

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

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

 Дерканосова Н.М.

17 . 12 . 2015 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.6 Экспертиза и безопасность продуктов пчеловодства**
для направления **35.03.07 Технология производства и переработки с/х продукции**
направленности (профиля) **Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной**
продукции

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-7	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	+	+
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	+	+
ПК-22	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	+	+

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-7	Знать: ассортимент и потребительские свойства продуктов пчеловодства; факторы, формирующие и сохраняющие их качество Уметь: пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами оценки качества и безопасности продукции пчеловодства.	1-2	Сформированные и систематические знания ассортимента и потребительских свойств продуктов пчеловодства, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3
ПК-9	Знать: методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов пчеловодства; основные дефекты и виды фальсификации продуктов пчеловодства	1-2	Проведение идентификации и оценки качества продуктов пчеловодства, с целью выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной	Практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3

	Уметь: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продуктов пчеловодства Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества продукции пчеловодства		продукции					
ПК-22	документации к товарной информации продуктов пчеловодства Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество продуктов пчеловодства Иметь навыки и/или опыт деятельности: методами анализа показателей качества и безопасности	1-2	Сформированные и систематические знания к товарной информации продуктов пчеловодства	Практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень	Повышенный уровень	Высокий уровень

				(удовл.)	(хорошо)	(отлично)
ПК-7	<p>Знать: ассортимент и потребительские свойства продуктов пчеловодства; факторы, формирующие и сохраняющие их качество</p> <p>Уметь: пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами оценки качества и безопасности продукции пчеловодства.</p>	<p>Лекции,</p> <p>Практические занятия, самостоятельная работа</p>	зачет	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК-9	<p>Знать: методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов пчеловодства; основные дефекты и виды фальсификации продуктов пчеловодства</p> <p>Уметь: осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продуктов пчеловодства</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества продукции пчеловодства</p>	<p>Практические занятия, самостоятельная работа</p>	зачет	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

ПК-22	<p>Знать: требования нормативной документации к товарной информации продуктов пчеловодства</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество продуктов пчеловодства</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: методами анализа показателей качества и безопасности продуктов пчеловодства.</p>	<p>Практические занятия, самостоятельная работа</p>	зачет	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
-------	---	---	-------	------------------------	------------------------	------------------------

2.4 Критерии оценки экзамена

Не предусмотрены

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 «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста
Продвинутый «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста
Высокий «отлично»	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 экзамену

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен

3.2 Вопросы к зачету

1. Сырье для получения пчелиного меда.
2. Процесс образования и созревания меда.
3. Химический состав меда.
4. Физические свойства меда.
5. Лечебные свойства и питательность меда.
6. Требования Государственного стандарта к качеству меда.
7. Требования к экологической чистоте меда.
8. Первичная обработка меда.
9. Купажирование и фасовка меда.
10. Хранение меда.
11. Товарная экспертиза мёда.
12. Идентификация меда.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
14. Гигиеническая экспертиза меда.
15. Химический состав воска.
16. Свойства воска.
17. Классификация воскового сырья.
18. Хранение воскового сырья.
19. Методы переработки воскового сырья.
20. Использование воска в быту и медицине.
21. Производство вошины.
22. Требования к качеству воска и воскового сырья.
23. Определение качества вошины.
24. Фальсификация воска.
25. Химический состав пыльцы.
26. Получение и сушка пыльцы.
27. Консервирование и хранение пыльцы.
28. Состав, извлечение из сотов и хранение перги.
29. Лечебные и диетические свойства пыльцы и перги.

-
30. Химический состав и свойства прополиса.
 31. Способы получения, хранение и использование прополиса.
 32. Состав и свойства маточного молочка.
 33. Производство маточного молочка.
 34. Хранение и использование маточного молочка.
 35. Химический состав и свойства пчелиного яда.
 36. Получение и применение пчелиного яда.
 37. Вывод и пересылка маток.
 38. Формирование пакетов пчел и типы пакетов.
 39. Транспортировка и сроки отправки пакетов.

3.3 Тестовые задания

1. Количество сахарозы в натуральном пчелином меде не более?
 2. 5 %
 3. 7%
 4. 10%
 5. 15%
2. Количество редуцирующих сахаров в меде по ГОСТУ?
 1. 45%
 2. 60%
 3. 75%
 4. 85%
3. Диастазное число натурального пчелиного меда?
 1. 5
 2. 10
 3. 15
 4. 25
 5. Кислотность меда по ГОСТУ?
 1. 5
 2. 7
 3. 12
 4. 18
 5. Какое процентное содержание углеводов в меде?
 1. 30-40
 2. 45-55
 3. 60-70
 4. 70-80
 6. Какова влажность натурального пчелиного меда?
 1. 15%
 2. 18 %
 3. 21%
 4. 23%
 7. Какой продукт пчеловодства имеет ярко выраженные антибактериальные свойства?
 1. пыльца

-
2. перга
 3. прополис
 4. маточное молочко
8. Какой продукт пчеловодства содержит много белка?
1. пыльца
 2. перга
 3. прополис
 4. маточное молочко
9. Какой продукт пчеловодства долго сохраняет свой витаминный состав?
1. пыльца
 2. перга
 3. прополис
 4. маточное молочко
10. Срок хранения прополиса лет?
1. 5
 2. 7
 3. 9
 4. 10
11. Процентное содержание смол в прополисе?
1. 10-15
 2. 20-25
 3. 30-35
 4. 40-50
12. Содержание, каких веществ характерно для прополиса?
1. Белок
 2. Углеводы
 3. Витамины
 4. флавоноиды
13. Содержание, каких веществ характерно для меда?
1. Белок
 2. Углеводы
 3. Витамины
 4. флавоноиды
14. Содержание, каких веществ характерно для маточного молочка?
1. Белок
 2. Углеводы
 3. Витамины
 4. флавоноиды
15. Содержание, каких веществ характерно для цветочной пыльцы (обножки)?
1. Белок
 2. Углеводы
 3. Витамины
 4. флавоноиды
16. Раскристаллизация меда производится при температуре не более?
1. 30*С
 2. 35*С
 3. 40*С
 4. 45*С
17. Пчелиный яд используют, при каких заболеваниях?
1. Почек
 2. Печени

-
3. Легких
 4. Суставов
 18. На сколько групп делится исходное восковое сырье?
 1. 2
 2. 3
 3. 4
 4. 5
 19. При какой температуре плавится натуральный пчелиный воск?
 1. 40-50
 2. 60-70
 3. 80-90
 4. 100-110
 20. Какова плотность воска?
 1. 0,75
 2. 0,95
 3. 1,15
 4. 1,45
 21. Какова плотность меда?
 1. 0,75
 2. 0,95
 3. 1,15
 4. 1,45
 22. Какова плотность яда?
 1. 0,75
 2. 0,95
 3. 1,15
 4. 1,45
 23. По какому показателю можно легко идентифицировать натуральность пчелиного меда?
 1. Содержание сахарозы
 2. Содержание глюкозы
 3. Содержание оксиметилфурфурола
 4. Пыльцевой анализ
 24. По какому показателю можно легко определить перегрев меда?
 1. Содержание сахарозы
 2. Содержание глюкозы
 3. Содержание оксиметилфурфурола
 4. Пыльцевой анализ
 25. По какому показателю можно легко определить фальсификацию сахарным сиропом?
 1. Содержание сахарозы
 2. Содержание глюкозы
 3. Содержание оксиметилфурфурола
 4. Пыльцевой анализ
 26. Характерные особенности меда белой акации?
 1. Светло-желтый
 2. Желтый
 3. Прозрачный
 4. Темный
 27. Характерные особенности меда липы?
 1. Светло-желтый
 2. Желтый

-
3. Прозрачный
 4. Темный
 28. Характерные особенности меда гречихи?
 1. Светло-желтый
 2. Желтый
 3. Прозрачный
 4. Темный
 29. Характерные особенности меда подсолнечника?
 1. Светло-желтый
 2. Желтый
 3. Прозрачный
 4. Темный
 30. Характерные особенности меда клевера?
 1. Светло-желтый
 2. Желтый
 3. Прозрачный
 4. Темный

 31. Характерные особенности меда рапса?
 1. Светло-желтый
 2. Желтый
 3. Прозрачный
 4. Темный

 32. Характерные особенности меда эспарцета?
 1. Светло-желтый
 2. Желтый
 3. Прозрачный
 4. Темный
 33. Характерные особенности меда донник.
 1. Светло-желтый
 2. Желтый
 3. Прозрачный
 4. Темный
 34. Какой мед быстро кристаллизуется?
 1. Белая акация
 2. Подсолнечник
 3. Липа
 4. Эспарцет
 35. Какой мед медленно кристаллизуется?
 1. Белая акация
 2. Подсолнечник
 3. Липа
 4. Эспарцет
 36. Какой мед имеет мелкозернистую кристаллизацию?
 1. Белая акация
 2. Подсолнечник
 3. Липа
 4. Эспарцет
 37. Какой мед имеет крупнозернистую кристаллизацию?
 1. Гречиха

2. Подсолнечник
 3. Липа
 4. Донник
38. Какой мед самый сладкий?
1. Гречиха
 2. Белая акация
 3. Липа
 4. Донник

Типовые задания

1. Проведите информационную идентификацию исследуемых образцов натурального цветочного меда (цветочной пыльцы, прополиса, маточного молочка и др.).
2. Проведите количественную характеристику исследуемых образцов продуктов пчеловодства.
3. Оцените продукцию пчеловодства по органолептическим и физико-химическим показателям.
4. В экспертную организацию поступили натуральный липовый и клеверный мед, какие стандарты используются для оценки их качества.
5. Цветочная пыльца имеет влажность 14 %, размер зерна 0,5 -2 мм, в пальцах легко разминается, дайте заключение о качестве.

3.4 Реферат

Перечень тем рефератов по дисциплине « Экспертиза и безопасность продуктов пчеловодства»

№ п/п	Тема работы
1	Разновидности ботанических сортов меда
2	Биологическая характеристика нектара, пади, сахара
3	Экспресс методы оценки качества меда
4	Характеристика, оценка качества сотового меда и забруса
5	Определение натуральности прополиса и очищение его от примесей
6	Использование прополиса в народной медицине
7	Способы определения натуральности меда и выявления примесей
8	Противопоказания к употреблению меда
10	Способы определения натуральности маточного молочка
11	Воздействие маточного молочка на организм, противопоказания к применению
12	Использование пчелиного воска в народной медицине
13	Получение перги, медицинские препараты из пыльцы и перги

14	Химический состав, воздействие на организм трутневого молочка
15	Способы получения пчелиного яда, методика проведения апитерапии
16	Различные виды классификаций меда
17	Виды классификаций цветочной пыльцы, прополиса и других продуктов пчеловодства
18	Изучение ботанических сортов меда
18	Изучение ботанического происхождения цветочной пыльцы и прополиса
19	Технология производства меда
20	Технология производства цветочной пыльцы и перги
21	Процессы получения маточного молочка, воска и пчелиного яда
22	Краткое изучение биологии пчелиной семьи
23	Факторы, влияющие на качество продуктов пчеловодства
24	Изучение фальсификатов продуктов пчеловодства
25	Изучение методов оценки качества продуктов пчеловодства
26	Изучение экспресс - методов оценки качества продукции
27	Изучение ГОСТов на продукты пчеловодства.

3.5 Темы курсовых работ

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 II ВГАУ 1.1.05 – 2014

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	Шилов Ю.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос
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	Шилов Ю.А.
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