

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

Факультет технологии и товароведения

наименование факультета

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

наименование кафедры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине Б1.В.10 «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» для направления для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» - прикладной бакалавриат

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
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-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	+	+
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			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)				

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 и потребительские свойства мясных и рыбных товаров; - факторы, обуславливающие качество мяса и рыбы, а также продуктов их переработки. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов исследования ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров. 	1-2	Сформированные и систематические знания ассортимента, потребительских свойств и факторов, влияющих на качество мясных и рыбных товаров	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и задачи из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и задачи из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и задачи из раздела 3.3</i>
ПК-9	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы идентификации, оценки 	1-2	Проведение идентификации и оценки качества	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тести-	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и за-</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Те-</i>

	<p>качества и безопасности мясных и рыбных товаров; - виды дефектов и фальсификации мясных и рыбных товаров, способы их обнаружения. Уметь: - осуществлять процедуру идентификации; - проводить оценку качества мясных и рыбных товаров; Иметь навыки и /или опыт деятельности: - основных методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров.</p>		<p>мясных и рыбных товаров с целью выявления опасной, некачественной или фальсифицированной продукции</p>		<p>рование, решение практических ситуаций</p>	<p><i>задачи из раздела 3.3</i></p>	<p><i>дачи из раздела 3.3</i></p>	<p><i>сты и задачи из раздела 3.3</i></p>
--	--	--	---	--	---	-------------------------------------	-----------------------------------	---

ПК-11	<p>Знать: требования нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров.</p> <p>Уметь: - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к мясным и рыбным товарам.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: - оценки товарной информации мясных и рыбных товаров.</p>	1-2	Сформированные и систематические знания информации о мясных и рыбных товарах	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и задачи из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и задачи из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Тесты и задачи из раздела 3.3</i>
ПК-13	<p>Знать: - правила приемки товаров; - требования к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров.</p> <p>Уметь: - проводить приемку мясных и рыбных товаров и устанавливать соответствие их каче-</p>	1-2	Сформированные и систематические знания правил приемки и требований качества и безопасности мясных и рыбных товаров	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, решение практических ситуаций	<i>Задания из раздела 3.2 Задачи из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Задачи из раздела 3.3</i>	<i>Задания из раздела 3.2 Задачи из раздела 3.3</i>

	<p>ства и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- методов отбора проб товаров;- методов, организации и порядка проведения оценки качества мясных и рыбных товаров.							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и потребительские свойства мясных и рыбных товаров; - факторы, обуславливающие качество мяса и рыбы, а также продуктов их переработки. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов исследования ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров. 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен Курсовая работа	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6

ПК-9	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров; - виды дефектов и фальсификации мясных и рыбных товаров, способы их обнаружения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять процедуру идентификации; - проводить оценку качества мясных и рыбных товаров; <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров. <p>Знать:</p> <p>требования нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к мясным и рыбным товарам. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки товарной информации мясных и рыбных товаров. 	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен Курсовая работа	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6
ПК-11	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила приемки товаров; - требования к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить приемку мясных и рыбных товаров и устанавливать соответствие их 	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен Курсовая работа	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6

	<p>качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов отбора проб товаров; - методов, организации и порядка проведения оценки качества мясных и рыбных товаров. 					
ПК-13	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и потребительские свойства мясных и рыбных товаров; - факторы, обуславливающие качество мяса и рыбы, а также продуктов их переработки. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов исследования ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров. 	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен Курсовая работа	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6	Задания из раздела 3.2, 3.6

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
1	2
«отлично», высокий уровень	«5» (<i>«отлично»</i>) выставляется, когда обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знание ассортимента и потребительских свойств мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; умение оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
«хорошо», повышенный уровень	«4» (<i>«хорошо»</i>) ставится, когда 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: знание ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров для диагностики дефектов; умение оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества
«удовлетворительно», пороговый уровень	«3» (<i>«удовлетворительно»</i>) ставится, когда студент 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: знание ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров, факторов, формирующих и

1	2
	сохраняющих их качество; знание методов идентификации, оценки качества мясных и рыбных товаров; умение оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации; умение определять требования к мясным и рыбным товарам
«неудовлетворительно»	«2» (<i>«неудовлетворительно»</i>) ставится, когда 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.

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 Критерии оценки курсовых работ

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично»	«5» (<i>«отлично»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям с использованием современных данных в исследуемой проблеме, показал высокие знания по теме при защите работы
«хорошо»	«4» (<i>«хорошо»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал прочные знания по теме при защите работы
«удовлетворительно»	«3» (<i>«удовлетворительно»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям, показал знания основных положений по теме работы
«неудовлетворительно»	«2» (<i>«неудовлетворительно»</i>) выставляется, когда обучающийся выполнил не все разделы курсовой работы, согласно предъявляемым требованиям и при защите обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений по теме работы

2.8 Критерии оценки практических ситуаций

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий («отлично»)	выставляется обучающемуся, если он показал умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, делать обоснованные выводы по ассортименту и качеству мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную продукцию, умение оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации; умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Продвинутый («хорошо»)	выставляется обучающемуся, если он умеет самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, умеет правильно оценить полученные результаты; умеет оценивать соответствие товарной информации мясных и рыбных товаров требованиям нормативной документации; может самостоятельно провести отбор проб и определить требования к мясным и рыбным товарам и устанавливать соответствие их качества
Пороговый («удовлетворительно»)	выставляется обучающемуся, если он в целом выстраивает алгоритм решения конкретной задачи, но допускает неточности при решении
Компетенция не освоена («неудовлетворительно»)	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в решении задачи, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

2.9 Допуск к сдаче зачета

Зачет по данной дисциплине 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 по данной дисциплине не предусмотрен.

3.2 Вопросы к экзамену

1. Классификация и маркировка мяса убойных животных
2. Товароведение и экспертиза качества охлажденной говядины
3. Товароведение и экспертиза качества охлажденной свинины
4. Товароведение и экспертиза качества охлажденной баранины и козлятины
5. Товароведение и экспертиза качества охлажденного мяса птицы
6. Товароведение и экспертиза качества мороженой говядины
7. Товароведение и экспертиза качества мороженой свинины
8. Товароведение и экспертиза качества мороженой баранины и козлятины
9. Товароведение и экспертиза качества мороженого мяса птицы
10. Товароведение и экспертиза качества субпродуктов
11. Товароведение и экспертиза качества вареных колбас
12. Товароведение и экспертиза качества сосисок и сарделек
13. Товароведение и экспертиза качества мясных хлебов
14. Товароведение и экспертиза качества ливерных колбас
15. Товароведение и экспертиза качества паштетов
16. Товароведение и экспертиза качества фаршированных колбас
17. Товароведение и экспертиза качества студней и зельцев
18. Товароведение и экспертиза качества полукопченых колбас
19. Товароведение и экспертиза качества варено-копченых колбас
20. Товароведение и экспертиза качества сырокопченых колбас
21. Товароведение и экспертиза качества продуктов из мяса птицы
22. Товароведение и экспертиза качества цельномышечных продуктов из говядины
23. Товароведение и экспертиза качества цельномышечных продуктов из свинины
24. Товароведение и экспертиза качества мясных полуфабрикатов
25. Товароведение и экспертиза качества мясорастительных консервов
26. Товароведение и экспертиза качества мясных натуральных консервов
27. Товароведение и экспертиза качества консервов из мяса птицы
28. Товароведение и экспертиза качества живой товарной рыбы
29. Товароведение и экспертиза качества рыбы-сырца
30. Товароведение и экспертиза качества охлажденной рыбы
31. Товароведение и экспертиза качества мороженой рыбы
32. Товароведение и экспертиза качества соленой рыбы
33. Товароведение и экспертиза качества рыбыпряного соления
34. Товароведение и экспертиза качества маринованной рыбы
35. Товароведение и экспертиза качества рыбы холодного копчения
36. Товароведение и экспертиза качества рыбы горячего копчения
37. Товароведение и экспертиза качества сушеной рыбы
38. Товароведение и экспертиза качества вяленой рыбы
39. Товароведение и экспертиза качества рыбных пресервов
40. Товароведение и экспертиза качества рыбных консервов

-
41. Товароведение и экспертиза качества икры осетровых рыб
 42. Товароведение и экспертиза качества икры лососевых рыб
 43. Товароведение и экспертиза качества икры частиковых и других видов рыб
 44. Пищевая ценность рыбы
 45. Химический состав рыбы (элементарный и молекулярный)
 46. Идентификационные признаки семейства осетровых
 47. Идентификационные признаки семейства сельдевых
 48. Идентификационные признаки семейства лососевых
 49. Идентификационные признаки семейства карповых
 50. Идентификационные признаки семейства тресковых
 51. Идентификационные признаки семейства окунёвых
 52. Идентификационные признаки семейства кефалевых
 53. Идентификационные признаки семейства щуковых
 54. Методика определения массовой доли влаги
 55. Методика определения массовой доли жира
 56. Методика определения массовой доли белка
 57. Методика определения массовой доли золы
 58. Расчёт калорийности продукта
 59. Методика определения массовой доли поваренной соли
 60. Методика определения рН
 61. Методика определения кислотного числа жира
 62. Методика определения пероксидного числа жира
 63. Методика определения содержания крахмала в мясных продуктах
 64. Методика определения содержания уксусной кислоты в солёной рыбе
 65. Методика определения степени созревания солёных сельдевых рыб по показателю буферной ёмкости
 66. Методика определения реакции бульона с медным купоросом
 67. Методика определения влагоудерживающей способности мяса
 68. Дегустационная оценка колбасных изделий
 69. Дефекты цельномышечных продуктов из мяса
 70. Дефекты мяса убойных животных
 71. Дефекты колбасных изделий
 72. Дефекты консервов
 73. Дефекты живой товарной рыбы
 74. Дефекты охлажденной рыбы
 75. Дефекты мороженой рыбы
 76. Дефекты сушеной рыбы
 77. Дефекты вяленой рыбы
 78. Дефекты рыбы холодного копчения
 79. Дефекты рыбы горячего копчения
 80. Дефекты солёной рыбы
 81. Дефекты рыбных пресервов

Перечень вопросов для устного опроса

1. .Каковы органолептические признаки горяче-парного и остывшего мяса?
2. Какие экзотермические процессы происходят в мясе после убоя животного? Как влияет выделяющееся тепло на качество мяса?
3. Как изменяются основные белки мяса при окоченении?
4. Каково качество мяса в стадии послеубойного окоченения. Какие ферменты направляют процессы послеубойных изменений?

-
5. В чем состоят отличительные особенности соединительной ткани в т.ч костной и хрящевой по пищевой ценности от мышечной ткани?
 6. Зарисуйте схемы разуба одного вида мяса для розничной торговли и для промышленной переработки.
 7. Чем отличаются по составу сырья и способу обработки: сосиски и сардельки, варенные колбасы и мясные хлебы, ливерные колбасы и паштеты?
 8. Какие характерные дефекты могут встретиться в колбасах вареных,
 9. полукопченых и др. и чем они обусловлены (сырье, производство, хранение).
 10. .Какое сырье используется преимущественно для производства копченостей?
 11. Каковы особенности разделки и технологической обработки сырья для получения окороков, рулетов, кореек, грудинок?
 12. Зачем при посоле добавляют нитриты, фосфаты, сахар и др. добавки?
 13. Какие физико-химические процессы происходят при посоле, варке и копчении мяса? Как изменяются белки, жиры, содержание воды?
 14. .Что такое «условная стерильность»?
 15. .Приведите примеры термоустойчивых спорообразующих бактерий.
 16. Какие схемы разуба применяют для производства полуфабрикатов?
 17. .Как влияет состав сырья на пищевую ценность полуфабрикатов?
 18. Что такое субпродукты?
 19. Каков тканевый состав субпродуктов первой и второй категорий?
 20. Как влияют на сохраняемость субпродуктов различия в тканевом и химическом составе?
 21. Перечислите основные внешние признаки строения рыбы?
 22. Каково строение мышц рыбы и чем оно отличается от строения мышц
 23. убойных животных?
 24. Как влияет возраст рыбы на ее пищевую ценность?
 25. Каковы типичные признаки класса рыб?
 26. Какие типичные признаки рыб семейства тресковых? Какие роды и вид входят в это семейство?
 27. Что означает вид и род?
 28. Составьте таблицу и проведите сравнительную характеристику
 29. основных промысловых семейств рыб по строению, размеру, содержанию жира:
 30. Какие белки содержатся в тканях рыбы: мышцах, костях и др.?
 31. Назовите виды рыб с наибольшим и наименьшим содержанием белков и жира?
 32. Какие различия в химическом составе в зависимости от пола, возраста, места и времени улова рыбы?
 33. Какие экстрактивные вещества входят в состав мышечной ткани морских и пресноводных рыб?
 34. Какие виды рыб пригодны для реализации в живом виде?
 35. Какие болезни (инфекционные и инвазионные) встречаются у живой рыбы?
 36. Требования, предъявляемые к воде, в которой перевозится и хранится живая рыба?
 37. Какие виды рыб пригодны для реализации в живом виде?
 38. Какие болезни (инфекционные и инвазионные) встречаются у живой рыбы?
 39. Требования, предъявляемые к воде, в которой перевозится и хранится живая рыба?
 40. Какие применяются способы посола рыбы? Их особенности и влияние на качество.
 41. Каким образом виды разделки влияют на качество соленой рыбы?
 42. Каким образом изменяется химический состав рыбы после посола?
 43. Как влияют на сохраняемость соленых рыбных товаров различные виды тары и упаковки?
 44. Какие семейства и виды рыбы после посола пригодны к использованию без тепловой обработки и, какие используются как полуфабрикаты для дальнейшей переработки?

-
45. Приведите пример торговой классификации соленой рыбы?
 46. Укажите условия и сроки хранения соленой и маринованной рыбной продукции?
 47. Охарактеризуйте сущность способов посола (простого,пряного, маринованного)

3.3 Тестовые задания (примерные)

Вопросы для тестов:

1. Какие ткани мяса, имеющие низкую пищевую ценность?
2. На какие категории подразделяют свиные туши в зависимости от качества?
3. Из совокупности каких тканей состоит мясо?
4. Какую температуру имеет охлажденное мясо?
5. Для каких целей проводят клеймение мяса?
6. Какое клеймо свидетельствует, что ветеринарно – санитарная экспертиза проведена в полном объеме?
7. Какое клеймо применяют для клеймения субпродуктов?
8. В чем заключается первичная переработка скота?
9. Какие изменения происходят в мясе в послеубойный период?
10. Что такое созревание мяса?
11. На какие категории подразделяют говяжьи туши?
12. На какие виды в зависимости от доброкачественности делят мясо?
13. На какие категории подразделяют мясо кроликов?
14. Масса тушки кролика – бройлера должна быть не менее
15. Перечислите основные дефекты мяса?
16. Что такое колбасные изделия?
17. Что такое жиловка мяса?
18. Назовите основные технологические операции в производстве колбасных изделий?
19. Для каких целей проводится осадка колбасных изделий?
20. Какое количество влаги содержится в вареных колбасах высшего сорта?
21. Срок реализации вареных колбас и мясных хлебов 1 и 2 сорта составляет
22. Какие дефекты возникают при нарушении условия и сроков хранения колбас?
23. К допустимым дефектам колбас относят
24. С какой температурой в толще батона выпускают колбасные изделия в реализацию?
25. Какие упаковочные материалы используют для упаковки колбасных изделий для местной реализации и краткосрочного транспортирования?
26. Какие продукты относят к мясным консервам?
27. Для каких целей проводят эксгаустирование?
28. При какой температуре проводят стерилизацию консервов мясных?
29. Из каких видов сырья выпускают мясные консервы тушеные?
30. Приведите ассортимент консервов из мяса домашней птицы?
31. Назовите внешние дефекты металлической банки?
32. В каких случаях на поверхности металлических банок появляется ржавчина?
33. Что такое бомбаж?
34. В каких случаях появляется физический бомбаж в мясных консервах?
35. Что такое сульфидная коррозия тары?
36. Из каких частей туш готовят мясные копчености?
37. На какие виды делят мясные копчености в зависимости от способа обработки?

-
38. Из какой части мясной туши вырабатывают бекон копченый?
 39. По каким показателям оценивают качество мясных копченостей?
 40. Содержание соли в мышечной ткани для продуктов из свинины допускается
 41. В каком состоянии хранят мясные копчености в торговой сети?
 42. В чем заключается качественная реакция на гликоген при определении видовой принадлежности мяса?
 43. Что такое реакция преципитации?
 44. Какие продукты убоя относят к субпродуктам?
 45. На какие виды подразделяют субпродукты в зависимости от морфологического состава?
 46. В чем заключается обработка мясокостных субпродуктов?
 47. В каком виде подвергают субпродукты замораживанию?
 48. Для каких целей проводится послеубойная обработка субпродуктов?
 49. Каким образом оценивают степень свежести субпродуктов?
 50. Какое количество упаковочных единиц отбирается от партии субпродуктов для оценки качества и состояния партии субпродуктов?
 51. С какой периодичностью проводится определение микробиологических показателей субпродуктов?
 52. На какие группы подразделяют мясные полуфабрикаты?
 53. Какие изделия относят к натуральным полуфабрикатам?
 54. Какие изделия относят к панированным полуфабрикатам?
 55. Какие виды сырья используют при производстве рубленых полуфабрикатов?
 56. Каково содержание жира в котлетной массе из говядины?
 57. Содержание влаги в рубленых полуфабрикатах составляет
 58. Отклонение массы отдельных порций натуральных и панированных полуфабрикатов не должно превышать
 59. Температура в толще охлажденных полуфабрикатов, выпускаемых в реализацию составляет
 60. При какой температуре хранят охлажденные мясные натуральные крупнокусковые из говядины и баранины полуфабрикаты в торговой сети?
 61. Укажите продолжительность хранения охлажденных мясных натуральных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и баранины в торговой сети?
 62. При какой температуре хранят замороженные мясные полуфабрикаты в течение 48 ч?
 63. Что понимают под партией мясных полуфабрикатов?
 64. Какой объем выборки при оценке качества мясных полуфабрикатов?
 65. Какие показатели определяют при органолептической оценке мясных полуфабрикатов?
 66. На какие группы промысловые рыбы подразделяют по характеру скелета?
 67. Из каких слоев состоит кожа рыб?
 68. Какое содержание влаги в мясе рыбы?
 69. По какому показателю определяют упитанность живой рыбы?
 70. Какую рыбу называют охлажденной?
 71. На какие сорта делят охлажденную рыбу?
 72. При какой температуре хранят мороженную рыбу?
 73. В чем заключается сухой посол рыбы?
 74. Какие виды сырья используют для производства маринованной рыбы?
 75. Что такое стокфиск?
 76. Какую рыбу называют вяленой?
 77. В зависимости от размеров вяленую рыбу делят на
 78. На какие сорта подразделяют вяленую рыбу?

-
79. Содержание соли в вяленой рыбе 1 сорта составляет
 80. Какая рыбы используется для холодного копчения?
 81. При какой температуре проводят холодное копчение рыбы?
 82. На какие сорта делят рыбу холодного копчения?
 83. Какая тара используется для упаковки рыбы горячего копчения?
 84. При каких условиях хранят рыбу горячего копчения?
 85. На какие сорта делят балычные изделия из белорыбицы?
 86. На какие группы подразделяют рыбные консервы?
 87. На какие сорта делят лососевую зернистую икру?
 88. Каково содержание соли в лососевой зернистой икре 1 сорта?
 89. При какой температуре хранят рыбную икру?
 90. В каких случаях при хранении рыбной икры появляется привкус горечи?

Типовые контрольные задания

Задание № 1

Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующуюся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир желтого цвета, недостаточно твердый, сухожилия матово-белые, недостаточно плотные.

Задание № 2

В магазин поступила партия потрошенных кур 2 сорта в количестве десяти ящиков. При оценке их качества обнаружено: тушки имеют сухую беловато-желтую поверхность, на коже имеются 2 разрыва длиной не более 20 мм, мышцы у них плотные, слегка влажные, бледно-розовые на разрезе; цвет подкожного жира бледно-желтый, наблюдается небольшое искривление киля грудной кости. Соответствует ли качество поступивших тушек требованиям ГОСТ 31962-2013? Составьте маркировку транспортной тары.

Задание № 3

В магазин поступила партия сосисок Любительские в количестве 160 кг в ящиках по 20 кг в каждой. При оценке качества в выборке обнаружено: батончики имеют сухую поверхность, вкус и запах без посторонних оттенков. У десяти сосисок на поверхности обнаружены слипы длиной 2/3 батончика, у 50 – небольшие отеки жира. Возможна ли реализация сосисок? Определите размер выборки (в шт.) для контроля внешнего вида, размер выборки и массу объединенной пробы для органолептических испытаний. Ваши действия как товароведа?

Задание № 4

В магазин поступила партия консервов Курица в собственном соку в количестве 50 ящиков по 20 банок в каждом. Масса нетто банки – 450 г. При приемке в выборке установлено наличие 2-х банок с легкими царапинами, 4-х банок – с наплывами припоя по шву, 1-й банки – со вздутыми доньшком и крышкой. Рассчитайте размер выборки для наружного осмотра банок. Возможна ли приемка данной партии? Ваши действия как товароведа?

Задание № 5

Дайте заключение о качестве консервов Шпроты в масле, если в банке массой 160 г

определено, что шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками; 45 г рыбок имеют частично сползшую кожу и лопнувшее брюшко; масса рыбы – 115г, масла – 20 г. Возможна ли реализация данных консервов? Ваши действия как товароведа?

Задание № 6

Определите размер выборки (В) для контроля:

соответствия упаковки и маркировки требованиям ТР ТС и стандартов от партии охлажденной рыбы массой нетто 1,5 т (рыба упакована в ящики по 75 кг);
внешнего вида живой рыбы от партии массой 500 кг;
качества тузлука соленой сельди от партии массой нетто 5 т (в бочках по 50 кг) ?

3.4 Реферат

Не предусмотрено.

3.5 Вопросы к коллоквиуму.

Не предусмотрено.

3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов).

№ п/п	Тема курсовой работы
1	2
<i>Наименование тем по мясным товарам</i>	
1	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных колбасных изделий (группа на выбор):
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых колбас (группа на выбор)
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества полукопченых колбас
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых колбас
5	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных фаршированных колбас
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества ливерных колбас
7	Товароведная характеристика и экспертиза качества кровяных колбас
8	Товароведная характеристика и экспертиза качества зельцев
9	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных студней
10	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных паштетов
11	Товароведная характеристика и экспертиза качества колбас специального назначения (лечебно-профилактической, диетической и др.)
12	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из свинины (группа на выбор) :
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из свинины (группа на выбор) :
14	Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых продуктов из свинины (группа на выбор) :
15	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из свинины (группа на выбор):
16	Товароведная характеристика и экспертиза качества запеченного или жареного продукта из свинины (группа на выбор) :
17	Товароведная характеристика и экспертиза качества продукта из свиного шпика
18	Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из говядины

19	Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых продуктов из говядины
20	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из говядины
21	Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из говядины
22	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов (группа на выбор) :
23	Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов (группа на выбор):
<i>Наименование тем по рыбным товарам</i>	
1	Товароведная характеристика и экспертиза качества живой товарной рыбы
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества охлажденной рыбы
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы океанического промысла мороженой
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы мороженой
5	Товароведная характеристика и экспертиза качества соленой рыбы (группа на выбор) :
6	Товароведная характеристика и экспертиза качества копченой рыбы (группа на выбор):
7	Товароведная характеристика и экспертиза качества сушеных рыбных товаров
8	Товароведная характеристика и экспертиза качества вяленой рыбы
9	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов(группа на выбор) :
10	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных пресервов:
	10.1 из рыбыпряного посола;
	10.2 из сельди специального посола;
	10.3 из сайры специального посола;
	10.4 из рыбы специального посола;
	10.5 из океанической рыбы специального посола;
	10.6 из океанической рыбы пряного посола;
	10.7 из разделанной рыбы
11	Товароведная характеристика и экспертиза качества филе рыбного мороженого
12	Товароведная характеристика и экспертиза качества икорных товаров(группа на выбор) :
13	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных полуфабрикатов
14	Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных кулинарных изделий

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: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения те-	В учебной аудитории в течение лабораторного заня-

	кущего контроля	тия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Пономарева И.Н.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, 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), обрабатывающего результаты	Пономарева И.Н.
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 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ