

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

технологии и товароведения
наименование факультета
товароведения и экспертизы товаров
наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

**по дисциплине Б1.В.14 «Товароведение с основами стандартизации продуктов
животноводства»**

для направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» - прикладной бакалавриат.

Квалификация выпускника «бакалавр»

Профиль подготовки «Технология производства продуктов животноводства»

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	+	+	+
ОПК - 4	способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных	+	+	+

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 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

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)
ОК-4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы стандартизации и технического регулирования; - нормативные документы, определяющие качество, Правовое маркировку, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и работать с законодательными актами и нормативными документами в сфере оборота товаров; <p>Опыт деятельности и /или иметь</p>	1.2,3	<p>регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Тесты из задания 3.3.</p>	<p>Тесты из задания 3.3.</p>	<p>Тесты из задания 3.3.</p>

	навыки: использования правовых знаний в области товароведения							
ОПК-4	Знать: - потребительские свойства продовольственных товаров животного происхождения, в том числе их химический состав и пищевую ценность; - гигиенические требования к качеству и безопасности сырья, товаров и упаковки; - ассортимент и качество товаров животного происхождения; - методы оценки и контроля качества, условия и сроки хранения товаров животного происхождения; - факторы,	1.2,3	Методы и задачи товароведения в рыночных условиях; усвоение понятийного аппарата в области товароведения; номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, ассортимент и конкурентоспособ ность продовольственны х товаров животного происхождения; методы и оценка качества товара; факторы, влияюще на качество товаров животного	Лекции. лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3.	Тесты из задания 3.3.	Тесты из задания 3.3.

	<p>формирующие и сохраняющие качество товаров;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять оценку качества товаров; - проводить идентификацию отдельных групп и видов товаров животного происхождения, обнаруживать их фальсификацию; - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; - обеспечивать соблюдение режимов транспортирования, хранения и реализации товаров; - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь. <p>Опыт деятельности и</p>		<p>происхождения на всех этапах жизненного цикла; правила маркировки, упаковки и хранение товаров.</p>					
--	---	--	--	--	--	--	--	--

	/или иметь навыки: владения основными методами оценки качества товаров животного происхождения							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы стандартизации и технического регулирования; - нормативные документы, определяющие качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение продовольственных товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и работать с законодательными актами и нормативными документами в сфере оборота товаров; <p>Опыт деятельности и /или иметь навыки: использования правовых знаний в области товароведения</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребительские свойства 	Лекции, лабораторные	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p>продовольственных товаров животного происхождения, в том числе их химический состав и пищевую ценность;</p> <ul style="list-style-type: none"> - гигиенические требования к качеству и безопасности сырья, товаров и упаковки; - ассортимент и качество товаров животного происхождения; - методы оценки и контроля качества, условия и сроки хранения товаров животного происхождения; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять оценку качества товаров; - проводить идентификацию отдельных групп и видов товаров животного происхождения, обнаруживать их фальсификацию; - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; - обеспечивать соблюдение режимов транспортирования, хранения и реализации товаров; - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь. <p>Опыт деятельности и /или иметь навыки: владения основными методами оценки качества товаров</p>	<p>занятия, самостоятельная работа</p>				
--	---	--	--	--	--	--

	животного происхождения					
--	-------------------------	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки экзамена

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии(дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	выставляется, когда обучающийся показывает глубокое знание предмета (основы стандартизации, теоретические основы товароведения и товароведную характеристику товаров животного происхождения), владеет обязательной и дополнительной литературой, аргументировано и логически излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем; обучающийся составил правильный алгоритм решения практической ситуации или задачи, получил правильный ответ.
«хорошо», повышенный уровень	ставится при твердых знаниях предмета, обязательной литературы, знакомстве с дополнительной литературой, аргументированном изложении материала, умении применить знания для анализа конкретных ситуаций; обучающийся предоставил объяснение решения задачи, допустил не более двух ошибок в решении, получил правильный ответ.
«удовлетворительно», пороговый уровень	ставится, когда обучающийся в целом знает материал, обязательную литературу, может практически применять свои знания; обучающийся решил практическую ситуацию или задачу не в полном объеме или в общем виде.
«неудовлетворительно»,	ставится, когда обучающийся не усвоил основного содержания предмета и слабо знает рекомендованную литературу; задача не решена или решена неправильно.

2.5 Критерии оценки устного опроса

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

Не предусмотрен

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

Не предусмотрены

3.2 Вопросы к экзамену

1. История создания стандартизации в России.
2. Предмет стандартизации.
3. Цели и задачи стандартизации.
4. Документы в области стандартизации.
5. Применение Федерального закона «О техническом регулировании». Основные положения.
6. Содержание и виды технических регламентов.
7. Основные категории стандартов.
8. Виды стандартов.
9. Правила разработки и утверждения стандартов.
10. Международная организация по стандартизации (ИСО).
11. Правовые основы стандартизации и ее задачи.
12. Государственный контроль (надзор) за внедрением и соблюдением стандартов и технических регламентов.
13. Предмет товароведения. Объекты товароведной деятельности и их основополагающие характеристики. Цель и задачи товароведения.
14. Классификация товаров и услуг как метод товароведения.
15. Кодирование товаров и услуг. Штрих-код как средство автоматической идентификации товаров.
16. Ассортимент товаров: понятие; виды; свойства; показатели.
17. Потребительские свойства товаров животного происхождения: характеристика.
18. Пищевая ценность как основное потребительское свойство продовольственных товаров
19. Показатели качества: классификация, характеристика, критерии выбора. Методы оценки качества.
20. Факторы, формирующие качество товаров: классификация, характеристика.
21. Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, характеристика.

22. Процессы, вызывающие изменение потребительских свойств продовольственных товаров (физические и физико-химические, химические, биохимические и микробиологические): классификация, характеристика.
23. Влияние климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, условий транспортирования и размещения товаров в складах на сохранение качества.
24. Влияние упаковки и маркировки на обеспечение качества и количества товаров.
25. Объективные методы оценки качества товаров (измерительный, расчетный, регистрационный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.
26. Эвристические методы оценки качества товаров (органолептический, социологический, экспертный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.
27. Дефекты товаров: понятие, классификация, причины возникновения, методы обнаружения.
28. Градация товаров по соответствию (несоответствию) установленным требованиям.
29. Идентификация товаров понятие. Фальсификация как возможный результат идентификации товаров, меры по ее предупреждению.
30. Организация контроля качества товаров в торговле и на производстве: виды и их характеристика.
31. Товарная информация: понятие, характеристика видов и форм. Требования, предъявляемые к товарной информации.
32. Средства товарной информации: классификация и характеристика.
33. Маркировка: назначение, виды, носители, структура, характеристика.
34. Мясо убойного скота: понятие. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность. Классификация по различным признакам. Оценка свежести. Дефекты. Хранение.
35. Мясо птицы: понятие. Значение в питании. Особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация по различным признакам. Оценка свежести. Дефекты. Хранение.
36. Строение, химический состав и пищевая ценность основных тканей мяса убойных животных.
37. Ветеринарная и товароведная маркировка туш убойных животных и тушек птицы.
38. Мясные субпродукты. Морфологический, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Условия и сроки хранения.
39. Мясные копчености. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.
40. Колбасные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
41. Мясные консервы. Пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент мясных консервов. Характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
42. Мясные полуфабрикаты. Назначение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
43. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых семейства и видов рыб.
44. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
45. Живая рыба. Значение в питании. Ассортимент. Условия вылова, транспортирования и реализации. Оценка качества. Дефекты и болезни.
46. Охлажденная рыба. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение.

47. Мороженая рыба. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
48. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность посола и процесса созревания рыбы при посоле. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения.
49. Копченые рыбные товары. Значение в питании. Сущность процессов, протекающих в рыбе при копчении. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
50. Вяленые и сушеные рыбные товары. Значение в питании. Сущность процессов, протекающих в рыбе при вялении и сушке. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
51. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения.
52. Икра рыб. Строение ястыков и икринок. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
53. Молоко питьевое. Пищевая ценность. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Маркировка.
54. Сливки. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение. Маркировка.
55. Диетические кисломолочные напитки. Классификация. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
56. Сметана. Значение в питании. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
57. Творог и творожные изделия. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
58. Молочные консервы. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
59. Мороженое. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество. Характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
60. Масло коровье. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество и ассортимент. Характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
61. Сыры. Пищевая ценность. Классификация. Товароведная характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
62. Сыры переработанные (плавленые). Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.
63. Жиры животные топленые. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
64. Маргарин. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Особенности технологии производства гидрогенизированных, переэтерифицированных и гидропереэтерифицированных жиров. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
65. Яйца куриные пищевые. Строение. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Оценка качества. Дефекты яиц. Маркировка. Хранение.

66. Продукты пчеловодства. Значение в питании. Пищевая ценность.
Характеристика ассортимента. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения.
Условия и сроки хранения.

3.3 Тестовые задания

1. Любая вещь, свободно отчуждаемая, переходящая от одного лица к другому по договору купли – продажи
 - (?) продукт
 - (!) товар
 - (?) работа
2. Документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов –
 - (!) нормативный документ
 - (?) Федеральный закон
3. Результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя –
 - (?) технологический процесс
 - (!) услуга
4. Нормативный документ по стандартизации, разработанный на основе согласия, характеризующегося отсутствием возражений у большинства заинтересованных сторон, принятый (утвержденный) признанным органом (предприятием) –
 - (!) стандарт
 - (?) технические условия
5. Стандарт, разработанный международными организациями по стандартизации
 - (?) ГОСТ
 - (?) ГОСТ Р
 - (!) ИСО
6. Стандарты, устанавливающие общие положения для определенной области –
 - (?) на продукцию и услуги
 - (?) на работы (процессы)
 - (!) основополагающие
 - (?) на методы контроля
7. Объектами стандартизации являются –
 - (!) продукция
 - (!) услуги
 - (?) процессы
8. Товароведение как научная дисциплина изучает –
 - (!) потребительские свойства товаров
 - (?) потребительскую стоимость товаров
 - (?) стоимость товаров
9. Товароведение как наука возникла в _____ веке
 - (!) в середине XVI в.
 - (?) в XV в.
 - (?) в конце XVIII в.
10. Сколько этапов выделяют в развитии товароведения?
 - (?) два
 - (!) три
 - (?) четыре
11. Кто является основоположником отечественного товароведения?
 - (!) профессор М.Я. Киттары
 - (?) профессор П.П. Петров
 - (?) профессор Ф.В. Церевитинов

12. Функции белков пищи
(?) участвуют в обмене веществ, синтезе белков, образовании тканей, служат источником жирорастворимых витаминов (А, D, Е, К), являются источником энергии
(!) Они необходимы для построения тканей тела и восстановления отмирающих клеток, образования ферментов, витаминов, гормонов и иммунных тел; как строительный, пластический и энергетический материал
13. Средняя суточная потребность взрослого человека в белках
(?) 300-500 г
(?) 25-50 г
(!) 80—100 г
14. Количество калорий, которое высвобождается при расщеплении в организме человека одного грамма белков.
(?) 38.9 кДж
(!) 17,6 кДж
(?) 50 кДж
15. Состояние воды в пищевых продуктах
(!) свободная
(!) связанная
(?) гомогенизированная
16. Средняя суточная потребность взрослого человека в воде
(!) 1750—2200 г
(?) 500 г
(?) 3000 г
17. Значение минеральных веществ для организма человека
(?) участвуют в процессе фотосинтеза
(!) входят в состав тканей, участвуют в обмене веществ, в образовании ферментов, гормонов, пищеварительных соков
(?) участвуют в процессе хемосинтеза
18. Сколько человеку необходимо в сутки солевых элементов
(!) 20—30 г
(?) 1000 г
(?) 2-3 г
19. Роль жиров в организме человека
(!) участвуют в обмене веществ, синтезе белков, образовании тканей, служат источником жирорастворимых витаминов (А, D, Е, К), являются источником энергии
(?) участвуют в процессе брожения
20. Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах
(?) 8-10 г
(?) 800-1000 г
(!) 80—100 г
21. Роль углеводов для организма человека
(!) роль в пластических процессах и функциональной деятельности отдельных органов, обмене веществ и защитных реакциях организма
(?) участвует в процессе фотосинтеза
22. Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах
(?) 40-50 г
(!) 400—500 г
(?) 4-5 г
23. Значение ферментов в питании человека
(!) переваривание и усвоение белков, жиров, углеводов
(?) запасное питательное вещество в организме человека
24. Жирорастворимые витамины

- (!) А
- (!) Е
- (!) К
- (?) С
- (!) D
- (?) группы В
- 25. Водорастворимые витамины
 - (?) А
 - (!) С
 - (!) Р
 - (!) РР
 - (!) группы В
 - (?) Е
- 26. Методы определения качества товаров
 - (!) органолептический
 - (!) инструментальный (лабораторный)
 - (?) периодов и групп-периодов
 - (!) экспертный
 - (!) измерительный
 - (!) регистрационный
 - (!) расчетный или социологический
- 27. Достоинства органолептического метода оценки качества товаров
 - (!) доступность
 - (?) не требует специальной подготовки
 - (!) быстрота
 - (!) отсутствие дорогостоящего оборудования
- 28. Недостатки органолептического метода оценки качества товаров
 - (!) субъективизм оценки
 - (?) объективный метод
- 29. Балльная оценка качества относится
 - (!) к органолептическому методу
 - (?) к измерительному
 - (?) к экспертному
- 30. Что такое хранение продовольственных товаров?
 - (?) этап до выпуска готовой продукции
 - (?) этап после реализации продукции
 - (!) этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации
- 32. Какова основная задача при хранении товаров
 - (!) не допустить или затормозить нежелательные процессы, приводящие к снижению их качества или порче
 - (?) реализовать товар потребителю
- 33. Методы консервирования продуктов
 - (!) физические
 - (?) механические
 - (!) физико-химические
 - (!) химические
 - (!) биохимические
 - (?) биологические
- 34. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар – это
 - (!) маркировка

- (?) товарный знак
35. В зависимости от места нанесения различают маркировку –
- (!) производственная
 - (!) торговая
 - (?) промышленная
36. Носителями торговой марки служат –
- (!) этикетки
 - (!) вкладыши
 - (?) сопроводительные документы
 - (!) контрольные ленты
37. Официально оформленное графическое изображение, оригинальное название, особое сочетание цифр, букв или слов, которое наносится на товар предприятием и охраняется законом –
- (?) эмблема
 - (!) товарный знак
 - (?) условное обозначение
38. Цвет мяса телятины
- (!) светло-розовое
 - (?) ярко красное
39. Отрубы говядины 2-го сорта
- (?) шейная часть
 - (!) лопаточная часть
 - (!) плечевая часть
 - (!) пашина
40. Количество категорий свинины
- (!) 2
 - (?) 3
 - (?) 4
41. Субпродукты первой категории
- (!) печень
 - (!) почки
 - (?) легкие
 - (!) сердце
 - (!) мозги
 - (!) языки
 - (!) вымя
 - (!) мясная обрезь
 - (?) желудки
42. Мясо – это ценный продукт питания, в состав которого входят
- (!) вода
 - (!) белки
 - (?) хлорофилл
 - (!) жиры
 - (!) углеводы
 - (?) хромопласты
 - (!) витамины
 - (!) ферменты
 - (!) минеральные вещества
43. Мясо представляет собой совокупность тканей
- (!) мышечная (мускульная)
 - (!) жировая
 - (?) образовательная

- (!) соединительная
- (!) костная
- (!) хрящевая
- (!) кровь
- (?) механическая
- 44. Говядину первой категории клеймят
 - (!) круглым клеймом диаметром 40 мм
 - (?) квадратным клеймом с размером сторон 40 мм
 - (?) треугольным клеймом 45 x 50 x 50
- 45. По способу обработки различают тушки птицы
 - (!) полупотрошенные
 - (?) не потрошенные
 - (!) потрошенные
 - (!) потрошенные с комплектом потрохов
- 46. Сорты вареных колбас
 - (!) высший
 - (!) первый
 - (!) второй
 - (?) третий
- 47. Колбасы с минимальным содержанием влаги
 - (!) копченые
 - (?) вареные
 - (?) варено-копченые
- 48. Колбасы, на которых допускается белый налет
 - (!) копченые
 - (?) вареные
- 49. Сорты сосисок
 - (!) высший
 - (!) первый
 - (!) второй
 - (!) третий
- 50. Цвет фарша ливерных колбас
 - (!) светло-серый
 - (!) желто-серый
 - (?) красно-коричневый
- 51. Классификация рыбы в зависимости от содержания жира
 - (!) жирные
 - (!) умеренно-жирные
 - (!) нежирные
 - (?) очень жирные
- 52. Виды копчения рыбы
 - (!) горячего копчения
 - (?) полухолодного копчения
 - (!) холодного копчения
 - (!) полугорячего копчения
- 53. Виды брожения в биокефире
 - (!) молочнокислое
 - (!) спиртовое
 - (?) уксуснокислое
- 54. Состав сливочного масла
 - (!) сливки и/или молоко
 - (?) сливки и/или молоко, растительные жиры, животные жиры

55. Понятие маргарина

(!) это эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

(?) это эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39%, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 °С, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов, содержащий не более 8% массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат).

Типовые контрольные задания

1. Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17⁰Т его плотность составляет 1028кг/м³, а на титрование кислот, содержащихся в 10 мл молока, пошло 1,8 мл 0,1Н раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?

2. В магазин поступила партия сметаны 30 %-й жирности в количестве шесть бидонов по 50 кг. При оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисло-молочный вкус, консистенция ее слегка крупитчатая, на нейтрализацию кислот в 5 г продукта пошло 4 мл 0,1Н раствора NaOH, привкус слабо выраженный, кормовой. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Соответствует ли фактическое качество сметаны требованиям ГОСТ? Возможна ли реализация этой партии сметаны?

3. Определите категорию и дайте заключение о качестве туши телятины, если мышцы ее развиты удовлетворительно, розового цвета, есть небольшое отложение жира в области почек и пояснично-крестцовой части, остистые отростки спинных позвонков слегка выступают, есть срывы мышечной ткани на 9 % поверхности туши.

4. В магазин поступила партия вареной колбасы «Чайная» в количестве 100 кг в ящиках по 20 кг в каждом. Средняя масса батона – 2,5 кг. При оценке качества в выборке выявлено: батоны в виде колец длиной 20 см; на разрезе видны кусочки шпика розового цвета с размером сторон 4,5 – 5 мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока; один батон со слипами длиной 16 см два – с бульонно-жировыми отеками размером 6 см. Определите размер выборки для контроля внешнего вида и массу объединенной пробы для проведения органолептических испытаний. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии?

5. Дайте заключение о качестве атлантической мороженой скумбрии неразделанной, если в 45 рыбах средний размер составляет 22-24 см. Две рыбы имеет по два пореза длиной 0,5-0,7 см; кроме того, выявлена рыба с незначительным подкожным пожелтением. Консистенция у всех рыб из пробы плотная, окраска естественная. Возможна ли реализация данной рыбы?

3.4 Темы рефератов

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 П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Байлова Наталья Викторовна
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Байлова Наталья Викторовна
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