

**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 шук;
- 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 |