

**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.9.02 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного
сырья»**

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"> - ассортимент сырья животного происхождения и факторы, формирующие и сохраняющие его качество; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать зависимость формирования потребительских свойств животноводческого сырья от различных факторов; <p>Иметь навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортиментной идентификации данного вида сырья 	1-6	<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 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3
ПК – 9	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние 	2-6	<p>Сформированные и систематические знания</p> <p>особенностей строения различных видов</p>	Практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3	Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3

	<p>различных факторов на его свойства; Уметь - проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества; Иметь навыки - 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 - требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству; Уметь - проводить приемку животноводческого сырья по</p>	2-6	<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 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из раздел 3.1 Тесты из задания 3.3</p>	<p>Задания из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3</p>

	<p>количеству, качеству, устанавливать соответствие качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; Иметь навыки - 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 - ассортимент сырья животного происхождения и факторы, формирующие и сохраняющие его качество; Уметь - устанавливать зависимость формирования потребительских свойств животноводческого сырья от различных факторов;</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

	Иметь навыки - ассортиментной идентификации данного вида сырья					
ПК – 9	Знать - особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства; Уметь - проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества; Иметь навыки - идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК – 13	Знать - требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству; Уметь - проводить приемку животноводческого сырья по количеству, качеству, устанавливать соответствие качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; Иметь навыки - приемки данного вида сырья по количеству и качеству	Лекции, практические занятия, 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.Строение и химический состав щетины.
- 16.Классификация щетины по способам получения.
- 17.Сортировка щетины, полученной методом выдергивания.
- 18.Основные физико-механические свойства щетины, определяющие ее товарную ценность и производственное назначение.
19. Классификация скотоволоса по видам и производственному назначению.
20. Факторы, влияющие на товарные свойства скотоволоса.
21. Характеристика кистевого волоса.
22. Различия кистевого волоса в зависимости от вида животного.
23. Назначение использования кистевого волоса.
24. Химический состав, строение и свойства пуха и пера.
25. Видовые особенности строения и товарных свойств перо-пухового сырья домашних птиц.
26. Методы определения товарных свойств пера.
27. Классификация костей в зависимости от морфологического строения.
28. Производственное назначение костного сырья.

-
29. Выработка кормовой муки и костного жира.
 30. Строение и химический состав рогакопытного сырья.
 31. Прижизненные пороки рогакопытного сырья.
 32. Посмертные пороки рогакопытного сырья.
 33. Сортировка, упаковка, транспортирование и хранение рогакопытного сырья.
 34. Ассортимент эндокринного сырья.
 35. Консервирование и хранение эндокринного сырья.
 36. Применение эндокринного сырья.
 37. Ассортимент ферментного сырья.
 38. Консервирование и хранение ферментного сырья.
 39. Применение ферментного сырья.
 40. Характеристика сычугов телят и ягнят молочников.

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;
- кожеедина;
- ломина.

4. На сколько сортов делится щетина сборная:

- два,
- **три;**
- четыре;
- не делится на сорта?

5. Какова минимальная длина рогов, относящихся к группе поделочные:

- **12 см;**
- 14 см;
- длина не учитывается;
- 16 см?

6. Какой волос называют жилкой:

-
- волос, срезанный или снятый после запарки в репицы хвоста КРС, длиной не менее 10 см, связанный в пучок;
 - волос, срезанный с ног конской туши выше копыт и связанный в пучок;
 - спутанный, свалевшийся в комок конский волос гривы и хвоста, срезанный с живой лошади или конской шкуры;
 - **особо длинные волосы (свыше 60 см), выстриженные с репицы хвоста конской шкуры и связанные в пучки?**

7. Какова минимальная длина щетины хребтовой 1 сорта:

- **не менее 51 мм;**
- не менее 41 мм;
- не менее 61 мм;
- при сортировке длина не учитывается?

8. Какова минимальная массовая доля посторонних примесей в рогакопытном сырье для технического применения и кормовых целей:

- не более 3 %;
- не более 5 %;
- **не допускается;**
- не нормируется?

9. Какой должна быть температура замороженного эндокринно-ферментного сырья при сдаче-приемке:

- не выше минус 10 °С;
- **не выше минус 20 °С;**
- не выше минус 30 °С;
- не выше минус 5 °С?

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. Какая качественная характеристика оказывает влияние на сорт кожевенного сырья:

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

14. Каким способом получают конский скотоволос:

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

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

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

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

- моржевистость;
- молеедина;
- **ороговение;**
- тощесть.

17. В каком слое волоса расположены красящие пигменты:

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

18. Какова минимальная массовая доля посторонних примесей в костном сырье II категории для производства кормовой муки и клея:

- не более 3 %;
- не более 5 %;
- **не допускается;**
- не нормируется?

19. На сколько категорий по способу обработки и получению подразделяется костное сырье:

- I;
- **II;**
- III;
- IV?

20. Какой порок рогов относится к группе прижизненных:

- раскол рога;
- разложение рогового стержня;
- лущение и расслоение рогового вещества;
- **перехваты?**

Типовые задачи

1. Предъявлена партия щетины – прямая, упругая, длиной 50 мм, снятая с хребта, имеет ясно выраженный корень и расщепленность в верхней части волоса. проведите экспертную оценку данной партии.

2. Проведите экспертную оценку конского волоса. Волос имеет среднюю длину 15 см, связан в пучки, тонкий, блестящий, на концах волнистый. Цвет коричневый.

Фактическая масса партии – 85 кг. Содержание влаги в конском волосе – 14 %, посторонних примесей – 8 %. Определите расчетную массу партии согласно ГОСТ 12859-67 и дайте заключение.

3. Предъявлена партия куриного пера размером 37 мм, сухое, чистое, с измененным цветом, частично нарушенным опахалом. Проведите сортировку.

4. Провести экспертную оценку партии рогов КРС. Рога правильной формы, поверхность матовая, без трещин, поломов и тавро. Средняя длина рогов 15 см, толщина стенки у основания – 3,5 мм.

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 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 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