

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства**

**Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы**

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
ветеринарно-санитарной экспертизы

Паршин П.А. \_\_\_\_\_



«29» июня 2017 г.

**Фонд оценочных средств**

**Б1.В.ДВ. 13.01 «Частная ветсанэкспертиза продуктов растениеводства»**

для направления 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза,  
прикладной бакалавриат  
квалификация выпускника - бакалавр

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК – 4	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	<p><b>- знать</b> организацию ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения, переработки и реализации продукции растениеводства, а так же методики контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p> <p><b>- уметь</b> применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий необходимых для контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> применения на практике базовых знаний теории и проводить исследования с использованием современных технологий необходимых для контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p>

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК – 4	<p><b>- знать</b> организацию ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения, переработки и реализации продукции растениеводства, а так же методики контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p> <p><b>- уметь</b> применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий необходимых для контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> применения на практике базовых знаний теории и проводить исследования с использованием современных технологий необходимых для контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p>	1-7	Сформированы и систематизированы знания об организации ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения, переработки и реализации продукции растениеводства, а так же о методиках контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.	Лекции, Практические занятия, Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК – 4	<p><b>- знать</b> организацию ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения, переработки и реализации продукции растениеводства, а так же методики контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p> <p><b>- уметь</b> применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий необходимых для контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p> <p><b>- иметь навыки и /или опыт деятельности</b> применения на практике базовых знаний теории и проводить исследования с использованием современных технологий необходимых для контроля качества продукции и сырья растительного происхождения.</p>	<p>Практические занятия, Самостоятельная работа</p>	Зачёт	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1

## 2.4 Критерии оценки на зачете

Зачет по дисциплине выставляется по итогам проведенного текущего контроля.

Оценка	Критерии
«зачтено»	Тестирование: уровень освоения компетенций – пороговый, продвинутый, высокий Выполнение заданий всех лабораторных занятий.
«не зачтено»	Тестирование: уровень освоения компетенций – компетенция не сформирована. Не выполнены задания лабораторных занятий.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса, ситуационных задач

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

## 2.7. Допуск к сдаче зачета.

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### 3.1 Вопросы к зачету

1. Цели и задачи дисциплины, её место в учебном процессе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей плодоовощной продукции
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной плодоовощной продукции.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза плодово-ягодных и виноградных вин домашней выработки.
6. Сертификация продуктов растениеводства.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификациях продукции растительного происхождения.
8. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растениеводства при экспортно-импортных операциях.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза аборигенных фруктов и овощей
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза субтропических и тропических фруктов и овощей
11. Органолептические методы исследования консервированной плодоовощной продукции.
12. Лабораторные методы исследования консервированной плодоовощной продукции.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных кормов и кормовых добавок.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна и круп.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза зернопродуктов.
16. Организация и условия проведения экспертизы плодово-ягодных и виноградных вин домашней выработки.
17. Нормативные и правовые вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции растительного происхождения.
18. Нормативная и техническая документация, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ТР ТС в работе ветеринарно-санитарных экспертов.
19. Методы определения фальсификации сырья и продукции растительного происхождения.
20. Организационно – профессиональная деятельность таможенных экспертов.
21. Порядок таможенного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продукции растительного происхождения на сухопутной границе РФ.
22. Порядок таможенного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продукции растительного происхождения на воздушной границе РФ.
23. Порядок таможенного ветеринарно-санитарного контроля сырья и продукции растительного происхождения на морской границе РФ.

### 3.2 Вопросы к экзамену

*«Не предусмотрены»*

### 3.3 Тестовые задания

1. В каком виде запрещена реализация овощей на продовольственных рынках?:
  - : сыром;
  - : солёном;
  - + : маринованном;
  - : сушёном.
2. Какие из перечисленных растительных продуктов могут реализовываться на продовольственных рынках?:
  - : варенье из ягод;
  - : винегрет;
  - + : яблоки мочёные;
  - : грибы маринованные.
3. К листовым овощам не относят?:
  - + : морковь;

- : шпинат;
  - : капусту;
  - : салат.
4. К болезням помидоров не относят?:
- +: пуговичная болезнь;
  - : фитофтора;
  - : фузариоз;
  - : вершинный бактериоз.
5. Почему стеклянная тара часто используется для растительных консервов?:
- +: растительные компоненты содержат катализаторы внутренней электрохимической коррозии жести;
  - : стеклянная тара обладает высокими гигиеническими свойствами;
  - : для снижения стоимости консервов;
  - : потребитель видит содержимое консервов.
6. В большом количестве фитонциды содержатся?:
- : в корнеклубнеплодах;
  - +: в чесноке;
  - : в бахчевых культурах;
  - : во фруктах.
7. Огурцы поражаются?:
- : чёрной гнилью;
  - : белой плесенью;
  - +: белой гнилью;
  - : чёрной плесенью.
8. К бахчевым культурам не относится?:
- : арбуз;
  - : тыква;
  - +: баклажан;
  - : дыня.
9. Процент содержания влаги в сухофруктах не должен превышать?:
- +: 25%;
  - : 20%;
  - : 15%;
  - : 30%».
10. Объём рассола при реализации квашеной капусты допускается в интервале?:
- +: 10-15%;
  - : 15-20%;
  - : 10-20%;
  - : 20-25%.
11. Одним из заболеваний фруктов является?:
- +: мухосед;
  - : мухолёт;
  - : мухоскок;
  - : мухобег.
12. В каком состоянии ягоды допускаются в продажу?:
- +: однородные;
  - : перезрелые;
  - : высохшие;
  - : мятые.
- 13 Сажистый гриб - это?:
- : условно съедобный гриб;
  - : ядовитый гриб;
  - вид поражение корнеклубнеплодов;

+ : вид поражения цитрусовых.

14. В какой таре запрещена реализация квашеной капусты?:

+ : оцинкованной;

- : стеклянной;

- : эмалированной;

- : глазурированной глиняной.

15. Каков разрешённый объём рассола может содержать квашенная капуста?:

- : 5-10%;

- : 10-20%;

+ : 10-15%;

- : 5-15%.

16. Каковы показатели сенсорной оценки доброкачественных солёных огурцов?:

- : хрустящие, сморщенные, не пропитанные рассолом;

+ : хрустящие, плотные, пропитанные рассолом;

- : крепкие, плотные, сморщенные;

- : хрустящие, плотные, не пропитанные рассолом.

17. Цвет доброкачественных солёных огурцов?:

- : зелёный;

- : желтовато-зелёный;

+ : зеленовато-оливковый;

- : зеленовато-бурый.

18. Каков процент соли должен содержаться в помидорном рассоле?:

+ : 3-8%;

- : 2-10%;

- : 5-15%;

- : 6-11%.

19. Общая кислотность помидорного рассола в норме составляет?:

- : 0,5-1%;

+ : 0,7-2%;

- : 0,7-1%;

- : 1-2%.

20. Овощные маринады не готовят из?:

- : из свежих овощей;

- : предварительно засолённых овощей;

+ : сушёных овощей;

- : залитых уксусом овощей.

21. Маринад овощной содержит пряности?:

+ : анис;

- : женьшень;

- : хмели-сунели;

- : берёзовые почки.

22. При какой температуре проводят оценку аромата растительных масел?:

- : 30-35 °С;

- : 35-40 °С;

+ : 45-50 °С;

- : 50-55 °С.

23. Формула для определения общей кислотности рассола, в пересчёте на молочную кислоту?:

+ :  $X=(a \times 0,009 \times 100)/ v$ ;

- :  $X=(a \times 0,003 \times 100)/ v$ ;

- :  $X=(a \times 0,009 \times 50)/ v$ ;

- :  $X=(a \times 0,009 \times 100) \times v$ .



24. Формула для расчёта количества влаги в сухофруктах?:

+:  $X = (a - b) \times 100 / c$ ;

-:  $7 X = (a + b) \times 100 / c$ ;

-:  $X = (a - b) \times 50 / c$ ;

-:  $X = (a \times b) \times 100 / c$ .

25. ПДК по нитратам для картофеля составляет?:

+: 250 мг/кг;

-: 300 мг/кг;

-: 150 мг/кг;

-: 200 мг/кг.

26. ПДК по нитратам для томатов, выращенных в открытом грунте, составляет?:

+: 150 мг/кг;

-: 200 мг/кг;

-: 250 мг/кг;

-: 300 мг/кг.

27. ПДК по нитратам для томатов, выращенных в закрытом грунте, составляет?:

+: 300 мг/кг;

-: 250 мг/кг;

-: 200 мг/кг;

-: 150 мг/кг.

28. Продажа, каких грибов разрешена на территории Воронежской области в свежем виде?:

-: белый;

-: опята;

-: мухомор;

+: вёшенки.

29. Кислотное число растительного масла определяется по формуле?:

+:  $X = a \cdot 5,611 / b$ ;

-:  $X = a \cdot 3,812 / b$ ;

-:  $X = a \cdot 5,611 \cdot b$ ;

-:  $X = a \cdot 3,812 \cdot b$ .

30. Альдегиды в растительном масле не определяются реакцией:

+ Резазурина в феноле;

-: Флороглюцина в эфире;

-: Флороглюцина в ацетоне;

-: Резорцина в бензоле.

### 3.4. Ситуационные задачи

**Задача 1.** В лабораторию ВСЭ продовольственного рынка для проведения экспертизы поступило виноградное вино домашней выработки. В каких случаях и по каким показателям возможно проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и выдача разрешения на реализацию данного продукта на рынке?

**Задача 2.** Продавец представил на экспертизу дикорастущие грибы (опята). По результатам исследований они признаны доброкачественными. Каковы дальнейшие пути использования грибов?

**Задача 3.** При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы партии арбузов установлено превышение ПДК по нитратам. Что следует предпринять ветеринарному специалисту в этом случае?

**Задача 4.** Для реализации на продовольственный рынок поставлена партия доброкачественных незрелых фруктов. Каков механизм их дальнейшего использования?

**Задача 5.** Перечень каких ветеринарных сопроводительных документов должен предоставить продавец работнику ГЛВСЭ для получения разрешения на реализацию своей продукции?

### 3.4 Задания для выполнения курсовой работы

«Не предусмотрены»

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

#### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Семёнов С.Н.
5.	Вид и форма заданий	Тестирование, собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение практического занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Семёнов С.Н.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

#### 4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

Ключи к тестовым заданиям приведены в п. 3.3.

Рецензент: **Андреев Михаил Михайлович**, кандидат ветеринарных наук, заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области