

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

**Факультет технологии и товароведения**

**Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Манжесов В.И.   
«30» августа 2017 г.

**Фонд оценочных средств**

**по дисциплине Б1.В.14 «Стандартизации растениеводческой продукции»**

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки бакалавра:

Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация (степень) выпускника прикладной бакалавр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	+	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+	+

**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-3	<b>знать</b> классификацию зерновых культур, овощей и плодов, используемых в сельскохозяйственном производстве методы определения влажности, массы 1000 зерен, натуре зерна, вкуса (дегустация)	1-3	Сформированные и систематические знания в оценке особенности зерновых культур, овощей и плодов, используемых в сельскохозяйственном производстве методы определения влажности, массы 1000 зерен, натуре зерна, вкуса (дегустация)	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, защита лабораторных работ	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3
ПК-7	<b>знать</b> основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	1-3	Сформированные и систематические знания в нормативных документах, применяемых в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, защита лабораторных работ	Задания из разделов 3.3-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.2-3.4 Тесты раздела 3.3	Задания из разделов 3.2-3.4 Тесты раздела 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-3	<p><b>знать</b> классификацию зерновых культур, овощей и плодов, используемых в сельскохозяйственном производстве</p> <p>методы определения влажности, массы 1000 зерен, натуры зерна, вкуса (дегустиация)</p> <p><b>уметь</b> определять показатели качества продукции растениеводства и животноводства</p> <p>уметь распознавать виды, типы, сорта растений и учитывать их особенности при переработке</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> в оценке особенностей растений для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве</p> <p>учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3
ПК-7	<p><b>знать</b> основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p><b>уметь</b> оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3

	<p>проводить стандартные и сертификационные испытания производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>проводить анализ качества и производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, при переработке сельскохозяйственного сырья и его продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>					
--	--	--	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Если обучающийся обладает полными и глубокими знаниями программного материала, показавший полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). При ответе продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросу; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу; правильно ответил на дополнительные вопросы. Обучающийся показал знания основных нормативных документов по качеству сельскохозяйственной продукции; знает основные показатели качества сельскохозяйственной продукции.
«не зачтено»	Если обучающийся не знает значительную часть программного материала, не показавший освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций). Допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ввиду незнания отказался отвечать на экзаменационные вопросы; не решил практические задачи. При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных нормативных документов в области стандартизации растениеводческой продукции, показал неумение пользоваться нормативной документацией.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«не зачтено»	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 Критерии оценки типового задания

Оценка	Характеристика решения задачи
Не зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; однако есть существенные неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов; задача решена не полностью или в чрезмерно общем виде
Зачтено	Задача понята правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; допустимы небольшие неточности при установлении параметров и содержания правового регулирования, выборе соответствующих правовых норм и (или) нормативных правовых актов. В целом, задача решена полно и конкретно, получен верный ответ

## 2.8 Допуск к сдаче зачета

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие все задания самостоятельной работы и практических занятий, а также при выполнении заданий текущего контроля.

**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 экзамену

Не предусмотрены

### 3.2 Вопросы к зачету

1. Федеральный закон "О техническом регулировании" № 184-ФЗ.
2. Принципы технического регулирования.
3. Технические регламенты.
4. Цели принятия технических регламентов.
5. Содержание и применение технических регламентов.
6. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.
7. Основные понятия стандартизации.
8. Цели стандартизации.
9. Принципы стандартизации.
10. Документы в области стандартизации.
11. Национальная система стандартизации.
12. Национальный орган Российской Федерации по стандартизации.
13. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"(ТР ТС 033/2013)\*О).
14. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)\*О).
15. Порядок разработки стандартов
16. Товароведческая маркировка мяса.
17. Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов.
18. Требования к качеству говядины
19. Требования к качеству свинины
20. Требования к качеству колбасных изделий.
21. Требования к качеству молока по ГОСТ 52054.
22. Правила отбора проб молока и сливок.

23. Методы отбора проб сметаны, творога и творожных изделий. Требования к качеству сметаны и творога.
24. Требования к качеству продуктов консервирования молока.
25. Методы отбора проб мяса и субпродуктов.
26. Правила отбора проб колбасных изделий.
27. Классификация мясного сырья.
28. Требования к качеству колбасных изделий.

### **3.3 Тестовые задания**

1. Мясосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно являются
  - а. растительно-мясные продукты
  - б. мясорастительные продукты
  - в. аналоговые продукты
  - г. мясные продукты
  
2. Мясосодержащие продукты, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0% до 30,0% включительно являются
  - а. растительно-мясные продукты
  - б. мясорастительные продукты
  - в. аналоговые продукты
  - г. мясные продукты
  
3. Продукты изготовленные по рецептурам, в которых массовая доля мясных ингредиентов должна составлять свыше 60,0%
  - а. растительно-мясные продукты
  - б. мясорастительные продукты
  - в. аналоговые продукты
  - г. мясные продукты
  
4. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко со слабовыраженным кормовым привкусом в осенне-летний период?
  - а. высший сорт
  - б. первый сорт
  - в. второй сорт
  - г. несортное
  
5. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко с кислотностью 16°Т, плотностью 1028 кг/м<sup>3</sup>, группой чистоты II?
  - а. высший сорт
  - б. первый сорт
  - в. второй сорт
  - г. несортное
  
6. В течение какого периода времени должно быть охлаждено молоко после дойки?
  - а. не позднее 2 ч
  - б. не позднее 3 ч
  - в. не позднее 4 ч

г. не позднее 5 ч

7. Какой показатель качества молока определяется не реже двух раз в месяц?

- а. кислотность
- б. плотность
- в. массовая доля жира
- г. массовая доля белка

8. При каких температурах, °С, традиционно осуществляется центробежная очистка молока?

- а. 15-25
- б. 25-35
- в. 35-45
- г. 55-65

9. Какова базисная общероссийская норма массовой доли жира молока коровьего – сырья?

- а. 3,0%
- б. 3,2%
- в. 3,4%
- г. 3,6%

10. Какова базисная общероссийская норма массовой доли белка в молоке коровьем – сырье?

- а. 3,0%
- б. 3,2%
- в. 3,4%
- г. 3,6%

11. С какой периодичностью анализируют при приемке органолептические показатели, температуру, титруемую кислотность, массовую долю жира, плотность и группу чистоты молока коровьего – сырья?

- а. в каждой партии
- б. раз в декаду
- в. два раза в месяц
- г. раз в месяц

12. С какой периодичностью анализируют при приемке массовую долю белка в молоке коровьем – сырье?

- а. в каждой партии
- б. раз в декаду
- в. два раза в месяц
- г. раз в месяц

13. Какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?

- а. молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском
- б. молоко, полученное от коров в первые пять дней после отела и в последние пять дней перед запуском
- в. молоко, полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние семь дней перед запуском

г. молоко, полученное от коров в первые пять дней после отела и в последние семь дней перед запуском

14. На сколько категорий сортируют свиней в зависимости от возраста, живой массы и толщины шпика?

- а. две
- б. четыре
- в. пять
- г. шесть

15. На сколько категорий подразделяют туши крупного рогатого скота?

- а. две
- б. четыре
- в. пять
- г. шесть

16. Правильно расположите следующие этапы разработки технического регламента:

- а. публикация уведомления о разработке проекта ТР в печатном издании федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и в информационной системе общего пользования в электронно-цифровой форме;
- б. разработка проекта технического регламента (ТР);
- в. уведомление о завершении публичного обсуждения проекта(ТР);
- г. доработка проекта ТР с учетом замечаний, полученных в письменной форме от заинтересованных лиц;
- д. внесение проекта федерального закона о техническом регламенте в Государственную Думу.

17. Назовите национальный орган по стандартизации России

- а. Государственная Дума РФ;
- б. Правительство РФ;
- в. Министерства, ведомства;
- г. Росстандарт.

18. Какие сведения приведены в 1 Разделе стандарта ГОСТ Р 52054-03 «Молоко натуральное коровье - сырьё»?

- а. требования безопасности;
- б. назначение стандарта;
- в. требования к маркировке;
- г. правила приемки.

19. Определите какой должна быть кислотность молока второго сорта.

- а. От 16,0 до 18,0 °Т;
- б. от 16,0 до 21 °Т;
- в. менее 15,99°Т или более 21,0°Т;
- г.23 °Т.

20. Укажите базисную общероссийскую норму массовой доли белка молока,%

- а. 4,0
- б. 3,4
- в. 3,0
- г. 2,5

21. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.
- а. определение термоустойчивости
  - б. бактериальной обсемененности**
  - в. патогенной микрофлоры
  - г. радионуклидов
22. Какую ответственность несет изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного заявителя) за нарушение требований технического регламента?
- а. в соответствии с законодательством РФ;
  - б. в соответствии с требованиями ВТО;
  - в. в соответствии с законодательством страны, поставляющей товар на наш рынок;
  - г. в соответствии с требованиями НАТО.
23. Укажите уровень на котором действует ГОСТ.
- а. национальном;
  - б. региональном;**
  - в. международном;
  - г. локальном.
24. Укажите уровень на котором действует ГОСТ Р; СТО; ОСТ; ТУ.
- а. национальном;
  - б. региональном;
  - в. международном;
  - г. локальном.
25. Укажите уровень на котором действует СТП
- а. национальном;
  - б. региональном;
  - в. международном;
  - г. локальном.
26. Выберите органы с помощью которых Госстандарт России выполняет свои функции.
- а. Территориальные центры стандартизации и метрологии
  - б. Правительство
  - в. Всероссийские научно-исследовательские институты в т.ч. ВНИИСтандарт, ВНИИКИ; ВНИИСертификации и др.
  - г. Областная администрация
  - д. Технические комитеты
  - е. Органы и службы стандартизации в отраслях промышленности, предприятиях и организациях
  - ж. Промышленные предприятия по изготовлению приборов высших классов
  - з. Общество по защите прав потребителей
27. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.
- а. определение чистоты
  - б. мышьяка**
  - в. свинца
  - г. афлотоксина  $M_1$

28. Технический регламент – документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицирован в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает....для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации);

- а. обязательные;
- б. добровольные;
- в. различные;
- г. необходимые.

29. Какую ответственность несет изготовитель в случае причинения вреда окружающей среде, жизни и здоровью граждан, животных и растений?

- а. уголовную;
- б. обязан возместить причиненный вред;
- в. административную;
- г. гражданско-правовую.

30. Какой характер носят следующие категории стандартов: ГОСТ; ГОСТ Р; ОСТ.

- а. обязательный;
- б. рекомендательный (добровольный);
- в. значимый;
- г. необходимый

31. Каковы полномочия технического комитета?

- а. контроль за качеством выпускаемой продукции;
- б. разработка новых стандартов;
- в. контроль за ходом ведения технологического процесса;
- г. разработка новых методов по оценке качества продукции.

32. Укажите признаки деления молока по сортам.

- а. микробиологические
- б. механические
- в. органолептические
- г. физико-химические
- д. биологические

33. Какова плотность молока высшего сорта?

- а. 1030,0;
- б. 1028,0
- в. 1027,0;
- г. менее 1026,9.

34. Определите какое молоко не подлежит приемке на пищевые цели?

- а. полученное в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском;
- б. полученное в первые пятнадцать дней после отела и последние десять дней перед запуском;
- в. с повышенной против норм температурой;
- г. с пониженным содержанием жира.

35. Выберите из приведенных ниже показатели безопасности.

- а. определение кадмия
- б. ртути
- в. кислотности
- г. пестицидов

36. Определите что такое технический барьер в торговле?

- а. отсутствие спроса на продукцию;
- б. высокая цена на продукцию;
- в. несогласованность требований, установленных в стандартах различных государств;
- г. высокие таможенные пошлины.

37. Стандартизация – деятельность по установлению правил и характеристик в целях их .....многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции работ и услуг.

- а. обязательного;
- б. добровольного;
- в. оптимального;
- г. систематического.

38. Определите какие из приведенных ниже нормативно-правовых актов, регулируют деятельность по стандартизации?

- а. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании»
- б. Федеральный закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации»
- в. Федеральный закон РФ «О сертификации продукции и услуг»
- г. «Гражданский кодекс РФ»
- д. Федеральный закон РФ «Об обеспечении единства измерений»
- ж. Федеральный закон РФ « О защите прав потребителей»

39. Какой характер носят технический регламент; правила по стандартизации; общероссийский классификатор технико-экономической информации.

- а. обязательный;
- б. рекомендательный (добровольный);
- в. значимый;
- г. необходимый

40. Выберите из приведенных ниже известные Вам виды стандартов.

- а. международный
- б. основополагающий
- в. на безопасность
- г. терминологический
- д. на продукцию

О чем свидетельствует изменение температуры замерзания молока?

- а. о присутствии в молоке механических примесей;
- б. об изменениях содержания жира в молоке;
- в. о порче молока;
- г. присутствии в молоке воды, т.е. фальсификации.

41. Укажите температуру транспортирования молока.

- а. от 2 °С до 8 °С;
- б. от 4 °С до 12 °С;
- в. от -2 °С до 5 °С;
- г. от -4 °С до 2 °С.

42. Укажите категории упитанности на которые подразделяют мясо КРС.

- а. высшая категория
- б. первая категория
- в. вторая категория ;
- г. третья категория
- д. четвертая категория
- ж. пятая категория
- з. тощая

43. Какие показатели определяют при возникновении сомнений в свежести мяса?

- а. бактериологические;
- б. органолептические;
- в. физико-химические;
- г. пищевой ценности.

44. Какие требования содержит технический регламент?

- а. по подтверждению компетентности органа заниматься каким-то видом деятельности;
- б. по показателям безопасности;
- в. классификационные коды продукции, стандартов и др. видов деятельности;
- г. требования к ведению технологического процесса.

45. Выберите из приведенных ниже известные Вам методы стандартизации:

- а. систематизации
- б. основополагающий
- в. селекции
- г. терминологический
- д. опережающей

46. С какой целью определяют в молоке наличие фосфатазы при подозрении на тепловую обработку?

- а. чтобы определить чистоту молока;
- б. чтобы обнаружить фальсификацию;
- в. для определения наличия опасных добавок;
- г. для определения термоустойчивости молока.

47. Из приведенных ниже выберите требования, предъявляемые к мясу КРС, поступающему на реализацию, промпереработку или хранение. Не допускается наличие:

- а. отложение жира в виде небольших участков
- б. остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнений
- в. льда и снега на замороженных и подмороженных тушах и четвертинах
- г. повреждений кровоподтеков и побитостей
- ж. наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 15% поверхности

48. Определите какое клеймо ставят на мясо говядины первой категории?

- а. квадратное;
- б. овальное;
- в. круглое;
- г. треугольное.

49. Определите правильно цели принятия технического регламента.

- а. защита прав потребителя
- б. защиты жизни и здоровья граждан
- в. охраны окружающей среды
- г. экономии затрат во всех сферах производства
- д. предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей
- ж. улучшения конструкции исполнения оборудования

50. Каким образом стандартизация способствует обеспечению научно-технического прогресса?

- а. заставляет производителя совершенствовать продукцию;
- б. носит опережающий характер и устанавливает повышенные требования к продукции по отношению к достигнутому на практике уровню;
- в. организует обучение по различным вопросам;
- г. устанавливает запреты на реализацию устаревшей продукции.

51. Выберите из приведенных ниже известные Вам виды стандартов.

- а. на процесс или услугу
- б. национальный
- в. на безопасность
- г. на совместимость
- д. на взаимозаменяемость
- е. на методы испытаний

52. Из приведенных ниже выберите физико-химические показатели, характеризующие качество молока.

- а. кислотность
- б. содержание токсичных элементов
- в. группа чистоты
- г. плотность
- д. содержание антибиотиков
- ж. температура замерзания

53. О чем свидетельствует присутствие в молоке соматических клеток?

- а. о мастите – болезни вымени;
- б. о нарушении требований по санитарной обработке молока;
- в. о вакцинации животных;
- г. о фальсификации молока.

54. Укажите объем объединенной пробы молока.

- а. 0,100 дм<sup>3</sup>;
- б. 0,150 дм<sup>3</sup>;
- в. 0,500 дм<sup>3</sup>;
- г. 1,000 дм<sup>3</sup>

55. Из перечисленных ниже выберите критерии, по которым мясо КРС не допускается к реализации в торговле, но используется для промышленной переработки на пищевые цели.

**а.** мясо тощее

**б.** мясо быков

**в.** мясо с зачистками и срывами подкожного жира менее 15% поверхности полутуши, четвертины и правильным разделением по позвоночнику

**в.** То же, с неправильным разделением по позвоночнику

**г.** То же, более 15% поверхности полутуши, четвертины и неправильным разделением по позвоночнику

56. Определите какое клеймо ставят на мясо говядины второй категории?

**а.** квадратное;

**б.** овальное;

**в.** круглое;

**г.** треугольное.

57. Какие требования содержит общероссийский классификатор технико-экономической информации?

**а.** по подтверждению компетентности органа заниматься каким-то видом деятельности;

**б.** по показателям безопасности;

**в.** классификационные коды продукции, стандартов и др. видов деятельности;

**г.** требования к ведению технологического процесса.

58. Выберите из приведенных ниже известные Вам методы стандартизации:

**а.** симплификации

**б.** регламентирования

**в.** типизации

**г.** оптимизации

**д.** комплексной

59. О чем свидетельствует присутствие в молоке ингибирующих веществ?

**а.** о мастите – болезни вымени;

**б.** о нарушении требований по санитарной обработке молока;

**в.** о вакцинации животных;

**г.** о фальсификации молока.

60. Укажите объем молока, используемого для анализов.

**а.** 0,50 дм<sup>3</sup>;

**б.** 0,10 дм<sup>3</sup>;

**в.** 0,05 дм<sup>3</sup>;

**г.** 0,30 дм<sup>3</sup>;

61. Из перечисленных ниже выберите критерии, по которым мясо КРС не допускается к реализации в торговле, но используется для промышленной переработки на пищевые цели.

**а.** мясо замороженное

**б.** мясо замороженное более одного раза

**в.** мясо свежее

**г.** мясо свежее, но изменившее цвет в области шеи – потемневшее

**д.** мясо подмороженное

62. Определите какое клеймо ставят на мясо говядины тощее ?
- а. квадратное;
  - б. овальное;
  - в. круглое;
  - г. треугольное.
63. К какому сорту согласно ГОСТ Р 52054 относится молоко со слабовыраженным кормовым привкусом в осенне-летний период?
- а. высший сорт
  - б. первый сорт
  - в. второй сорт
  - г. несортное
64. В течение какого периода времени должно быть охлаждено молоко после дойки?
- а. не позднее 2 ч
  - б. не позднее 3 ч
  - в. не позднее 4 ч
  - г. не позднее 5 ч
65. Какой показатель качества молока определяется не реже двух раз в месяц?
- а. кислотность
  - б. плотность
  - в. массовая доля жира
  - г. массовая доля белка
66. Какова базисная общероссийская норма массовой доли жира молока коровьего – сырья?
- а. 3,0%
  - б. 3,2%
  - в. 3,4%
  - г. 3,6%
67. Какова базисная общероссийская норма массовой доли белка в молоке коровьем – сырье?
- а. 3,0%
  - б. 3,2%
  - в. 3,4%
  - г. 3,6%
68. С какой периодичностью анализируют при приемке органолептические показатели, температуру, титруемую кислотность, массовую долю жира, плотность и группу чистоты молока коровьего – сырья?
- а. в каждой партии
  - б. раз в декаду
  - в. два раза в месяц
  - г. раз в месяц
70. При сдаче на предприятия молочной промышленности температура молока, °С , должна быть не выше

- а. 8
- б. 6
- в. 4
- г. 2

71. Какое молоко не подлежит приемке на завод

- а. с массовой долей жира молока менее 3,4% и массовой долей белка менее- 3,0%
- б. полученное от коров в первые семь дней после отела и в последние пять дней перед запуском
- в. при отсутствии или неправильном заполнении сопроводительных документов
- г. при обнаружении в молоке ингибирующих веществ
- д. при получении неудовлетворительных результатов анализов по двум и более показателям
- е. молоко плотностью 1026 кг/м<sup>3</sup>, кислотностью 15°Т или 21°Т.

### Типовые задачи

1. Какое количество образцов йогурта из партии в 1000 пакетов по 1 литру необходимо отобрать эксперту для проведения органолептической, физико-химической и микробиологической оценки продукции.
2. При отборе проб от партии молока в транспортной таре, содержащей в партии 19 единиц, эксперт отобрал на экспертизу 2 единицы транспортной тары. Какую ошибку совершил эксперт?
3. При отборе проб от партии молочных продуктов эксперт для проведения анализов сначала отобрал пробы для физико-химической, а затем для органолептической и микробиологической оценки. Что было сделано неверно?
4. Для проведения органолептических, химических и бактериологических исследований мясных изделий в оболочке массой менее 2 кг было отобрано по 1 изделию для каждого вида испытаний. Правильно поступил эксперт?

### 3.4 Реферат

Не предусмотрено

## 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

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ 1.1.01 – 2017

### 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	Чурикова С.Ю.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование

6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использований дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Чурикова С.Ю.
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 контрольным заданиям приведены в разделе 3.3