

**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.

«30» августа 2017 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»



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 009DC7B5B98BCBFB48AE0288B7F4173114
Владелец: Агибалов Александр Владимирович
Действителен: с 09.02.2023 до 04.05.2024

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	Знать - ассортимент сырья животного происхождения и факторы, формирующие и сохраняющие его качество; Уметь - устанавливать зависимость формирования потребительских свойств животноводческого сырья от различных факторов; Иметь навыки - ассортиментной идентификации данного вида сырья	1-5	Сформированные и систематические знания нормативно-правовых актов в области идентификации, оценки качества и безопасности сырья животного происхождения	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	Знать - особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние	2-5	Сформированные и систематические знания особенностей строения различных видов	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>	2-5	<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 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>	<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 - 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. 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;
- кожеедина;
- 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;**
- тощесть.

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;**
- полутонкой;
- 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 кожевой 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 мериносовой 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 тонина волокон?

30. Какой вид полутонкой 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), тощость.
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 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