

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Технологии и товароведения

наименование факультета

Товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

\_\_\_\_.\_\_\_\_.20 \_\_\_\_ г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине **Б1.В.ДВ.9.01 «Сырьевые ресурсы непродовольственных товаров»**

для направления 38.03.07 – «Товароведение»

направленности (профиля) «Товароведение и экспертиза в сфере производства и  
обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

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

| Индекс  | Формулировка  | Разделы дисциплины |   |   |   |   |
|---------|---|--------------------|---|---|---|---|
|         |   | 1                  | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК – 8  | 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 – 13 | умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам   | -                  | + | + | + | + |

**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 – 8 | <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сырья животного происхождения и факторы, формирующие и сохраняющие его качество;</li> </ul> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать зависимость формирования потребительских свойств животноводческого сырья от различных факторов;</li> </ul> <p>Иметь навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортиментной идентификации данного вида сырья</li> </ul> | 1-5               | <p>Сформированные и систематические знания</p> <p>нормативно-правовых актов в области идентификации, оценки качества и безопасности сырья животного происхождения</p> | Практические занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование           | Задания из раздела 3.1<br>Тесты из задания 3.3 | Задания из раздела 3.1<br>Тесты из задания 3.3 | Задания из раздела 3.1<br>Тесты из задания 3.3 |
| ПК – 9 | <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние</li> </ul>  | 2-5               | <p>Сформированные и систематические знания особенностей строения различных видов</p>  | Практические занятия, самостоятельная работа | Устный опрос, тестирование           | Задания из раздела 3.1<br>Тесты из задания 3.3 | Задания из раздела 3.1<br>Тесты из задания 3.3 | Задания из раздела 3.1<br>Тесты из задания 3.3 |

|         |  |     |   |   |                                   |   |  |   |
|---------|--|-----|---|---|-----------------------------------|---|--|---|
|         | <p>различных факторов на его свойства;<br/> Уметь<br/> - проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества;<br/> Иметь навыки<br/> - идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов</p> |     | <p>животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства</p>   |   |                                   |   |  |   |
| ПК – 13 | <p>Знать<br/> - требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству;<br/> Уметь<br/> - проводить приемку животноводческого сырья по</p>   | 2-5 | <p>Сформированные и систематические знания требований нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству</p> | <p>Практические занятия, самостоятельная работа</p> | <p>Устный опрос, тестирование</p> | <p>Задания из раздела 3.1<br/> Тесты из задания 3.3</p> | <p>Задания из раздел 3.1<br/> Тесты из задания 3.3</p> | <p>Задания из раздела 3.1<br/> Тесты из задания 3.3</p> |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
|  | <p>количеству, качеству, устанавливать соответствие качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;<br/>Иметь навыки<br/>- приемки данного вида сырья по количеству и качеству</p> |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

### 2.3 Промежуточная аттестация

| Код    | Планируемые результаты  | Технология формирования                                     | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания                  |                             |                           |
|--------|---|---|--------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
|        |   |   |                                      | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ПК – 8 | <p>Знать<br/>- ассортимент сырья животного происхождения и факторы, формирующие и сохраняющие его качество;<br/>Уметь<br/>- устанавливать зависимость формирования потребительских свойств животноводческого сырья от различных факторов;</p> | <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p> | Зачет                                | Задания из раздела 3.1     | Задания из раздела 3.1      | Задания из раздела 3.1    |

|         |  |  |       |                        |                        |                        |
|---------|--|--|-------|------------------------|------------------------|------------------------|
|         | Иметь навыки<br>- ассортиментной идентификации данного вида сырья  |  |       |                        |                        |                        |
| ПК – 9  | Знать<br>- особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства;<br>Уметь<br>- проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества;<br>Иметь навыки<br>- идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов  | Лекции,<br>практические занятия,<br>самостоятельная работа | Зачет | Задания из раздела 3.1 | Задания из раздела 3.1 | Задания из раздела 3.1 |
| ПК – 13 | Знать<br>- требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству;<br>Уметь<br>- проводить приемку животноводческого сырья по количеству, качеству, устанавливать соответствие качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;<br>Иметь навыки<br>- приемки данного вида сырья по количеству и качеству | Лекции,<br>практические занятия,<br>самостоятельная работа | Зачет | Задания из раздела 3.1 | Задания из раздела 3.1 | Задания из раздела 3.1 |

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

Экзамен не предусмотрен.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

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

## 2.6 Критерии оценки тестов

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

## 2.7 Допуск к сдаче зачета

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

## Критерии выставления зачета

| Оценка экзаменатора, уровень | Критерии   |
|------------------------------|--|
| «зачтено», 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: знание нормативно-правовых актов и нормативно- |

|              |  |
|--------------|--|
|              | технической документации в области идентификации, сортировки, приемки сырья животного происхождения; умения использовать данные нормативно-правовые акты и другую нормативно-техническую документацию  |
| «не зачтено» | 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 |

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

#### **3.1 Вопросы к зачету**

- 1.Классификация кожевенного сырья.
- 2.Строение и химический состав шкуры животного.
- 3.Характеристика шкур крупного рогатого скота.
- 4.Характеристика шкур лошадей, свиней, верблюдов.
- 5.Характеристика шкур коз и северных оленей.
- 6.Характеристика шкур овец.
- 7.Основные свойства кожевенного сырья.
- 8.Характеристика основных операций первичной обработки кожевенного сырья.
- 9.Требования к съёмке и обработке кожевенного сырья.
- 10.Назначение и основные виды консервирования кожевенного сырья.
- 11.Прижизненные пороки кожевенного сырья и их влияние на его качество.
- 12.Пороки съёмки, консервирования и хранения кожевенного сырья и их влияние на его качество.
- 13.Приемка кожевенного сырья, шубных и меховых овчин.
- 14.Сортировка кожевенного сырья.
- 15.Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожевенного, мехового и шубного сырья.
- 16.Особенности строения и химического состава пушно-мехового сырья.
- 17.Свойства пушно-мехового сырья и методы их определения.
- 18.Классификация пушно-мехового сырья.
- 19.Первичная обработка пушно-мехового сырья.
- 20.Пороки пушно-мехового сырья.
- 21.Ассортимент и сортировка зимней пушнины.
- 22.Ассортимент и сортировка весенней пушнины.
- 23.Ассортимент и сортировка зимнего мехового сырья.
- 24.Ассортимент и сортировка черного каракуля.
- 25.Ассортимент и сортировка смушкового сырья, каракуля серого и цветного.
- 26.Ассортимент и сортировка меховых и шубных овчин.
- 27.Ассортимент и сортировка весеннего мехового сырья.
- 28.Ассортимент и сортировка меховых шкур морского зверя.
- 29.Порядок и правила сдачи-приёмки пушно-мехового сырья.



- 
30. Упаковка, хранение, транспортирование и хранение пушно-мехового сырья.
  31. Характеристика шерсти.
  32. Основные физико-механические свойства шерсти.
  33. Пороки шерсти.
  34. Классировка шерсти.
  35. Ассортимент овечьей шерсти.
  36. Стандартизация овечьей шерсти.
  37. Ассортимент и классировка козьего пуха и шерсти.
  38. Ассортимент и классировка верблюжьей шерсти.
  39. Промышленная классировка шерсти.
  40. Порядок и правила сдачи и приёмки шерсти.
  41. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение шерсти.
  42. Химический состав, строение и свойства скотоволося.
  43. Химический состав, строение и свойства щетины.
  44. Химический состав, строение и свойства пуха и пера.
  45. Костное сырьё.

### 3.2 Вопросы к экзамену

*Экзамен не предусмотрен.*

### 3.3 Тестовые задания

1. Какая отрасль народного хозяйства является источником ресурсов кожевенного сырья:

- **коневодство**;
- звероводство;
- каракулеводство;
- пушной промысел?

2. Какой белок является основной составляющей волосяного покрова шкуры:

- альбумин;
- коллаген;
- эластин;
- **кератин**?

3. Укажите порок кожевенного сырья, относящийся к прижизненным:

- **борушистость**;
- ороговение;
- кожедина;
- ломина.

4. К какой группе относятся шкурки горносталя:

- кошачьих,
- **куньих**;
- грызунов;
- лисиц?

5. Какой тип волоса не имеет сердцевинного слоя:

- **пух**;
- ость;

- 
- переходный волос;
  - мертвый волос?

6. Для консервирования какого вида пушно-мехового сырья применяется квашение:

- кролика,
- бобра;
- хоря;
- **каракуля?**

7. Какой показатель характеризует состояние мериносовой шерсти:

- **дефектная;**
- кусковая;
- укороченная;
- поярковая?

8. По какому признаку можно отличить козью шерсть от овечьей:

- **низкой валкоспособности;**
- высокой валкоспособности;
- цвету;
- химической устойчивости?

9. Какой из перечисленных видов кожевенного сырья принимается по площади шкуры:

- **козлина;**
- жеребок;
- бычок;
- шкуры верблюдов?

10. Какой из указанных пороков кожевенного сырья относится к порокам съемки:

- болячки;
- ломина;
- парша;
- **разрыв?**

11. Какой из топографических участков шкуры имеет наиболее рыхлое строение:

- **вороток;**
- чепрак;
- полы;
- хаз?

12. Как оценивается при сортировке кожевенного сырья каждый порок:

- в баллах;
- **единицах пороков;**
- степенью выраженности;
- не оценивается?

13. Укажите, какой вид мехового сырья получают из шкур овец:

- ларга;
- **клям;**
- лахтак;
- выпороток.

---

14. На сколько сортов делится кроличий пух:

- один;
- два;
- три;
- **четыре?**

15. Какая качественная характеристика оказывает влияние на сорт кожевенного сырья:

- способ консервирования;
- толщина шкуры;
- площадь шкуры;
- **количество пороков?**

16. Каким способом получают конский скотоволос:

- выдергиванием;
- шпаркой,
- **стрижкой;**
- вычесыванием?

17. Какая отрасль народного хозяйства является источником ресурсов мехового сырья:

- звероводство;
- пушной промысел;
- свиноводство;
- **кролиководство?**

18. Какой слой влияет на свойлачиваемость волоса:

- **чешуйчатый;**
- корковый;
- сердцевинный;
- корковый и сердцевинный?

19. Какие белковые вещества вызывают разрушение шкуры после ее съемки с туши животного:

- коллаген;
- эластин;
- **ферменты;**
- альбумин?

20. Укажите порок шкуры, возникающий из-за нарушения технологии консервирования:

- моржевистость;
- молеедина;
- **ороговение;**
- тощость.

21. Шкурки каракуля получают при забое овец в возрасте.

- до 30 дней;
- до 6 месяцев;
- **до 8 дней;**
- из эмбрионов?

---

22. Волокна какой шерсти имеют наибольшую извитость:

- **тонкой;**
- полугонкой;
- полугрубой;
- грубой?

23. В каком слое волоса расположены красящие пигменты:

- чешуйчатом;
- **корковом;**
- сердцевинном;
- корковом и сердцевинном?

24. Укажите признаки линьки волосяного покрова пушных зверей:

- изменение размеров шкурки;
- **синева кожаной ткани;**
- увеличение содержания жира;
- снижение влажности.

25. Какой вид пушного сырья относится к весенним:

- белка;
- заяц;
- **хомяк;**
- норка?

26. Какую минимальную длину должна иметь основная масса волокон в тонкой мериносской шерсти высшего класса:

- не менее 60;
- **не менее 70;**
- не менее 80;
- не менее 90?

27. Какая порода коз относится к пуховым:

- зааненская;
- **придонская;**
- советская шерстяная;
- ангорская?

28. Укажите отличительную особенность полукруглых каракульских завитков:

- высота завитка больше его ширины;
- **высота завитка равна его ширине;**
- высота завитка меньше его ширины;
- размер завитка не учитывается.

29. Какой показатель характерен для руна штапельного строения:

- извитость волокон;
- **уровненность волокон по длине;**
- расщепленность пучков;
- разная тонины волокон?

30. Какой вид полугонкой шерсти относится к низшим сортам:

- рунная;
- укороченная;

- кусковая;
- **кдюнкер?**

### **Типовые задачи**

1. Определить сорт овчины шубной, имеющей в основной части пороки: парша, царапина.
2. Определить сорт овчины кожевенной, имеющей кожедину (2 случая на боковой части), тощеть.
3. Определить сорт свиной шкуры 2 группы, имеющей пороки на краях шкуры: прелина, ржавое пятно.
4. Определить типы волокон образцов овечьей шерсти.
5. Определить типы завитков каракульских шкурок.

### **3.4 Реферат**

*Рефераты 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 ОП и рабочей программой   |
| 4.  | Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля | Шаталова Е.М   |
| 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     | Шаталова Е.М   |
| 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 |