

Документ подписан простыми электронными подписями
Информация о владельце: «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 26.05.2025 14:38:28
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
**«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**
Факультет ветеринарной медицины

СОГЛАСОВАНО
Заведующий выпускающей
кафедрой
Ветеринарно-санитарная
экспертиза, микробиология и
патоморфология

уч. ст., уч. зв.
Алексеева С.М.
ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ветеринарной
медицины

уч. ст., уч. зв.
Жапов Ж.Н.
ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.02 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения

**Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность Ветеринарная биотехнология**

Бакалавр

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету
Перечень вопросов коллоквиума
Тестовые задания
Решение кейс задач

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к зачету:

1. Химический состав молока (характеристика основных компонентов). Особенности состава молока различных животных. (ПКС-2, ПКС-3)
2. Товароведческая характеристика семейства лососевых. (ПКС-2, ПКС-3)
3. Сырье и материалы колбасного производства. Мясное сырье, белковые препараты, пищевые добавки, пряности, колбасные оболочки. (ПКС-2, ПКС-3)
4. Характеристика белковых веществ молока. (ПКС-2, ПКС-3)
5. Основные подходы в систематизации рыб и рыбообразных. (ПКС-2, ПКС-3)
6. Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты. Яичный порошок. (ПКС-2, ПКС-3)
7. Изменение состава молока под влиянием факторов: кормления, состояния здоровья, периода лактации и др. (ПКС-2, ПКС-3)
8. Чем отличаются твердые сыры от мягких? (ПКС-2, ПКС-3)

9. Полукопченные и варено-копченные колбасы. (ПКС-2, ПКС-3)
10. Характеристика жира и лактозы молока. (ПКС-2, ПКС-3)
11. Экспертиза качества мясных консервов. (ПКС-2, ПКС-3)
12. Скелет и мускулатура убойных животных (ПКС-2, ПКС-3).
13. Ассортимент и качественная характеристика питьевого молока. Титруемая и активная кислотность молока. (ПКС-2, ПКС-3)
14. Опишите особенности состава, товарный ассортимент и экспертизу качества продуктов из ракообразных и аналогов. (ПКС-2, ПКС-3)
15. Мясные консервы. Способ консервирования стерилизацией в герметически закрытых банках и его оценка. (ПКС-2, ПКС-3)
16. Получение сливок. Их состав и свойства, экспертиза качества. (ПКС-2, ПКС-3)
17. Дайте характеристику рыбы, рыбной продукции и морепродуктов как источника белкового питания человека. (ПКС-2, ПКС-3)
18. Сосиски, сардельки, фаршированные колбасы, мясные хлебы, ливерные колбасы, паштеты. Характеристика сырья, особенности производства, ассортимент. Хранение. (ПКС-2, ПКС-3)
19. Переработка птицы и влияние отдельных операций технологического процесса на качество мяса. Дефекты технологической обработки. (ПКС-2, ПКС-3)
20. Продукты детского питания. Отличие женского молока от коровьего. Ассортимент, получение. Состав, условия и сроки хранения. (ПКС-2, ПКС-3)
21. Влияние высоких и низких температур на качество молока. Термическая обработка молока на молочных заводах. (ПКС-2, ПКС-3)
22. Кисломолочные продукты, Значение в питании. Производство и дефекты сметаны и творога. Экспертиза качества, условия и сроки хранения. (ПКС-2, ПКС-3)
23. Разделка туш на отрубы. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов. (ПКС-2, ПКС-3)
24. Рубленые полуфабрикаты мясной фарш, пельмени. Определение. Ассортимент, его характеристика. Сроки годности и условия хранения. (ПКС-2, ПКС-3)
25. Производство и виды простокваши, кефира, кумыса. Экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты. (ПКС-2, ПКС-3)
26. Назовите требования СанПин. (ПКС-2, ПКС-3)
27. Продукты из мяса. Сырье. Формирование качества в процессе посола. (ПКС-2, ПКС-3)
28. Производство сгущенного молока с сахаром и без сахара. Экспертиза качества, условия хранения, основные дефекты. (ПКС-2, ПКС-3)
29. Что такое типичность и развитость рисунка сыра? (ПКС-2, ПКС-3)
30. Хранение охлажденного мяса. Процессы при хранении, срока готовности и условия хранения. Способы удлинения сроков хранения. (ПКС-2, ПКС-3)
31. Сухое молоко. Производство, свойства. Экспертиза качества, условия и сроки хранения. (ПКС-2, ПКС-3)
32. Товароведческая характеристика семейств окуневых и камбаловых. (ПКС-2, ПКС-3)
33. Сырье и материалы колбасного производства. Мясное сырье, белковые препараты, пищевые добавки, пряности, колбасные оболочки. (ПКС-2, ПКС-3)
34. Хранение охлажденного мяса. Процессы при хранении, срока готовности и условия хранения. Способы удлинения сроков хранения. (ПКС-2, ПКС-3)
35. Процесс созревания сычужных сыров. Дефекты сыров. (ПКС-2, ПКС-3)
36. Питательная ценность объектов водного промысла и продуктов переработки. (ПКС-2, ПКС-3)
37. Созревание мяса. Сущность процессов, способствующих улучшению качества мяса. Формирование вкусоароматических свойств кулинарно обработанного мяса. Способы искусственного размягчения мяса. (ПКС-2, ПКС-3)
38. Морфология и химический состав жировой, костной, хрящевой тканей и крови убойных животных. (ПКС-2, ПКС-3)
39. Товароведческая характеристика семейства тресковых. (ПКС-2, ПКС-3)
40. Послеубойные автолитические изменения в мясе. Качество и технологические свойства мяса в зависимости от стадий автолитических превращений. Механизм посмертного окоченения. (ПКС-2, ПКС-3)
41. Экспертиза качества колбасных изделий. Методы отбора проб от партии. Показатели качества, безопасности. Методы анализа. Недопустимые дефекты. (ПКС-2, ПКС-3)
42. Товароведческая характеристика семейства карповых. (ПКС-2, ПКС-3)
43. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Кусковые крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины. Дайте характеристику рыбы, рыбной продукции. (ПКС-2, ПКС-3)
44. Яйца куриные. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Влияние прижизненных факторов на формирование качества яиц у кур-несушек. (ПКС-2, ПКС-3)
45. Минеральные вещества и витамины мяса. Значение в питании. Изменения при хранении и переработке мяса. (ПКС-2, ПКС-3)
46. Величина pH мяса как показатель его качества. Причина получения, характеристика и использование бледного экссудативного (PSE) и темного клейкого сухого мяса (DFD). (ПКС-2, ПКС-3)
47. Ассортимент и качественная характеристика питьевого молока. Титруемая и активная кислотность молока. (ПКС-2, ПКС-3)
48. Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты. Яичный порошок. Схема производства яичепродуктов. Требования к качеству. (ПКС-2, ПКС-3)
49. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Кусковые крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины. (ПКС-2, ПКС-3)
50. Сырье и материалы колбасного производства. Мясное сырье, белковые препараты, пищевые добавки, пряности,

колбасные оболочки. (ПКС-2, ПКС-3)

51. Кисломолочные продукты. Значение в питании. Производство и дефекты сметаны и творога. Экспертиза качества, условия и сроки хранения. (ПКС-2, ПКС-3)

52. Мясные субпродукты. Классификация субпродуктов убойных животных по строению, пищевой ценности, термическому состоянию. (ПКС-2, ПКС-3)

53. Влияние высоких и низких температур на качество молока. Термическая обработка молока на молочных заводах. (ПКС-2, ПКС-3)

54. Влияние высоких и низких температур на качество молока. Термическая обработка молока на молочных заводах. (ПКС-2, ПКС-3)

55. Строение и химический состав тканей и овощей. (ПКС-2, ПКС-3)

56. Классификация и характеристика промысловых рыб. (ПКС-2, ПКС-3)

57. Упаковка и хранение круп. (ПКС-2, ПКС-3)

58. Пороки масла. (ПКС-2, ПКС-3)

59. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. (ПКС-2, ПКС-3)

60. Химический состав молока. (ПКС-2, ПКС-3)

61. Химический состав и пищевая ценность крупы. (ПКС-2, ПКС-3)

62. Оценка качества мясных полуфабрикатов по органолептическим показателям. (ПКС-2, ПКС-3)

63. Сушеная рыба. (ПКС-2, ПКС-3)

64. Упаковка и хранение плодов и овощей. (ПКС-2, ПКС-3)

65. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок в производстве маслodelии. (ПКС-2, ПКС-3)

66. Мороженная рыба. (ПКС-2, ПКС-3)

67. Предмет, цели и задачи товароведения. (ПКС-2, ПКС-3)

68. Определение эффективности пастеризации яичных продуктов. (ПКС-2, ПКС-3)

69. Простокваша. (ПКС-2, ПКС-3)

70. Экспертиза качества мясных полуфабрикатов. (ПКС-2, ПКС-3)

71. Методы товароведения. (ПКС-2, ПКС-3)

72. Ассортимент товаров. (ПКС-2, ПКС-3)

73. Качества товаров. (ПКС-2, ПКС-3)

74. Технология меланжа. (ПКС-2, ПКС-3)

75. Определение массовой доли нитрита натрия в колбасных изделиях (ПКС-5, ПКС-6, ПКС-

6.1 Перечень вопросов коллоквиума

КОЛЛОКВИУМ 1

1. Химический состав молока (характеристика основных компонентов). Особенности состава молока различных животных.

2. Характеристика белковых веществ молока.

3. Характеристика жира и лактозы молока.

4. Изменение состава молока под влиянием факторов: кормления, состояния здоровья, периода лактации и др.

5. Физические свойства молока: полидисперсность, плотность, осмотическое давление, электропроводность.

6. Ассортимент и качественная характеристика питьевого молока. Титруемая и активная кислотность молока.

7. Влияние высоких и низких температур на качество молока. Термическая обработка молока на молочных заводах.

8. Получение сливок. Их состав и свойства, экспертиза качества.

9. Кисломолочные продукты, Значение в питании. Производство и дефекты сметаны и творога. Экспертиза качества, условия и сроки хранения.

10. Производство и виды простокваши, кефира, кумыса. Экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты.

11. Производство мороженого, ассортимент, экспертиза качества, условия и сроки хранения. Дефекты.

12. Производство сгущенного молока с сахаром и без сахара. Экспертиза качества, условия хранения, основные дефекты.

13. Сухое молоко. Производство, свойства. Экспертиза качества, условия и сроки хранения.

14. Продукты детского питания. Отличие женского молока от коровьего. Ассортимент, получение. Состав, условия и сроки хранения.

15. Чем отличаются твердые сыры от мягких?

16. В чем особенности производства швейцарского сыра?

17. Назовите требования СанПин

18. Что такое типичность и развитость рисунка сыра?

19. Процесс созревания сычужных сыров. Дефекты сыров.

20. Основные подходы в систематизации рыб и рыбообразных.

21. Питательная ценность объектов водного промысла и продуктов переработки.

22. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.

23. Опишите отличительные особенности двух товарных групп вяленой и сушеной рыбы.

24. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.

25. Опишите особенности состава, товарный ассортимент и экспертизу качества продуктов из ракообразных и аналогов.

26. Факторы сохранности качества рыбных товаров.

27. Принципы товарной экспертизы рыбных товаров и морепродуктов.

28. Групповой ассортимент консервов из рыбы и морепродуктов

КОЛЛОКВИУМ 2

1. Товароведческая характеристика семейства осетровых.
2. Товароведческая характеристика семейства лососевых.
3. Товароведческая характеристика семейства тресковых.
4. Товароведческая характеристика семейства сельдевых.
5. Товароведческая характеристика семейства карповых.
6. Товароведческая характеристика семейств корюшковых и скорпеновых.
7. Товароведческая характеристика семейств окуневых и камбаловых.
8. Дайте характеристику рыбы, рыбной продукции и морепродуктов как источника белкового питания человека.
9. Особенности состава жиров и липоидов рыбных продуктов. Влияние на качество и стойкость в хранении товаров.
10. Товароведческая характеристика живой рыбы.
11. Мороженая рыба и филе: требование к качеству и хранению.
12. Пищевая ценность мяса. Производство и потребление мяса в разных странах. Экономические аспекты развития животноводства и мясной промышленности.
13. Характеристика убойных животных. Направления продуктивности основных видов убойных животных. Понятие об убойной, живой массе скота и убойном выходе мяса. Типы предприятий мясной промышленности.
14. Переработка крупного рогатого скота, свиней и овец. Влияние на качество мяса. Дефекты технологической обработки мяса, направления использования мяса с дефектами.
15. Чужеродные токсичные вещества в мясе и мясопродуктах. Их источники, распределение в органах и тканях убойных животных. Показатели безопасности мяса в соответствии с нормативной документацией.
16. Классификация и характеристика свинины по возрасту, полу, упитанности. Товароведная маркировка. Соотношение тканей в свинине.
17. Классификация и характеристика мяса крупного рогатого скота по возрасту, полу, упитанности. Отличительные признаки. Товароведная маркировка. Соотношение тканей в говядине.
18. Классификация мяса по термическому состоянию. Характеристика свойств и использование. Отличительные признаки повторно замороженного мяса в блоках, тушах, полутушах. Значение и порядок измерения температуры мяса и воздуха в транспортных средствах при приемке мяса на холодильниках.
19. Морфология и химический состав мышечной ткани мяса. Характеристика белков, их биологическая ценность, значение для технологических и товарных свойств мяса.
20. Липиды, углеводы, азотистые экстрактивные вещества мышечной ткани. Значение в питании, изменения при хранении и переработке мяса.
21. Минеральные вещества и витамины мяса. Значение в питании. Изменения при хранении и переработке мяса.
22. Морфология и химический состав соединительной ткани. Разновидности соединительной ткани и их характеристика. Белки соединительной ткани, их содержание в разных частях туши. Характеристика свойств белков.
23. Морфология и химический состав жировой, костной, хрящевой тканей и крови убойных животных.
24. Скелет и мускулатура убойных животных.
25. Послеубойные автолитические изменения в мясе. Качество и технологические свойства мяса в зависимости от стадий автолитических превращений. Механизм посмертного окоченения.
26. Величина pH мяса как показатель его качества. Причина получения, характеристика и использование бледного экссудативного (PSE) и темного клейкого сухого мяса (DFD). Другие причины получения мяса с высокой величиной pH.
27. Созревание мяса. Сущность процессов, способствующих улучшению качества мяса. Формирование вкусоароматических свойств кулинарно обработанного мяса. Способы искусственного размягчения мяса.

КОЛЛОКВИУМ 3

1. Порча мяса в результате автолитических процессов. Признаки глубокого автолиза и загара мяса и условия, способствующих их появлению.
2. Виды микробной порчи мяса. Пути инфицирования мяса. Аэробное и анаэробное гниение. Изменение химического состава. Факторы устойчивости мяса к гнилостной порче. Кислотное брожение, условия, способствующие этому виду порчи.
3. Категории свежести мяса, его использование, утилизация. Методы определения свежести мяса (органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические).
4. Разделка туш на отрубы. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов.
5. Переработка птицы и влияние отдельных операций технологического процесса на качество мяса. Дефекты технологической обработки.
6. Правила приемки и экспертиза качества мяса птицы. Правила отбора образцов от партии. Категории свежести мяса птицы и их характеристика по органолептическим показателям. Биохимические, химические, микробиологические методы определения свежести мяса птицы.
7. Мясные субпродукты. Классификация субпродуктов убойных животных по строению, пищевой ценности, термическому состоянию.
8. Ассортимент, характеристика и использование отдельных видов субпродуктов. Требования к качеству по обработке, свежести.
9. Значение холодильной обработки как способа консервирования мяса. Мясо охлажденное и замороженное, сравнительная характеристика. Охлаждение мяса. Способы охлаждения, процессы при охлаждении. Охлаждение мяса и субпродуктов.
10. Хранение охлажденного мяса. Процессы при хранении, срока годности и условия хранения. Способы удлинения сроков хранения.
11. Замораживание мяса. Процессы при замораживании. Однофазное и двухфазное замораживание. Воздушное

замораживание в холодильных камерах, замораживание в морозильных аппаратах и жидких средах.

12.Продукты из мяса. Сырье. Формирование качества в процессе посола.

13.Ассортимент продуктов из свинины, его характеристика. Ассортимент продуктов из мяса птицы и говядины.

Требования к качеству продуктов из мяса. Дефекты. Экспертиза качества. Упаковка, маркировка, хранение.

14.Сырье и материалы колбасного производства. Мясное сырье, белковые препараты, пищевые добавки, пряности, колбасные оболочки.

15.Сосиски, сардельки, фаршированные колбасы, мясные хлебы, ливерные колбасы, паштеты. Характеристика сырья, особенности производства, ассортимент. Хранение.

16.Полукопченые и варено-копченые колбасы. Особенности сырья, производства. Характеристика ассортимента. Хранение.

17.Сырокопченые колбасы. Особенности сырья, производства. Характеристика ассортимента. Хранение.

18.Кровяные колбасы, зельцы, студни. Особенности сырья, производства. Ассортимент, хранение.

19.Экспертиза качества колбасных изделий. Методы отбора проб от партии. Показатели качества, безопасности. Методы анализа. Недопустимые дефекты.

20.Мясные полуфабрикаты. Классификация. Кусковые крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины. Дайте характеристику рыбы, рыбной продукции и морепродуктов как источника белкового питания человека. Ассортимент, его характеристика. Сроки годности и условия хранения.

21.Кусковые порционные, панированные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.

Ассортимент, его характеристика. Сроки годности и условия хранения.

22.Рубленые полуфабрикаты мясной фарш, пельмени. Определение. Ассортимент, его характеристика. Сроки годности и условия хранения.

23.Мясные консервы. Способ консервирования стерилизацией в герметически закрытых банках и его оценка.

Потребительская тара для мясных консервов. Классификация консервов. Схема производства мясных консервов, влияние на качество отдельных операций.

24.Экспертиза качества мясных консервов. Правила отбора образцов. Требования к маркировке, внешнему виду консервной тары. Требования к качеству консервов разных групп по органолептическим и физико-химическим показателям.

25.Яйца куриные. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Влияние прижизненных факторов на формирование качества яиц у кур-несушек. Классификация куриных яиц. Хранение яиц. Процессы при хранении. Сроки годности и условия хранения.

26.Экспертиза качества куриных яиц. Методы отбора образцов, требования к качеству. Дефекты яиц. Требования к упаковке и маркировке.

27.Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты. Яичный порошок. Схема производства яичепродуктов.

Требования к качеству. Дефекты. Экспертиза качества. Методы отбора проб и органолептические оценки. Упаковка, маркировка яичепродуктов и их хранение.

Темы письменных работ (тестовые задания и др.)

Тестовые задания

Задание: выбрать один правильный ответ из четырех ответов

1.Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

1. 2,5%
2. 3,8%+
3. 4,5%
4. 5,5%

2. Молоко, какого из перечисленных животных содержит больше жира?

1. кобылицы
2. козы
3. овцы +
4. оленихи

3.Из какого молока получает кумыс?

- 1.из молока верблюдицы
2. из молока буйволицы
3. из козьего молока
4. из кобыльего молока+

4. Какой из перечисленных напитков имеет наиболее кислый вкус?

- 1.ряженка
- 2.кефир +
3. йогурт
4. варенец

5. Какие из перечисленных видов тары используют при изготовлении сгущенных молочных консервов?

1. пакеты Тетра Пак +
2. корытца и стаканчики из полимерных материалов

3. тьюбики из полимерных материалов

4. стеклянные банки

6. Что используют для заквашивания молока при получении подавляющего большинства сыров?

1. молочнокислые бактерии +

2. сычужный фермент

3. хлористый кальций

4. маслянокислые бактерии

7. Как обрабатывают сливки для получения сливочного масла?

1. обрабатывают на сепараторе +

2. замораживают

3. сбивают +

4. оставляют на длительное время в холодильной камере для загустения.

8. Массовая доля жира в топленном масле:

1. не менее 82,5% +

2. не менее 90%

3. не менее 99%

4. 100%.

9. Что добавляют в обогащенный молочный продукт?

1. витамины

2. пищевые волокна

3. вкусовые вещества и ароматизаторы +

4. минеральные вещества.

10. Каков максимальный срок созревания сыров?

1. 3 месяца +

2. 4 месяца

3. 5 месяцев

4. 6 месяцев

11. Мышечная ткань - наиболее ценная часть мяса, в туше свиней она составляет:

1. 58-62% +

2. 40-54%

3. 60-65%

4. 57-57%

12. Мясо, полученное в результате переработки оленей, не зависимо от пола, возраста от 14 дней и старше это:

1. Говядина

2. Оленина +

3. Свинина

4. Козлятина

13. Полуфабрикат из мяса птицы, изготовленный из частей тушки птицы, в виде кусков различной формы и массы это:

1. Натуральный

2. Кусковой +

3. Рубленый

4. Панированный

14. Языки целые без разрывов и других повреждений, подязычного мяса, лимфатических узлов, гортани и подязычной кости, свободные от слизи и крови допускаются к выпуску без слизистой оболочки это:

1. Субпродукт 1 категории +

2. 2 категории

3. 3 категории

4. 4 категории

15. Мясо птицы и кроликов используют для производства всех видов колбасных изделий, кроме:

1. Вареной

2. Сырокопченых +

3. Копченых

4. Нет ответа

16. Из парного мяса производят:

1. Копченые колбасы

2. Вареные колбасы +

3. Шпикачки

4. Мясной хлеб

17.Срок годности замороженных субпродуктов при -12°C не более:

1. 4 мес. +
2. 6 мес.
3. 8 мес.
4. 1 мес.

18.Какую форму имеет ветеринарное клеймо?

1. квадратное
2. овальное +
3. круглое
4. треугольное

19. Свинину в зависимости от категории маркируют следующим образом:

1. первой категории - круглым клеймом +
2. второй - треугольным
3. третьей - овальным
4. четвертой - круглым

20.Мышечная ткань - наиболее ценная часть мяса, в тушке крупного рогатого скота она составляет:

- 1.57-72%
- 2.57-62%
- 3.50-56% +
- 4.40-52%

Решение кейс задач

Кейс 1 подзадача 2

Мясо исследуется в лаборатории по органолептическим и микробиологическим показателям. Микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН, а органолептические свидетельствуют о его порче (кислый неприятный запах, дряблая консистенция, потемневшие мышцы).

Какому виду порчи подверглось мясо?

Что способствует этому виду порчи? (плохое обескровливание).

Кейс 1 подзадача 2

Мясо исследуется в лаборатории по органолептическим и микробиологическим показателям. Органолептические свойства соответствуют требованиям СанПиН, а микробиологические не соответствуют (слегка присутствуют запах плесени, мясо дряблой консистенции, ослизнения).

Какому виду порчи подверглось мясо?

Что способствует этому виду порчи? (гниению), (микроорганизмы).

Кейс 2 подзадача 1

Производится экспертиза мяса говядины с неестественно темным цветом, как поверхности, так и мышц на разрезе. В области зареза цвет почти черный. Необходимо определить причину потемнения (плохое обескровливание, мясо старого животного, потемнение в результате нарушения режимов хранения).

Какие дополнительные органолептические исследования необходимы при этом, чтобы обосновать заключение экспертизы?

Кейс 2 подзадача 2

Производится экспертиза мяса говядины с неестественно темным цветом, как поверхности, так и мышц на разрезе. В области зареза цвет почти черный. Необходимо определить причину потемнения.

Каковы результаты этих исследований в каждом конкретном случае (мясо плохо обескровлено, мясо старого животного, потемнение в результате нарушения режимов хранения)?

Кейс 3 подзадача 1

В лабораторию на анализ поступил яичный порошок необычно светлого цвета с желтоватым оттенком. Покупатель

(пищевое предприятие) обратился в лабораторию для идентификации продукта.

Как должны проводить идентификацию порошка?

Кейс 3 подзадача 2

В лабораторию на анализ поступил яичный порошок необычно светлого цвета с желтоватым оттенком. Покупатель (пищевое предприятие) обратился в лабораторию для идентификации продукта.

Что является причиной такого цвета?

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	
Критерии оценки к зачету	
зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	
Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач	
Задание (я): Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку); - оригинальность подхода (новаторство, креативность); - применимость решения на практике; - глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения). Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.

56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике