

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2024 14:56:01
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий выпускающей
кафедрой
Частная зоотехния и
технология производства
продукции животноводства

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись
«__» _____ 20__ г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
дисциплины (модуля)
Б1.В.1.01.06 Товароведение продукции животноводства**

**Направление подготовки
36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) Частная зоотехния и технология производства
продукции животноводства**

Наименование

магистр

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Частная зоотехния и технология производства
продукции животноводства

Разработчик (и)

_____ И.О.Фамилия
подпись уч.ст., уч. зв.

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии технологического
факультета

_____ И.О.Фамилия
подпись уч.ст., уч. зв.

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

_____ И.О.Фамилия
подпись

Улан – Удэ, 2021

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы является 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) включает 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).

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины (модуля), персональный уровень достижения которых проверяется с
использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Обязательные профессиональные компетенции					
ПКС-6	Способен руководить технологическими процессами в животноводстве	ИД-1 _{пкс-6} Знать: особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных ИД-2 _{пкс-6} Уметь: использовать прикладные компьютерные программы по животноводству ИД-3 _{пкс-6} Владеть: навыками управления технологически-ми процессами в животноводстве	Знать: особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных	Уметь: использовать прикладные компьютерные программы по животноводству	Владеть: навыками управления технологически-ми процессами в животноводстве

2.3 РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по дисциплине (модулю)

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
1	2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету
	Критерии оценки к зачету
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО), включая самостоятельную работу	
3. Средства для текущего контроля	Перечень тем реферата
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Перечень дискуссионных тем и вопросов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Перечень вопросов для тестирования
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Тематика ситуационных задач
Критерии оценивания	
Шкала оценивания	

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал

оценивания

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
Характеристика сформированности компетенции								
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-6 Способности организации и управлению технологическими процессами в животноводстве	ИД-1 _{ПКС-5} ИД-2 _{ПКС-5} ИД-3 _{ПКС-5}	Полнота знаний	Знать: теоретические основы товароведения продукции животноводства; характеристику сырья и продукции животноводства как товара; методику проведения экспертизы на качество и соответствие товаров требованиям ГОСТ и ИСО	не знает и не понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных	плохо знает и понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных	знает и понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает особенности управления стадом разных видов сельскохозяйственных животных	Вопросы к зачету, темы рефератов, Перечень дискуссионных тем и вопросов, вопросы для тестирования, ситуационные задачи
		Наличие умений	Уметь: квалифицированно осуществлять оценку продукции животноводства на соответствие ее определенному товарному сорту; использовать полученные знания для сохранения продукции в процессе производства и хранения	не умеет обосновать использовать прикладные компьютерные программы по животноводству	плохо умеет использовать прикладные компьютерные программы по животноводству	умеет использовать прикладные компьютерные программы по животноводству, но допускает ошибки	в полной мере умеет использовать прикладные компьютерные программы по животноводству	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть: методами анализа экспериментальных данных, полученных при оценке качества продукции животноводства; навыками проведения научно-исследовательской работы, направленной на улучшение качества товаров; методами оценки потребительских свойств продукции животноводства с учетом условий транспортировки, хранения и сроков реализации	не владеет навыками управления технологическими процессами в животноводстве	плохо владеет навыками управления технологическими процессами в животноводстве	Владеет навыками управления технологическими процессами в животноводстве, но допускает ошибки	В полной мере навыками управления технологическими процессами в животноводстве	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Товароведение продукции животноводства	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО «Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету

Раздел 1. Научные основы товароведения продуктов животноводства

1. Предмет, цели, задачи, товароведения (ПКС-6)
2. Виды и правила осуществления классификации в товароведении (ПКС-6)
3. Товар и его характеристика. (ПКС-6)
4. Понятие ассортимента, его классификация. (ПКС-6)
5. Показатели ассортимента. (ПКС-6)
6. Понятие о качестве товаров, требования к качеству. Факторы, влияющие и формирующие качество товара. (ПКС-6)
7. Свойства и показатели качества. (ПКС-6)
8. Оценка качества. (ПКС-6)
9. Дефекты товаров. (ПКС-6)
10. Основные принципы хранения товаров. (ПКС-6)
11. Маркировка товаров. (ПКС-6)
12. Виды товарной экспертизы. (ПКС-6)
13. Потребительские свойства товаров. (ПКС-6)
14. Основные характеристики товара (ассортиментная, качественная, количественная и стоимостная). (ПКС-6)

Раздел 2. Товароведение продуктов животноводства

Товароведение мяса и мясных продуктов

1. Назовите количественные показатели мясной продуктивности животных. (ПКС-6)
2. Перечислите качественные показатели мясной продуктивности. (ПКС-6)
3. Назовите факторы, влияющие на качество готовых мясных продуктов. (ПКС-6)
4. Расскажите о морфологическом составе мяса. (ПКС-6)
5. Дайте характеристику мышечной ткани. (ПКС-6)
6. Охарактеризуйте пищевую ценность мяса. (ПКС-6)
7. Дайте характеристику жировой ткани. (ПКС-6)
8. Охарактеризуйте костную и хрящевую ткань. (ПКС-6)
9. Расскажите о химическом составе мяса и факторах, влияющих на его состав. (ПКС-6)
10. Назовите полноценные и неполноценные белки в мясе, их соотношение. (ПКС-6)
11. Что такое качественный белковый показатель мяса, его значение? (ПКС-6)

12. Что является основным структурным элементом мышечной ткани? (ПКС-6)
 13. Расскажите об органолептических показателях мяса, дайте их характеристику. (ПКС-6)
- 6)
14. Перечислите технологические свойства мяса, дайте их характеристику. (ПКС-6)
 15. Ветеринарно-санитарные требования к местам убоя животных. (ПКС-6)
 16. Технология убоя крупного рогатого скота. (ПКС-6)
 17. Технология убоя свиней. (ПКС-6)
 18. Технология убоя овец. (ПКС-6)
 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя. (ПКС-6)
 20. Товарная оценка мяса. (ПКС-6)
 21. Расскажите о пригодности мясных туш в санитарном отношении. (ПКС-6)
 22. Маркировка мяса. (ПКС-6)
 23. По каким показателям проводится товароведческая оценка? (ПКС-6)
 24. Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных. (ПКС-6)
 25. Категории упитанности баранины. (ПКС-6)
 26. Перечислите категории свинины. (ПКС-6)
 27. Сортной разруб туш крупного рогатого скота. (ПКС-6)
 28. Сортной разруб туш овец. (ПКС-6)
 29. Сортной разруб туш свиней. (ПКС-6)
 30. Характеристика парного мяса и его использование. (ПКС-6)
 31. Характеристика мяса в состоянии посмертного окоченения. Сроки наступления. (ПКС-6)
 32. Созревание мяса. Сроки созревания. Способы интенсификации созревания. (ПКС-6)
 33. Перечислите пороки мяса. (ПКС-6)
 34. Консервирование и хранение мяса. (ПКС-6)
 35. Холодильная обработка мяса (охлаждение, подмораживание, замораживание, дефростация). (ПКС-6)
 36. Посол мяса (сухой, мокрый, смешанный). (ПКС-6)
 37. Копчение мяса. Способы копчения. (ПКС-6)
 38. Сублимационная сушка. (ПКС-6)
 39. Тепловое воздействие. (ПКС-6)
 40. Расскажите о переработке мяса. (ПКС-6)
 41. Дайте характеристику колбасных изделий. (ПКС-6)
 42. Охарактеризуйте мясные полуфабрикаты. (ПКС-6)

Товароведение молока и молочных продуктов

1. Дайте характеристику молока, как сырья для молочной промышленности. (ПКС-6)
2. Химический состав молока. (ПКС-6)
3. Расскажите о требованиях к качеству молока, предназначенного для переработки на пищевые цели. (ПКС-6)
4. ГОСТ 13264 «Молоко коровье. Требования при закупках». (ПКС-6)
5. Основные технологические операции при первичной обработке молока. Приемка, очистка, охлаждение, хранение. (ПКС-6)
6. Механическая обработка молока. Сепарирование. Нормализация и гомогенизация. (ПКС-6)
7. Контроль качества молока при механической обработке. (ПКС-6)
8. Тепловая обработка молока. Пастеризация. Стерилизация. (ПКС-6)
9. Контроль качества молока при тепловой обработке. (ПКС-6)
10. Производство питьевого молока и сливок. (ПКС-6)
11. Сырое молоко. (ПКС-6)
12. Пастеризованное молоко. (ПКС-6)
13. Топленое молоко. (ПКС-6)
14. Витаминизированное молоко. (ПКС-6)
15. Восстановленное молоко. (ПКС-6)
16. Стерилизованное молоко. (ПКС-6)
17. Сливки. Пастеризованные и стерилизованные. (ПКС-6)
18. Кисломолочные продукты. Две группы технологии кисломолочных продуктов. (ПКС-6)
19. Кефир, его характеристика. (ПКС-6)
20. Йогурт, его характеристика. (ПКС-6)
21. Простокваша, ее характеристика. (ПКС-6)
22. Сметана. Технологический процесс получения сметаны. (ПКС-6)
23. Творог, виды творога. (ПКС-6)
24. Сливочное масло. Физико-химические показатели коровьего масла. (ПКС-6)

25. Сыры. Технологический процесс выработки сыров. (ПКС-6)
26. Молочные консервы. Технологический процесс выработки. (ПКС-6)
27. Сгущенные молочные консервы с сахаром. (ПКС-6)
28. Сгущенные стерилизованные молочные консервы. (ПКС-6)
29. Сухие молочные продукты. (ПКС-6)
30. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию. (ПКС-6)
31. В каких единицах измеряется кислотность молока? (ПКС-6)
32. Какое брожение происходит в биокефире? (ПКС-6)
33. Какой жирности выпускают кефир? (ПКС-6)

Товароведение мяса птиц, яиц и яичных продуктов

1. Какую долю мясо птицы составляет в общих ресурсах мяса в России? (ПКС-6)
2. Чем объясняется более высокая эффективность производства мяса птицы по сравнению с мясом убойных животных? (ПКС-6)
3. Чем отличаются кости скелета птицы и убойных животных? (ПКС-6)
4. У каких видов сельскохозяйственной птицы грудные мышцы по цвету и химическому составу отличаются от остальных мышц? (ПКС-6)
5. Перечислите операции при убойе и переработке птицы. (ПКС-6)
6. Классификация мяса птицы по виду и возрасту птицы. (ПКС-6)
7. Дайте характеристику потрошенных и полупотрошенных тушек птицы. (ПКС-6)
8. Классификация мяса птицы по упитанности и качеству обработки. (ПКС-6)
9. Требования к первой и второй категориям птицы по качеству обработки. (ПКС-6)
10. Что понимается под партией птицы? (ПКС-6)
11. Перечислите показатели свежести мяса птицы. (ПКС-6)
12. Перечислите микробиологические показатели мяса птицы, установленные СанПиНом 2.3.2. 1078-01. (ПКС-6)
13. Перечислите токсичные вещества (ксенобиотики), для которых в мясе птицы установлен допустимый уровень нормативной документацией. (ПКС-6)
14. Дайте характеристику маркировки тушек птицы. В каких случаях на тушках птицы ставят электроклеймо (цифры 1 и 2) на голени, а в каких – овальное ветеринарное клеймо. Что означают цифры электроклейма. (ПКС-6)
15. В каком виде для повышения стойкости яиц при хранении вырабатывают яичные продукты? (ПКС-6)
16. Дайте характеристику яичного меланжа. (ПКС-6)
17. Сроки и температура хранения яичных мороженых продуктов. (ПКС-6)
18. Строение яйца. (ПКС-6)
19. Дайте определение диетических и столовых яиц. (ПКС-6)
20. Дайте характеристику яиц по категориям. Укажите массу куриного яйца у пяти категорий. (ПКС-6)
21. Расскажите о маркировке диетических и столовых яиц. (ПКС-6)
22. Назовите сроки хранения яиц. (ПКС-6)
23. Источником каких витаминов являются сырые яйца? (ПКС-6)
24. Источником каких макро- и микроэлементов являются куриные яйца? (ПКС-6)
25. В каких структурных частях яйца находятся бактерицидные вещества? Что способствует снижению бактерицидных свойств яиц? (ПКС-6)
26. Почему прочность скорлупы яиц при хранении снижается? (ПКС-6)
27. Каково различие яиц, полученных от кур яичных и мясных пород? (ПКС-6)
28. Как влияет возраст кур несушек на массу яиц? (ПКС-6)
29. Перечислите показатели безопасности яиц в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2. 1078-2001. (ПКС-6)
30. Перечислите дефекты яиц, их признаки и причины их появления. (ПКС-6)
31. Почему яйца, предназначенные для длительного хранения нельзя мыть? (ПКС-6)
32. Условия хранения яиц в холодильниках. (ПКС-6)
33. Перечислите виды и типы транспортной тары для яиц. (ПКС-6)
34. Показатели безопасности яичепродуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2. 1078-2001. (ПКС-6)

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.1. Критерии оценки к зачету

Зачет (86-100). 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 (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 (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 (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.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Перечень тем рефератов

1. Мясо и мясные продукты, технологические свойства и органолептические показатели мяса.
2. Молоко и молочные продукты, технологические свойства и органолептические показатели молока
3. Яйцо и яичные продукты, технологические свойства и органолептические показатели яиц
4. Колбасы и колбасные изделия, технологические свойства и органолептические показатели колбас
5. Технология убоя крупного рогатого скота. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса крупного рогатого скота.
6. Способы убоя овец. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса овец.
7. Убой свиней. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса свиней.
8. Технология убоя лошадей. Оценка туш по упитанности, разделка их на отруба и сорта. Пищевая ценность мяса лошадей.
9. Убой птиц, классификация и ассортимент мяса птицы. Пищевая ценность мяса птиц.
10. Мясные субпродукты их классификация и экспертиза.
11. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия, требования к их качеству.
12. Производство питьевого молока и сливок. Контроль качества.
13. Производство кисломолочных продуктов. Контроль качества.
14. Технология производства масла. Оценка качества масла.
15. Технология производства сыра. Контроль качества сыра.
16. Характеристика куриных, утиных, гусиных и перепелиных яиц, продукты их переработки.

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически

	<p>взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
Менее 56 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

Перечень дискуссионных тем и вопросов

Раздел 1. Научные основы товароведения продуктов животноводства

1. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса.
2. На какие категории подразделяют субпродукты?
3. Дайте характеристику основных видов тканей мяса.
4. Что называют субпродуктами?
5. Как упаковывают, маркируют и хранят мясо птицы?
6. Дайте характеристику в зависимости от термического состояния мяса.
7. Как классифицируют полуфабрикаты по видам сырья, способу приготовления?
8. Назовите ассортимент мясных субпродуктов.

9. Назовите химический состав и пищевую ценность куриного мяса.
10. Перечислите категории свинины и кулинарное назначение отрубов.
11. Назовите требования к качеству субпродуктов.
12. Мясо каких домашних птиц используется на предприятиях общественного питания?
13. Назовите химический состав и пищевую ценность субпродуктов.
14. Какая домашняя птица имеет маркировку 1 ЕК, 2 ЕЕУ, 1 РК.
15. Какие полуфабрикаты из говядины относятся к порционным полуфабрикатам?
16. Какие полуфабрикаты из говядины относятся к мелкокусковым?
17. Что такое мясной фарш, как его упаковывают и хранят?
18. По термическому состоянию мясо птицы бывает.
19. По способу обработки различают тушки птицы.
20. Дайте характеристику основных видов тканей мяса.
21. Дайте характеристику мяса в зависимости от термического состояния.
22. Назовите ассортимент натуральных полуфабрикатов.
23. Дайте характеристику видов мяса по виду убойных животных, возрасту.
24. Назовите ассортимент мясных субпродуктов второй категории.
25. Дайте характеристику ассортимента рубленых полуфабрикатов.
26. Охарактеризуйте основное и вспомогательное сырьё для колбасных изделий?
27. Дайте характеристику варёных колбас.
28. Какие условия и сроки хранения мясных копченостей?
29. Что такое субпродукты?

Раздел 2. Товароведение продуктов животноводства

1. Назовите ассортимент консервов из мяса.
2. Дайте характеристику в зависимости от термического состояния мяса.
3. На какие категории подразделяют субпродукты?
4. Какие условия и сроки хранения мясных консервов.
5. Что называют субпродуктами?
6. Какая домашняя птица имеет маркировку 1 ЕК, 2 ЕЕУ, 1 РК.
7. Дайте характеристику ассортимента полукопчёных колбас.
8. Какие полуфабрикаты из говядины относятся к порционным полуфабрикатам?
9. Назовите химический состав и пищевую ценность куриного мяса.
10. Назовите ассортимент варёных колбас.
11. Чем отличаются мясорастительные консервы от мясных?
12. Из какого сырья получают паштеты.
13. Назовите ассортимент мясных субпродуктов.
14. Дайте характеристику видов мяса по виду убойных животных, возрасту.
15. Из каких операций состоит процесс производства колбасных изделий?
16. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса.
17. Дайте характеристику ассортимента рубленых полуфабрикатов.
18. Какая домашняя птица имеет маркировку 1 ЕК, 2 ЕЕУ, 1 РК.
19. Охарактеризуйте основное и вспомогательное сырьё для колбасных изделий?
20. Что такое субпродукты?
21. Дайте характеристику ассортимента полукопчёных колбас.
22. Что называют субпродуктами?
23. По термическому состоянию мясо птицы бывает
24. Перечислите категории свинины и кулинарное назначение отрубов.
25. На какие категории подразделяют субпродукты?
26. Дайте характеристику мяса в зависимости от термического состояния.
27. Из какого сырья получают паштеты.
28. Дайте характеристику ассортимента полукопчёных колбас. Назовите химический состав и пищевую ценность куриного мяса.
29. Какие условия и сроки хранения мясных копченостей?
30. Какова физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране?
31. Можно ли реализовать утиные и гусиные яйца в розничной торговле, на рынках и общественном питании, а также использовать в кондитерской промышленности для приготовления тортов, для приготовления мелкоштучных изделий из теста? Чем объясняется ограничение использования утиных и гусиных яиц?
32. Изобразите строение куриного яйца (продольный разрез) и обозначьте структурные части. Каково соотношение белка, желтка, скорлупы в курином яйце?
33. Представьте сравнительный химический состав белка и желтка (в % основных питательных веществ).
34. Назовите белки желтка и белка (ц белка; охарактеризуйте их биологическую ценность. Какими свойствами обладают белки белка лизоцим и авидин?

35. Почему не рекомендуется употреблять сырые яйца (кроме некоторых случаев лечебного питания). Какая термическая обработка наиболее благоприятна для усвоения яиц?
36. Какие вещества обуславливают пенообразующие свойства белка яиц, эмульгирующие свойства желтка яиц? При производстве каких пищевых продуктов используются эти свойства?
37. Каково содержание триглицеридов, фосфолипидов и холестерина в желтке яиц? Назовите продукт животного происхождения, в котором, как и в желтке, высокое содержание фосфолипидов и холестерина.
38. Источником каких витаминов являются пищевые яйца?
39. Источником каких макро- и микроэлементов являются куриные яйца?
40. Назовите пигменты, обуславливающие окраску желтка. Какими свойствами они обладают?
41. Каковы причины снижения белкового и желткового индексов яиц при хранении?
42. В каких структурных частях яйца находятся бактерицидные вещества? Что способствует снижению бактерицидных свойств яиц?
43. Почему прочность скорлупы яиц при хранении снижается?
44. Каково различие яиц, полученных от кур яичных и мясных пород?
45. Как влияет возраст кур-несушек на массу яиц? Какие яйца устойчивее в хранении: летней, осенней или весенней яйцекладки?
46. Какое яйцо меньше хранилось: с блестящей или матовой скорлупой?
47. Какие яйца лучше хранятся оплодотворенные или неоплодотворенные? Чем это объясняется?
48. Дайте определение диетических и столовых яиц.
49. Укажите массу куриного яйца у пяти категорий.
50. Каковы требования ГОСТа Р 52121-2003 к качеству диетических, столовых, хранившихся при температуре от 0 до 20°C не более 25 суток и столовых, хранившихся при температуре от минус 2 до 0°C не более 90 дней (высота воздушной камеры, состояние желтка, белка, скорлупы)?
51. Как можно по маркировке скорлупы яиц отличить диетические от столовых яиц?
52. Какие документы удостоверяют качество и безопасность яиц при иногородней, одногородней поставках?
53. Перечислите показатели безопасности яиц в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-2001.
54. Перечислите дефекты яиц, их признаки и причины их появления.
55. Почему яйца, предназначенные для длительного хранения, не следует мыть?
56. Условия хранения яиц на холодильниках.
57. Перечислите виды и типы транспортной тары для яиц.
58. Два способа сушки яичной массы. Влияние на качество продукта.
59. Перечислите операции в производстве замороженного яичного меланжа.
60. Можно ли в производстве яйцепродуктов использовать яйца с дефектами (бой, присушка, выливка, малое пятно)?
61. Что вы знаете о глюкозооксидазе?
62. Характеристика потребительских и технологических свойств замороженных яичного меланжа и яичного белка после размораживания.
63. Операция пастеризация яичной массы в производстве замороженного яичного меланжа. Режимы. Значение.
64. Как определяются органолептические показатели сухих яичных продуктов? Недопустимые дефекты.
65. Какова влажность сухого яичного порошка из смеси белка и желтка?
66. Характеристика органолептических показателей мороженых яичных продуктов.
67. Характеристика органолептических показателей сухих яичных продуктов.
68. Физико-химические и микробиологические показатели качества сухих яичных продуктов. Характеристика физико-химических показателей.
69. Физико-химические и микробиологические показатели качества замороженного яичного меланжа.
70. Показатели безопасности яйцепродуктов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-2001.
71. Хранение сухих яичных продуктов. Условия хранения, сроки годности.
72. Хранение замороженных яичных продуктов. Режимы. Сроки годности.
73. Упаковка замороженных яичных продуктов.
74. Упаковка сухих яичных продуктов.

Критерии оценивания:

- теоретический уровень знаний;
- качество ответов на вопросы;
- подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.);
- практическая ценность материала;
- способность делать выводы;
- способность отстаивать собственную точку зрения;
- способность ориентироваться в представленном материале;
- степень участия в общей дискуссии.

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Менее 56 баллов «неудовлетворительно»	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.

Перечень вопросов для тестирования

Тема: «Молоко и молочные продукты»

Вариант 1

Выберите правильный ответ.

1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию?
 - А - молока, сливок
 - Б - молочных сгущенных консервов
 - В - творога, творожных изделий
2. Каковы сроки хранения пастеризованного молока?
 - А - 36 ч при температуре 2° С
 - Б - 10 сут при температуре 20° С
 - В - 10 сут при температуре 2° С
3. Какие сроки хранения сметаны, сырков творожных?
 - А - при температуре 15° С
 - Б - при температуре - 10° С
 - В - при температуре 2° С.
4. В чём измеряется кислотность молока, сметаны?
 - А - в процентах
 - Б - в градусах Тернера
 - В - только в градусах
5. Какое брожение происходит в биокефире?
 - А - молочнокислое с бифидобактериями
 - Б - молочнокислое, спиртовое
 - В - только молочнокислое
6. Какие плавленые сыры относят к подгруппе пастообразных
 - А - «Волна», «Виола», «Дружба»
 - Б - «Колбасный копчёный», «Шоколадный»,

- В - «Голландский», «Костромской»
7. Какие сыры относятся к плавленным?
- А - «Алтайский», сулугуни, брынза
 Б - «Волна», «Янтарь», «Шоколадный»
 В - «Для супа», «Голландскиц»
8. Какие сыры созревают при участии плесени, сырных грибов?
- А - сулугуни, «Российский»
 Б - «Рокфор», «Сент-Агюр»
 В - «Костромской», «Алтайский»
9. Какой жирностью выпускают кефир?
- А-1; 2,5; 3,2; 3,5%
 Б - 10, 15,20%
 В - 14, 5, 18%
10. Каковы условия и сроки хранения творога?
- А - при температуре 2° С - 36 ч
 Б - при температуре -18° С - до 8 мес
 В - при температуре 10° С - 10 сут
11. Какие виды брожения происходят в кефире
- А - спиртовое,
 Б — молочнокислое
 В - уксуснокислое
12. Какие молочные изделия можно замораживать?
- А - творог, творожные сырки
 Б - сметану, кефир
 В - вареники, творожные полуфабрикаты
13. Какое сухое молоко полнее растворится?
- А - распылительное молоко воздушной сушки Б - плёночное молоко контактной сушки.
14. Какие сыры относят к типу рассольного?
- А - «Осетинский», «Голландский»
 Б - Брынза, сулугуни,
 В - «Костромской» «Пошехонский»
15. К какой группе сыров относят сыр «Рокфор»?
- А - мягкие
 Б - рассольные В - типа «Голландского»
16. Какие сыры не имеют корочки на поверхности
- А - «Швейцарский», «Российский»
 Б - брынза, сулугуни
 В - «Рокфор», «Сент-Агюр»
16. Составная часть сыра:
- лактоза
 - минеральные вещества
 - казеин
 - альбумины
 - глобулины
17. При изготовлении сыра используют:
- хлористое железо
 - сыворотка
 - органические кислоты
 - сычужный фермент
 - уксусная кислота
18. При свертывании молока в сыроделии получают:
- сливки
 - обрат
 - сыворотку
 - масло
 - пахту
19. При созревании сыра используется:
- масляная кислота
 - вода
 - молочнокислые бактерии
 - органическая соль
 - минеральные вещества
20. Крепость сычужного фермента это:

- градусы в алкоголе
 - концентрация раствора
 - количество воды
 - количество соли
 - время осаждения белков
21. Сыр хранят при температуре:

- 15-20 0С
- 0-4 0С
- 8-10 0С
- 12-15 0С
- -3-5 0С

22. Производство сыра основано на процессах:

- + ферментативных
- химических
- физиологических
- физических
- термических

23. Вспучивание сыров вызывают бактерии:

- маслянокислые
- молочнокислые
- пропионовые
- грибки
- плесни

24. Сырная палочка относится к группе _____ бактерий

- слабогалофильные
- галофильных
- мезофильных
- психрофильных
- термофильных

25. В сухом ЗЦМ содержание жира должно не менее, %:

- 5
- 10
- 13
- 15
- 17

Критерии оценивания - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-86 балла «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 балла «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
Менее 56 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Тематика ситуационных задач

1. Составить схему функции товара и их взаимосвязь с конечным результатом товародвижения.
2. Составить схему основополагающие характеристика товара.
3. Составить схему методов, применяемых в товароведении. Мясо убойных животных.
4. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедрa имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности?
5. На говяжьих полутушах (от молодняка) жировые отложения имеются только у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер. При каком условии такие полутуши могут быть отнесены к первой категории?
6. Масса охлажденной свиной туши в шкуре –90 кг, толщина шпика 3,7 см. Укажите категорию и форму клейма.
7. Масса охлажденной свиной туши –78 кг (без шкуры), толщина шпика 4,2 см. Укажите категорию и форму клейма.

8. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят круглые клейма. Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко. Подкожный жир покрывает полутушу от 8 ребра к седалищным буграм. Имеются небольшие участки подкожного жира на частях полутуши. Определите, соответствуют ли клейма категории упитанности.

9. Толщина шпика охлажденной свинины равна 3,5 см. Масса туши в шкуре -65 кг. Что можно сказать о категории упитанности? При каких условиях она может быть отнесена к первой категории?

10. Масса свиной туши в шкуре -99 кг. Толщина шпика -3,7 см. Укажите категорию и форму клейма.

11. На овальном ветеринарном клейме стоят цифры: 21-12-05. Данную партию сопровождает ветеринарное свидетельство No 32-11-0017. Что это означает?

12. При приемке полутуши говядины от молодняка имели массу 70-120 кг. Соответствует ли такое мясо стандарту на говядину? Что необходимо сделать при приемке такого мяса на холодильнике?

13. Толщина шпика охлажденной свинины равна 4,2 см, масса туши -98 кг без шкуры. Укажите категорию и форму клейма.

14. Баранья туша имеет удовлетворительно развитые мышцы. Подкожный жир покрывает тушу тонким слоем на спине и пояснице. В области ребер, крестца и таза имеются просветы. Укажите категорию и форму клейма.

15. Баранья туша имеет слабо развитые мышцы, кости заметно выступают. Жировые отложения отсутствуют. Укажите категорию и форму клейма.

16. На полутуше говядины от молодняка стоят квадратные клейма, бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности?

17. Ветеринарные свидетельства имеют номера 32-11-0175 и 93-02-12/189. Что можно сказать о двух партиях мяса?

Критерии оценивания:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала;
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
- умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
Менее 56 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.