

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

технологии и товароведения

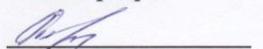
наименование факультета

товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
12.12.2015 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине

**Б1.В.ОД.20 Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства**  
для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»  
профиль: «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 |
| ОПК-2  | Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования | +                  | + |
| ПК-7   | Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы  | +                  | + |
| ПК-22  | Владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений   | +                  | + |

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

**2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины**

**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)  |
| ОПК-2 | <p>Знать: законы естественнонаучных дисциплин, применяемые при проведении экспертизы продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин при проведении экспертизы; методы математического анализа экспериментального исследования;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами математического анализа экспериментального исследования.;</p> | 1, 2              | <p>Знание основных законов естественнонаучных дисциплин, применение при проведении экспертизы качества продукции растениеводства и животноводства, владение методами математического анализа экспериментального исследования</p> | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум | <p>Задания из раздела 3.2</p> <p>Тесты из-раздела 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4,</p> <p>вопросы из раздела 3.5</p> | <p>Задания из раздела 3.2</p> <p>Тесты из-раздела 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4,</p> <p>вопросы из раздела 3.5</p> | <p>Задания из раздела 3.2</p> <p>Тесты из-раздела 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4,</p> <p>вопросы из раздела 3.5</p> |

|      |  |      |  |   |  |   |   |   |
|------|--|------|--|---|--|---|---|---|
| ПК-7 | <p>Знать: требования нормативной и законодательной базы, с целью реализации качественной и безопасной продукции растениеводства и животноводств;</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции; владеть практическими</p> | 1, 2 | <p>Знания нормативной документации, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства</p> | <p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p> | <p>Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум</p> | <p>Задания из раздела 3.2<br/>Тесты из-раздела 3.3<br/>Реферат из раздела 3.4,<br/>вопросы из раздела 3.5</p> | <p>Задания из раздела 3.2<br/>Тесты из-раздела 3.3<br/>Реферат из раздела 3.4,<br/>вопросы из раздела 3.5</p> | <p>Задания из раздела 3.2<br/>Тесты из-раздела 3.3<br/>Реферат из раздела 3.4,<br/>вопросы из раздела 3.5</p> |
|------|--|------|--|---|--|---|---|---|

|       |   |      |   |  |   |   |   |  |
|-------|---|------|---|--|---|---|---|--|
|       | навыками в области контроля качества и безопасности продукции, анализировать их результаты.   |      |   |  |   |   |   |  |
| ПК-22 | Знать: методы анализа показателей качества и безопасности продукции растениеводства и животноводств;<br>Уметь: анализировать показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства;<br>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами анализа показателей качества и безопасности продукции | 1, 2 | Знания методов анализа показателей качества и безопасности продукции растениеводства и животноводств; | Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование, реферат, коллоквиум | Задания из раздела 3.2<br>Тесты из-раздела 3.3<br>Реферат из раздела 3.4,<br>вопросы из раздела 3.5 | Задания из раздела 3.2<br>Тесты из-раздела 3.3<br>Реферат из раздела 3.4,<br>вопросы из раздела 3.5 | Задания из раздела 3.2 Тесты из-раздела 3.3<br>из-раздела 3.3<br>Реферат из раздела 3.4,<br>вопросы из раздела 3.5 |

|  |                                  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
|  | растениеводства и животноводства |  |  |  |  |  |  |  |
|--|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|

### 2.3 Промежуточная аттестация

| Код   | Планируемые результаты  | Технология формирования        | Форма оценочного средства (контроля) | №Задания                   |                             |                           |
|-------|---|--------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
|       |   |                                |                                      | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ОПК 2 | Знать: законы естественнонаучных дисциплин, применяемые при проведении экспертизы продукции растениеводства и животноводства;<br>Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин при проведении экспертизы; методы математического анализа экспериментального исследования;<br>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами математического анализа экспериментального исследования.; | Лекции, самостоятельная работа | экзамен                              | Задания из раздела 3.2     | Задания из раздела 3.2      | Задания из раздела 3.2    |
| ПК-7  | Знать: требования нормативной и законодательной базы, с целью реализации качественной и безопасной продукции растениеводства и животноводств;<br>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции растениеводства и   | Лекции, самостоятельная работа | экзамен                              | Задания из раздела 3.2     | Задания из раздела 3.2      | Задания из раздела 3.2    |

|       |   |   |         |                        |                        |                        |
|-------|---|---|---------|------------------------|------------------------|------------------------|
|       | <p>животноводства;<br/>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции; владеть практическими навыками в области контроля качества и безопасности продукции, анализировать их результаты.</p>   |   |         |                        |                        |                        |
| ПК-22 | <p>Знать: методы анализа показателей качества и безопасности продукции растениеводства и животноводств;<br/>Уметь: анализировать показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства;<br/>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами анализа показателей качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства</p> | <p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p> | экзамен | Задания из раздела 3.2 | Задания из раздела 3.2 | Задания из раздела 3.2 |

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

|  |  |
|--|--|
| Оценка экзаменатора, уровень           | Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)  |
| «отлично», высокий уровень             | Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы. Выполнен полный объем работы. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры, показывает глубокое знание предмета (Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции. Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов). |
| «хорошо», повышенный уровень           | Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты, ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.  |
| «удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.   |
| «неудовлетворительно»,                 | При ответе обучающегося выявились 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, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.   |

## 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 Зачет 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

**Зачет не предусмотрен**

### 3.2 Вопросы к экзамену

1. Экспертиза свежих плодов, овощей и грибов: назначение. Правовая и нормативная база проведения экспертизы. Методы отбора проб.
2. Порядок проведения экспертизы свежей плодоовощной продукции.
3. Критерии идентификации отдельных видов и физиологического состояния свежей плодоовощной продукции, установление причин этого состояния.
4. Идентификация болезней и повреждений свежих плодов, овощей и грибов, установление причин и периода их возникновения. Принятие управленческого решения о путях использования дефектной продукции.
5. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки и упаковки товарных партий свежей плодоовощной продукции.
6. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по количеству.
7. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по качеству. Методика определения градаций качества товарных партий.
8. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы свежей плодоовощной продукции.

9. Фитосанитарная и экологическая экспертизы свежей плодоовощной продукции: понятие, назначение, содержание.
10. Порядок проведения экспертизы товарных партий переработанных плодов, овощей и грибов.
11. Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы товарных партий переработанных плодов и овощей. Методы отбора проб.
12. Критерии идентификации отдельных групп и видов переработанной плодоовощной продукции (на примере квашенной капусты). Идентификация дефектов и причин их возникновения.
13. Критерии идентификации отдельных групп и видов замороженной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
14. Критерии идентификации отдельных групп и видов сушеной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
15. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов переработанных плодов и овощей.
16. Особенности экспертизы переработанной плодоовощной продукции по качеству, количеству.
17. Особенности товароведной экспертизы плодоовощных товаров по регламентируемым и рекомендуемым показателям качества. Средства и методы обнаружения фальсификации.
18. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы переработанной плодоовощной продукции.
19. Порядок проведения экспертизы зерномучных изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
20. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере муки и круп). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
21. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере хлебобулочных и макаронных изделий). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
22. Особенности экспертизы зерномучных изделий по качеству, количеству.
23. Особенности экспертизы зерномучных изделий по пищевой и биологической ценности, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
24. Общие и специфичные показатели качества отдельных групп зерномучных изделий. Идентификация дефектов и причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
25. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы зерномучных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
26. Порядок и методы проведения экспертизы кондитерских изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
27. Критерии идентификации отдельных групп кондитерских изделий.
28. Особенности экспертизы кондитерских изделий по качеству, количеству.
29. Особенности экспертизы кондитерских изделий по пищевой и биологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
30. Идентификация дефектов кондитерских изделий, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.

31. Особенности качественной товароведной экспертизы сахара-песка и сахара-рафинада, патоки, глюкозы, меда.
32. Особенности качественной товароведной экспертизы шоколада, конфет, карамельных изделий.
33. Особенности качественной товароведной экспертизы мучных кондитерских изделий и восточных сладостей.
34. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы кондитерских изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь кондитерских изделий.
35. Порядок и методы проведения экспертизы вкусовых изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
36. Критерии идентификации отдельных групп вкусовых изделий. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов.
37. Особенности качественной экспертизы чая. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения разных способов фальсификации чая.
38. Особенности экспертизы кофе по месту происхождения, качеству, количеству. Критерии идентификации ассортимента. Обязательные и рекомендуемые показатели качества. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
39. Особенности качественной и количественной экспертизы крепких алкогольных напитков (водок и водок особых, коньяка и бренди, рома, джина, виски). Средства и методы обнаружения фальсификации.
40. Особенности товароведной экспертизы виноградных вин. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
41. Особенности экспертизы пива. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
42. Особенности качественной экспертизы безалкогольных напитков, пряностей и приправ, табачных изделий.
43. Порядок и методы проведения экспертизы мяса и мясной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
44. Критерии идентификации отдельных видов мяса убойных животных, диких животных, птицы и дичи. Экспертиза маркировки и упаковки.
45. Особенности количественной экспертизы мяса и мясной продукции в торговле. Проведение документальной экспертизы в оптовой торговле при выявлении недостачи сверх норм естественной убыли.
46. Особенности экспертизы колбасных изделий и мясных полуфабрикатов по пищевой и биологической ценности, тканевому составу, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности. Средства и методы обнаружения фальсификации.
47. Особенности ассортиментной и качественной экспертизы разных видов мясных копченостей и консервов.
48. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь мясной продукции на всех этапах товародвижения.
49. Порядок и методы проведения экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
50. Критерии идентификации отдельных семейств промысловых рыб.
51. Критерии идентификации разных групп рыбных консервов и нерыбного водного сырья.
52. Анализ маркировки и упаковки рыбной продукции в целях товарной экспертизы.
53. Особенности товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы рыбной продукции.

54. Особенности товароведной экспертизы рыбы живой, охлажденной и мороженой. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
55. Особенности товароведной экспертизы соленой и маринованной рыбной продукции. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
56. Особенности товароведной экспертизы копченых, вяленых и сушеных рыбных изделий. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
57. Правила оформления результатов экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов, сокращению потерь.
58. Порядок и методы проведения экспертизы молока и молочной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
59. Критерии идентификации разных видов молока, отдельных групп и видов молочной продукции. Экспертиза маркировки и упаковки.
60. Особенности экспертизы молока и молочной продукции по пищевой, биологической и физиологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности.
61. Особенности товароведной экспертизы молока. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
62. Особенности товароведной экспертизы кисломолочных продуктов, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.
63. Особенности товароведной экспертизы масла коровьего, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.
64. Особенности товароведной экспертизы сыров, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
65. Особенности товароведной экспертизы мороженого, молочных консервов и сухих молочных продуктов. Методы обнаружения фальсификации.
66. Порядок и методы проведения экспертизы яиц и яичной продукции. Правила отбора проб. Особенности товароведной экспертизы яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов.
67. Идентификация дефектов яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов, установление причин их возникновения. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы. Разработка мероприятий по сокращению потерь.
68. Порядок и методы проведения экспертизы пищевых жиров. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
69. Критерии идентификации отдельных групп и видов пищевых жиров.
70. Особенности товароведной экспертизы растительных масел. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения, меры предупреждения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
71. Особенности товароведной экспертизы маргариновой продукции, Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы. Средства и методы обнаружения фальсификации.

72. Особенности товароведной экспертизы жиров животных топленых и майонезов. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.

### 3.3 Примерные тестовые задания

#### Раздел 1. Экспертиза качества продукции растениеводства

1. Гидротермическая обработка зерна
  - а) изменяет цвет
  - б) уменьшает выход крупы
  - в) облегчает отделение оболочки
  
2. Побеление муки при хранении вызывается
  - а) окислением жиров
  - б) окислением каротиноидов
  - в) разрушением хлорофилла
  
3. Хлебопекарные свойства муки характеризуются показателем
  - а) зольность
  - б) количество и качество клейковины
  - в) проход через сито № 32
  
4. Сорт крупы определяют
  - а) размер крупинок
  - б) содержание доброкачественного ядра и примесей
  - в) способ переработки зерна
  
5. Срок реализации пшеничного сортового хлеба
  - а) 24 час.
  - б) 36 час.
  - в) 14 час
  
6. Группа макаронных изделий определяется
  - а) рецептурой
  - б) сортом муки
  - в) видом и качеством муки
  
7. Вермишель паутинка имеет диаметр сечения
  - а) не более 0,8 мм
  - б) не более 1,2 мм
  - в) не более 1,5 мм
  - г) не более 3,0 мм
  
8. укажите температуру хранения макарон
  - а) не ниже -6°C
  - б) не выше 10°C
  - в) не выше 30°C
  
9. Характерные признаки зерен картофельного крахмала
  - а) зерна крупные овальной формы
  - б) многогранные зерна
  - в) мелкие многогранные зерна

10. Гликозид проросшего картофеля
- а) соланин
  - б) амигдалин
  - в) лиманин
11. Укажите стадию зрелости зернобобовых, когда их используют в пищу
- а) молочная
  - б) налив зерна
  - в) восковая полная
12. К недопустимому дефекту вишни относят
- а) неоднородную степень зрелости
  - б) отсутствие плодоножки
  - в) гниение
13. Причина размягчения квашеной капусты
- а) развитие слизиобразующих бактерий
  - б) развитие дрожжей
  - в) картофельная палочка
14. Причина помутнения заливки в консервах «Зеленый горошек»
- а) стерилизация
  - б) развитие микроорганизмов
  - в) использование незрелого горошка
  - г) использование перезрелого горошка
15. Причиной возникновения “сахарного поседения” шоколада при хранении является
- а) Большое содержание сахара
  - б) Несоблюдение режимов темперирования
  - в) Несоблюдение режимов хранения (перепад температур)
  - г) Нарушение дозировки сырья
16. Признаком брожения натурального меда является
- а) Расслоение меда на плотную и жидкую части.
  - б) Выделение темной жидкости на поверхности меда.
  - в) Активное пенообразование на поверхности или в объеме меда
  - г) Изменение цвета.
17. Шоколад содержит тонизирующие вещества
- а) Никотин
  - б) Кофеин
  - в) Теобромин
  - г) Амигдалин
  - д) Суберин
18. По рецептуре галеты подразделяют на следующие виды
- а) Простые, улучшенные, диетические
  - б) Сахарные, затяжные и сдобные
  - в) Простые, улучшенные и сдобные
  - г) Сырцовые и заварные
19. При экспертизе пряничных изделий определяют

- а) Внешний вид, цвет, массовую долю влаги и общего сахара.
- б) Состояние формы и поверхности, цвет, вид в изломе, вкус и запах; массовую долю влаги, общего сахара и жира, щелочность, массовую долю золы
- в) Цвет, вид в изломе, вкус, запах; массовую долю влаги и общего сахара
- г) Состояние формы, поверхности, вкус и запах, кислотность.

20 Производство зеленого байхового чая имеет следующие отличительные процессы

- а) чайное сырье обжаривают, затем подвергают ферментации
- б) чайное сырье обжаривают для инактивации ферментов, затем скручивают и сушат
- в) чайное сырье пропаривают для ингибирования ферментов, исключают стадию ферментации
- г) чайное сырье завяливают, скручивают, передают на термообработку и сушку

21. К допустимым дефектам кофе жареного в зернах относят

- а) ломаные зерна и обломки зерна в первом сорте.
- б) ломаные зерна и посторонние примеси в первом сорте.
- в) ломаные зерна и обломки зерна в высшем и первом сорте.
- г) ломаные зерна и посторонние примеси в высшем и первом сортах.

22. При наличии в составе напитка 25-50% фруктового сока его относят к группе

- а) фруктовый сок
- б) фруктовый нектар
- в) сокосодержащий фруктовый напиток
- г) морс

23. Биологическую фильтрацию пива проводят

- а) для улучшения вкуса, аромата, пеностойкости
- б) для повышения стойкости
- г) для повышения биологической ценности

24. При хранении в водке образовался осадок в виде хлопьев. Причиной является

- а) использование спирта низкого качества
- б) использование воды повышенной жесткости
- в) использование спирта с высоким содержанием примесей
- г) перепад температуры

25 Жгучий вкус столовой горчице придают

- а) аллиловое масло
- б) амигдалин
- в) синигрин

26. К биологическим процессам при хранении пива относят

- а) образование белково -пептидных соединений
- б) образование этилмеркантана
- в) развитие микроорганизмов
- г) гидролиз высокомолекулярных белков под действием ферментов

27 Отличительными признаками желеинового мармелада являются

- а) затяжистая консистенция
- б) стекловидный излом
- в) наличие частиц плодов и ягод

## Раздел 2. Экспертиза качества продукции животноводства

1. Мясная продуктивность скота характеризуется

- а) убойной массой
- б) убойным выходом
- в) полом
- г) возрастом

2. Отношение убойной массы к приемной массе скота с учетом скидок, выраженное в процентах, называют убойным ....

3. При плохом обескровливании ....

- а) мясо быстро темнеет при хранении.
- б) улучшаются вкус и аромат мяса.
- в) мясо подвергается микробиальной порче
- г) мясо быстро созревает

4. В среднем мясо убойного скота содержит .... белка

- а) 5%
- б) 10%
- в) 20%
- г) 40%

5. Коллаген – это ... белок

- а) полноценный
- б) неполноценный

6. Установите зависимость между видом животного и температурой плавления жира

- баранина 29-35 °С
- свинина 42-49 °С
- говядина 44-56 °С

7. Кровь убойных животных относят к .... соединительной ткани

8. При определении категории упитанности свиней толщина шпика измеряется над остистыми отростками ...

- а) между 6 и 7 спинными позвонками.
- б) между 5 и 6 спинными позвонками.
- в) между 5 и 6 поясничными позвонками
- г) над 6 и 7 шейными позвонками:

9. Говядина допускается в реализацию

- а) дважды замороженная
- б) тощая
- в) с зачистками и срывами подкожного жира до 15% поверхности
- г) парная

10. Вторую категорию упитанности мяса убойных животных маркируют ... клеймом

- а) круглым
- б) квадратным
- в) овальным
- г) треугольным

11. Мясо птицы свежее имеет следующие признаки:

- а) Сухожилия упругие, плотные; суставные поверхности слегка покрыты слизью.
- б) Сухожилия упругие, плотные, суставные поверхности гладкие блестящие.
- в) Сухожилия слегка размягчены, суставные поверхности гладкие, блестящие.
- г) Сухожилия плотные матово-белого цвета, суставные поверхности слегка покрыты слизью.

12. Мясо птицы сомнительной свежести имеет следующие признаки:

- а) Сухожилия упругие, плотные; суставные поверхности слегка покрыты слизью.
- б) Сухожилия упругие, плотные, суставные поверхности гладкие блестящие.
- в) Сухожилия слегка размягчены, суставные поверхности гладкие, блестящие.
- г) Сухожилия плотные матово-белого цвета, суставные поверхности слегка покрыты слизью.

13. Потрошенные тушки птицы – это тушки, у которых удалены ...

- а) все внутренние органы и внутренний жир нижней части живота;
- б) все внутренние органы, голова, шея на уровне плечевых суставов (без удаления кожи), ноги по заплюсневый сустав, внутренний жир нижней части живота не удаляется;
- в) все внутренние органы, голова, ноги по заплюсневый сустав, внутренний жир нижней части живота, голова
- г) все внутренние органы, ноги по заплюсневый сустав или ниже его;

14. Целью ветеринарно-санитарной экспертизы мяса убойного скота и птицы является определение ...

- а) категории упитанности
- б) свежести
- в) качества
- г) пригодности к использованию

15. К мясокостным субпродуктам относят

- а) головы говяжьи, свиные и бараньи
- б) головы говяжьи, хвосты говяжьи, ноги свиные
- в) хвосты говяжьи и бараньи
- г) ноги и путовый сустав говяжьи

16. Посол мяса для колбасного производства проводят с целью:

- а) улучшения вкуса готового продукта
- б) придания влагосвязывающей способности
- в) придания розового цвета фаршу
- г) обеспечения устойчивости при хранении

17. К живой культурной теплолюбивой рыбе относят

- а) белорыбица, форель, ряпушка, омуль, муксун
- б) толстолобик, белый амур, осетр, карп
- в) камбала, зубатка, треска, пикша, сайда
- г) сазан, карась, сом, щука, угорь, судак

18. Для мороженой нестандартной рыбы характерно

- а) пожелтение на поверхности
- б) пожелтение, проникшее под кожу рыбы
- в) пожелтение, проникшее в толщу мышц
-

19. Биохимические процессы при солении рыбы включают
- а) насыщение солью тканей рыбы
  - б) насыщение влагой
  - г) образование летучих ароматических соединений
  - д) распад белков
20. Условия промышленного производства рыбы горячего копчения
- а) коптят с подвяливанием при температуре не выше  $35^{\circ}\text{C}$ , до содержания влаги 65%, соли 5-10%;
  - б) коптят при температуре выше  $40^{\circ}\text{C}$ , до содержания влаги 60%, соли 5-15%;
  - в) коптят при  $40-80^{\circ}\text{C}$  до содержания влаги 60-70%,
  - г) коптят при  $60-170^{\circ}\text{C}$  до содержания влаги 4-75%, соли 1,5-3%.
21. Условия промышленного производства рыбы холодного копчения
- а) коптят с подвяливанием при температуре не выше  $35^{\circ}\text{C}$ , до содержания влаги 65%, соли 5-10%;
  - б) коптят при температуре выше  $40^{\circ}\text{C}$ , до содержания влаги 60%, соли 5-15%;
  - в) коптят при  $40-80^{\circ}\text{C}$  до содержания влаги 60-70%,
  - г) коптят при  $60-170^{\circ}\text{C}$  до содержания влаги 4-75%, соли 1,5-3%.
22. Дефект консервов «бомбаж» имеет следующие признаки
- а) наличие ржавчины
  - б) почернение внутренней стороны банки
  - в) потемнение содержимого, привкус металла
  - г) вздутие банок
23. Дефект консервов «внешняя коррозия» имеет следующие признаки
- а) наличие ржавчины
  - б) почернение внутренней стороны банки
  - в) потемнение содержимого, привкус металла
  - г) вздутие банок
24. К недопустимым дефектам рыбных консервов относят
- а) наличие ржавчины с раковинами
  - б) царапины на поверхности банок
  - в) почернение внутренней стороны банки
  - г) потемнение содержимого банки
  - бомбаж
  - д) ржавление, удаляемое влажным протиранием
- 25 ... – продукт нормальной физиологической секреции молочных желез млекопитающих
- 26 Молочные продукты смешанного брожения – это ...
- а) кефир
  - б) кумыс
  - в) простокваша
  - г) ацидофилин
  - д) ряженка
- 27 ... - это молочный продукт, который изготовлен исключительно из коровьего молока, с массовой долей молочного жира не менее 50%

28 Маргарин, имеющий мягкую пластичную консистенцию и легко намазывающийся при  $10 \pm 2^{\circ}\text{C}$ , относится к группе ... маргаринов

- а) твердых
- б) мягких
- в) жидких

29 Пищевую ценность молока обуславливают

- а) белки
- б) жиры
- в) вода
- г) ферменты
- д) микроорганизмы

30 ГОСТ нормирует такие показатели качества коровьего молока, характеризующие его свежесть, как

- а) кислотность
- б) плотность
- в) массовая доля жира
- г) температура
- д) наличие фосфатазы

31 Консистенцию растительных масел обуславливает высокое содержание ... жирных кислот.

32 Обезличенные вкус и запах, отсутствие отстоя являются идентифицирующими признаками ... подсолнечного масла

- а) рафинированного дезодорированного
- б) рафинированного недезодорированного
- в) гидратированного
- г) нерафинированного

33 ГОСТом регламентируется титруемая кислотность молока питьевого ...

- а) до  $21^{\circ}\text{T}$
- б) более  $21^{\circ}\text{T}$
- в) до  $14^{\circ}\text{K}$
- г) более  $8^{\circ}\text{C}$

34 Сыры сычужные твердые оценивают по ...-балльной системе

- а) 20
- б) 40
- в) 50
- г) 100

35 Органолептическую оценку масла из коровьего молока проводят по ...-балльной системе

- а) 20
- б) 40
- в) 50
- г) 100

36 Недопустимым дефектом масла и маргарина является ...

- а) неоднородность цвета
- б) пластичность консистенции
- в) сладковатый привкус
- г) наличие мельчайших капелек влаги на срезе

37 Вкус растительного масла определяется ... при комнатной температуре

- а) дегустацией
- б) лабораторным методом
- в) аудиометодом
- г) визуально

38 Установите связь между видом товарной информации и ее содержанием для молочных изделий

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| основополагающая | штрих-код                       |
|                  | наименование продукта           |
|                  | юридический адрес производителя |
| коммерческая     | способ употребления продукта    |
| потребительская  | рекламное сообщение             |

### Типовые контрольные задания

1. Дайте заключение о качестве пшеничной муки по следующим показателям: цвет белый с кремовым оттенком; зольность - 5 %, содержание сырой клейковины – 29%. Возможна ли реализация данной муки, если в маркировке значится масса 2 кг, а фактически в 10 проверенных пакетах обнаружено: три пакета массой 1,99 кг, два – по 2,02, два – по 1,95, остальные – по 2кг.

2. Дайте заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость, имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм, пористость – 63%, влажность – 46%.

3. На нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г из батона Нарезной из муки 1-го сорта, пошло 1,7 мл 0,1Н раствора NaOH. Чему равна кислотность батончиков? Соответствует ли это нормам по стандарту?

4. Дайте заключение о качестве горчичного нерафинированного масла, имеющего прозрачность и кислотное число 7 мл КОН, массовую долю влаги и летучих веществ – 0,18%, йодное число 100 г J<sub>2</sub>/100 г, нежировые примеси – 0,04%. При проверке массы нетто в десяти бутылках было обнаружено: три бутылки имеют массу по 247 г, одна – 498, одна – 503, остальные – по 250 г.

5. На плодоовощной базе на основании проверки качества после месячного хранения партии моркови Шантане массой 4 т (в сетчатых мешках по 20 кг) в объединенной пробе обнаружено: корнеплодов диаметром 2-2,5 см – 0,5 кг; треснувших – 1; увядших с признаками морщинистости – 0,5; с белой гнилью – 1 кг. Дайте заключение о качестве.

6. Сделайте заключение о качестве пастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°Т его плотность составляет 1028кг/м<sup>3</sup>, а на титрование кислот, содержащихся в 10 мл молока, пошло 1,8 мл 0,1Н раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?

### 3.4 Темы рефератов

1. Основные направления развития экспертных методов оценки качества продукции

2. Современные физико-химические методы в экспертизе качества продукции
3. Особенности идентификации и экспертизы чая
4. Особенности идентификации и экспертизы кофе
5. Особенности идентификации и экспертизы обогащенных молочных напитков
6. Особенности идентификации и экспертизы функциональных макаронных и
7. Особенности идентификации и экспертизы сливочного и топленого масла
8. Особенности идентификации и экспертизы водок
9. Особенности идентификации и экспертизы виноградных вин
  
10. Особенности идентификации и экспертизы коньяков
11. Особенности идентификации и экспертизы колбасных изделий
12. Особенности идентификации и экспертизы растительных масел
13. Особенности идентификации вида, крупности и доброкачественности рыбы
14. Методика оценки пищевой ценности

### **3.5 Вопросы к коллоквиумам:**

#### **Вопросы к коллоквиуму 1:**

1. Экспертиза свежих плодов, овощей и грибов: назначение. Правовая и нормативная база проведения экспертизы. Методы отбора проб.
2. Порядок проведения экспертизы свежей плодоовощной продукции.
3. Критерии идентификации отдельных видов и физиологического состояния свежей плодоовощной продукции, установление причин этого состояния.
4. Идентификация болезней и повреждений свежих плодов, овощей и грибов, установление причин и периода их возникновения. Принятие управленческого решения о путях использования дефектной продукции.
5. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки и упаковки товарных партий свежей плодоовощной продукции.
6. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по количеству.
7. Особенности экспертизы свежей плодоовощной продукции по качеству. Методика определения градаций качества товарных партий.
8. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы свежей плодоовощной продукции.
9. Фитосанитарная и экологическая экспертизы свежей плодоовощной продукции: понятие, назначение, содержание.
10. Порядок проведения экспертизы товарных партий переработанных плодов, овощей и грибов.
11. Правовая и нормативная база проведения товароведной экспертизы товарных партий переработанных плодов и овощей. Методы отбора проб.
12. Критерии идентификации отдельных групп и видов переработанной плодоовощной продукции (на примере квашеной капусты). Идентификация дефектов и причин их возникновения.
13. Критерии идентификации отдельных групп и видов замороженной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
14. Критерии идентификации отдельных групп и видов сушеной плодоовощной продукции. Идентификация дефектов и причин их возникновения.
15. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов переработанных плодов и овощей.

16. Особенности экспертизы переработанной плодоовощной продукции по качеству, количеству.
17. Особенности товароведной экспертизы плодоовощных товаров по регламентируемым и рекомендуемым показателям качества. Средства и методы обнаружения фальсификации.
18. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы переработанной плодоовощной продукции.
19. Порядок проведения экспертизы зерномучных изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
20. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере муки и круп). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
21. Критерии идентификации отдельных групп и видов зерномучных изделий в целях экспертизы (на примере хлебобулочных и макаронных изделий). Способы фальсификации и методы ее обнаружения.
22. Особенности экспертизы зерномучных изделий по качеству, количеству.
23. Особенности экспертизы зерномучных изделий по пищевой и биологической ценности, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
24. Общие и специфичные показатели качества отдельных групп зерномучных изделий. Идентификация дефектов и причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
25. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы зерномучных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
26. Порядок и методы проведения экспертизы кондитерских изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
27. Критерии идентификации отдельных групп кондитерских изделий.
28. Особенности экспертизы кондитерских изделий по качеству, количеству.
29. Особенности экспертизы кондитерских изделий по пищевой и биологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, по показателям безопасности.
30. Идентификация дефектов кондитерских изделий, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
31. Особенности качественной товароведной экспертизы сахара-песка и сахара-рафинада, патоки, глюкозы, меда.
32. Особенности качественной товароведной экспертизы шоколада, конфет, карамельных изделий.
33. Особенности качественной товароведной экспертизы мучных кондитерских изделий и восточных сладостей.
34. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы кондитерских изделий. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь кондитерских изделий.
35. Порядок и методы проведения экспертизы вкусовых изделий. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб и подготовка их к анализу.
36. Критерии идентификации отдельных групп вкусовых изделий. Экспертиза товарно-сопроводительных документов, маркировки, тары и упаковочных материалов.
37. Особенности качественной экспертизы чая. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения разных способов фальсификации чая.

38. Особенности экспертизы кофе по месту происхождения, качеству, количеству. Критерии идентификации ассортимента. Обязательные и рекомендуемые показатели качества. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
39. Особенности качественной и количественной экспертизы крепких алкогольных напитков (водок и водок особых, коньяка и бренди, рома, джина, виски). Средства и методы обнаружения фальсификации.
40. Особенности товароведной экспертизы виноградных вин. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
41. Особенности экспертизы пива. Идентификация дефектов, причины их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
42. Особенности качественной экспертизы безалкогольных напитков, пряностей и приправ, табачных изделий.

### **Вопросы к коллоквиуму 2:**

1. Порядок и методы проведения экспертизы мяса и мясной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
2. Критерии идентификации отдельных видов мяса убойных животных, диких животных, птицы и дичи. Экспертиза маркировки и упаковки.
3. Особенности количественной экспертизы мяса и мясной продукции в торговле. Проведение документальной экспертизы в оптовой торговле при выявлении недостачи сверх норм естественной убыли.
4. Особенности экспертизы колбасных изделий и мясных полуфабрикатов по пищевой и биологической ценности, тканевому составу, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности. Средства и методы обнаружения фальсификации.
5. Особенности ассортиментной и качественной экспертизы разных видов мясных копченостей и консервов.
6. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь мясной продукции на всех этапах товародвижения.
7. Порядок и методы проведения экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
8. Критерии идентификации отдельных семейств промысловых рыб.
9. Критерии идентификации разных групп рыбных консервов и нерыбного водного сырья.
10. Анализ маркировки и упаковки рыбной продукции в целях товарной экспертизы.
11. Особенности товароведной и санитарно-гигиенической экспертизы рыбной продукции.
12. Особенности товароведной экспертизы рыбы живой, охлажденной и мороженой. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
13. Особенности товароведной экспертизы соленой и маринованной рыбной продукции. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
14. Особенности товароведной экспертизы копченых, вяленых и сушеных рыбных изделий. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
15. Правила оформления результатов экспертизы рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов, сокращению потерь.

16. Порядок и методы проведения экспертизы молока и молочной продукции. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
17. Критерии идентификации разных видов молока, отдельных групп и видов молочной продукции. Экспертиза маркировки и упаковки.
18. Особенности экспертизы молока и молочной продукции по пищевой, биологической и физиологической ценности, лечебно-профилактическим свойствам, органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества, показателям безопасности.
19. Особенности товароведной экспертизы молока. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
20. Особенности товароведной экспертизы кисломолочных продуктов, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.
21. Особенности товароведной экспертизы масла коровьего, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Методы обнаружения фальсификации.
22. Особенности товароведной экспертизы сыров, Идентификация дефектов, установление причин их возникновения. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.
23. Особенности товароведной экспертизы мороженого, молочных консервов и сухих молочных продуктов. Методы обнаружения фальсификации.
24. Порядок и методы проведения экспертизы яиц и яичной продукции. Правила отбора проб. Особенности товароведной экспертизы яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов.
25. Идентификация дефектов яиц куриных и перепелиных пищевых, сухих и замороженных яичных продуктов, установление причин их возникновения. Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы. Разработка мероприятий по сокращению потерь.
26. Порядок и методы проведения экспертизы пищевых жиров. Правовая и нормативная база. Методы отбора проб.
27. Критерии идентификации отдельных групп и видов пищевых жиров.
28. Особенности товароведной экспертизы растительных масел. Идентификация дефектов, установление причин их возникновения, меры предупреждения. Средства и методы обнаружения фальсификации.
29. Особенности товароведной экспертизы маргариновой продукции, Правила оформления и принятия управленческого решения по результатам экспертизы. Средства и методы обнаружения фальсификации.
30. Особенности товароведной экспертизы жиров животных топленых и майонезов. Средства и методы обнаружения фальсификации. Разработка мероприятий по предупреждению дефектов и сокращению потерь.

**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 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 | 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 |