

**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.

«08» февраля 2018 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.ДВ.01.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья
и пищевых продуктов**

для направления 19.04.05 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения»

академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника - магистр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-17	способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок		+	+
ПК-18	способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки	+		

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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-17	<p>знать: цели и задачи планируемых исследований;</p> <p>требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: пользоваться справочной и нормативной документацией; составлять обзоры и отчеты по проведенным исследованиям;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения исследований качества сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	2-3	Сформированные и систематические знания требований к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3	Вопросы из раздела 3.1 Задания из раздела 3.3
ПК-18	<p>знать: современные достижения науки в сфере обеспечения качества и безопас-</p>	1	Сформированные и систематические знания основных	Лекции, практические занятия, самостоятельная	Устный опрос, письменный опрос, тести-	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1 Задания из	Вопросы из раздела 3.1

	<p>ности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: применять на практике современные методы оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: выполнения исследований сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в рамках существующих технологий и при разработке новых технологий.</p>		<p>достижений науки в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>работа</p>	<p>рование</p>	<p>Задания из раздела 3.3</p>	<p>раздела 3.3</p>	<p>Задания из раздела 3.3</p>
--	---	--	--	---------------	----------------	-------------------------------	--------------------	-------------------------------

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-17	<p>знать: цели и задачи планируемых исследований;</p> <p>требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: пользоваться справочной и нормативной документацией; составлять обзоры и отчеты по проведенным исследованиям;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения исследований качества сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1
ПК-18	<p>знать: современные достижения науки в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: применять на практике современные методы оценки качества и безопасности сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: выполнения исследований сырья и пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в рамках существующих технологий и при разработке новых технологий.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«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

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	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	Обучающийся плохо воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55% баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение практических работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

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

Понятие экспертизы пищевых продуктов.

Общие требования к оценке качества и безопасности пищевых продуктов.

Товарная экспертиза: понятие, классификация.

Методы идентификации продукции.

Порядок проведения экспертизы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных.

Предприятия по переработке животных на мясо.

Санитарно-гигиенические требования на мясокомбинатах.

Предубойный режим содержания и убоя животных.

Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.

Оснащение рабочего места ветсанэксперта.

Основные ветеринарные клейма.

Основные товароведческие клейма.

ВСЭ продуктов убоя животных при различных заболеваниях животных.

ВСЭ туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.

Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях животных.

Ветсанэкспертиза и санитарная оценка мяса при инвазионных заболеваниях животных.

Ветсанэкспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо рыбы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов.

ВСЭ свежей пресноводной и морской рыбы.

ВСЭ рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

ВСЭ молока и молочной продукции.

Химический состав и физико-химические свойства молока.

Бактерицидные свойства молока.

Гигиена производства доброкачественного молока.

Официальные справочные материалы, используемые ветсанэкспертом в своей работе.

Особенности ветсанэкспертизы мяса птиц.

Эпизоотологическое и эпидемиологическое значение яиц, схема экспертизы яиц.

Санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения.

Санитарная оценка переработанной растениеводческой продукции.

3.2 Вопросы к экзамену

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен.

3.3 Тестовые задания (примерные)

1. Мясо, зараженное финнозом обезвреживают

а) посолкой и замораживанием

б) охлаждением

в) размораживанием

г) подмораживанием

2. Мясо полученное, сразу после убоя с температурой не ниже 35 °С называется

- а) парное
- б) охлажденное
- в) замороженное
- г) подмороженное

3. Субпродукты, подвергнутые охлаждению до температуры в толще ткани от 0 до 4°С называются

- а) охлажденные
- б) замороженные
- в) подмороженные
- г) размороженные

4. Химический состав, пищевая ценность и промышленное значение соединительной ткани зависит

- а) соотношения коллагеновых и эластиновых волокон
- б) содержания незаменимой аминокислоты триптофана
- в) соотношения триптофана и оксипролина
- г) соотношения полиненасыщенных и полинасыщенных жирных кислот

5. Предубойная выдержка КРС составляет

- а) 24 ч
- б) 12 ч
- в) 48 ч
- г) выдержка не используется

6. Показатели, определяющие видовую принадлежность животного жира

- а) цвет
- б) консистенция
- в) температура плавления
- г) содержание жирных кислот
- д) температура кипения
- е) содержание холестерина

7. Показатели, характеризующие пищевую и биологическую ценность мяса

- а) количественное соотношение пищевых веществ
- б) энергетическая ценность
- в) коэффициент жиросложения
- г) усвояемость
- д) консистенция
- е) содержание холестерина

8. Укажите дефекты мяса

- а) ослизнение
- б) закисание
- в) пигментация
- г) ожоги
- д) тумак
- е) кровавое кольцо

9. У какого вида животных при первичной переработке проводят крупонирование

- а) свиньи

- б) мелкий рогатый скот
- в) кролики
- г) крупный рогатый скот

10. Яйцо, с каким из указанных пороков относится к техническому браку:

- 1) Бой;
- 2) Выливка;
- 3) Присушка;
- 4) Миражное.

11. Какие справочные материалы используют ветеринарные врачи – эксперты:

- 1) Учебники;
- 2) Справочники;
- 3) Предписывающие нормативные документы;
- 4) Методические рекомендации.

12. Какую форму имеют основные ветеринарные клейма:

- 1) Прямоугольная и овальная;
- 2) Треугольная и овальная;
- 3) Круглая и овальная;
- 4) Круглая и прямоугольная.

13. Какое из перечисленных животных болеет трихинеллезом:

- 1) Кролик;
- 2) Кошка;
- 3) Лось;
- 4) Кабан.

14. Какой из цистицеркозов опасен для человека:

- 1) Cysticercosis suum;
- 2) Cysticercosis tenuicollis;
- 3) Cysticercosis pisiformis;
- 4) Cysticercosis tarandi.

15. Какое заболевание рыбы представляет опасность для человека:

- 1) Септицемия;
- 2) Чума щук;
- 3) Описторхоз;
- 4) Оспа.

16. Выход крови при вертикальном обескровливании КРС к живой массе составляет:

- 1) 4 – 4,5 %;
- 2) 5 – 5,5 %;
- 3) 6 – 6,5 %;
- 4) 7 – 7,5 %.

17. Укажите субпродукт, относящийся к I категории:

- 1) Трахея;
- 2) Семенники;
- 3) Мозги;
- 4) Уши.

18. Что из перечисленного не является эндокринным сырьем:

- 1) Семенники;
- 2) Вымя;
- 3) Панты;
- 4) Эмбрион.

19. Укажите возбудителя пищевого токсикоза:

- 1) Сальмонеллы;
- 2) Кишечная палочка;
- 3) Протей;
- 4) Стрептококки.

20. Продажа, каких из перечисленных грибов разрешена:

- 1) Белые;
- 2) Опята;
- 3) Белянки;
- 4) Вёшенки.

Помидорный рассол должен содержать поваренную соль в количестве:

- 1) не более 3 %;
- 2) 3 – 8 %;
- 3) 8 – 11 %;
- 4) более 11 %.

Типовые контрольные задания

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.

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?

3. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или справки. Как поступить с этой партией?

4. На плодоовощную базу 15 сентября поступила партия моркови для последующей ее реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует классу «Экстра». В ходе проведения экспертизы было установлено следующее: морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями; имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм и корнеплоды длиной 12-15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см. Размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см; по длине составляет 12-17 см. Соответствует ли данная партия моркови классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

5. В магазин поступила партия томатов в 20 деревянных ящиках по 15 кг. При приемке были обнаружены томаты с незначительными поверхностными дефектами, не влияющими на общий внешний вид. Но было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: плоды целые, чистые, размер плодов по наибольшему поперечному диа-

метру 5,6 см, плодов с диаметром менее установленных стандартом 15%, плодов смежной степени зрелости 9%. Дайте заключение о качестве данной партии томатов.

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

3.5 Вопросы к коллоквиуму

Коллоквиум не предусмотрен.

3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрены.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 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 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, проводящего процедуру контроля	Каширина Н.А.
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, обрабатывающего результаты	Каширина Н.А.
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