

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции


Рег. № ППЖП.03-57
«30» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «18» 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой


(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.10 Товароведение и экспертиза продукции животноводства

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2023

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
2	Пищевые жиры	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
3	Молоко и молочные товары	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
4	Мясо и мясные товары	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
5	Яйца и яичные товары	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
6	Рыба и рыбные товары	ПК-2	Коллоквиум, собеседование
7	Подготовка и выполнение контрольной работы	ПК-2	Вопросы к контрольной работе
8	Подготовка к зачету	ПК-2	Вопросы к контрольной работе
9	Промежуточная форма отчетности (зачет)	ПК-2	Тестовые задания, контрольные вопросы

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы для коллоквиумов и собеседования

Тема 1. Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров

- 1 Понятие классификации, ее значение, отличие классификации от группировки.
- 2 Признаки классификации продовольственных товаров.
- 3 Методы классификации продовольственных товаров: сущность, особенности применения.
- 4 Принципы классификации товаров, понятие, использование для составления различных классификаторов и систем классификации (ОКП, ТН ВЭД, торгово-товароведной, стандартной и др.).
- 5 Сущность и значение кодирования.
- 6 Особенности кодирования продукции по ОКП, ТН ВЭД.
- 7 Понятие ассортимента товаров, его виды и разновидности.
- 8 Как классифицируются факторы, формирующие качество товаров?
- 9 Назовите факторы, непосредственно формирующие качество продовольственных товаров?
- 10 Сущность понятий «качество», «уровень качества».
- 11 Цели и задачи оценки уровня качества товаров.
- 12 Роль и место качества в определении конкурентоспособности товара.
- 13 Понятие порока (дефекта) продукции, классификация пороков (дефектов) в стандартах на термины и определения .
- 14 Методы контроля качества продукции (товаров), особенности их применения.
- 15 Схема и алгоритм экспертизы товаров.
- 16 Дайте определение партии товара.
- 17 Каков порядок составления объединенной пробы, необходимой для оценки качества товара.
- 18 Какие виды проб и выборок отбираются из товарных партий? Назовите требования, предъявляемые к ним, и методы отбора.

Тема 2. Пищевые жиры

1. Сравнительная характеристика пищевой ценности животных жиров.
2. Вещества, сопутствующие триглицеридам в составе животных жиров, их влияние на пищевую ценность.
3. Ассортимент животных топлёных жиров.
4. Особенности экспертизы жиров.
5. Гидролитические процессы, происходящие в жирах при хранении.

Тема 3. Молоко и молочные товары

1. В чем заключается пищевая ценность и значение в питании молока?
2. В каком ассортименте молоко поступает в реализацию?

3. В чем заключается сущность обработки молока?
4. Какие факторы обуславливают увеличение сроков хранения молока?
5. Какие требования предъявляются к молоку питьевому?
6. Назовите условия и сроки хранения молока.
7. В чем отличие пастеризованного молока от стерилизованного?
8. Дефекты молока, их причины и меры предупреждения.
9. В чем сущность получения кисломолочных продуктов?
10. Дайте общую классификацию кисломолочных продуктов.
11. В чем особенность состава и получения кефира?
12. Какие кисломолочные продукты относятся к диетическим продуктам?
13. Чем обусловлены диетические свойства отдельных видов кисломолочных продуктов?
14. В чем особенность получения творога и его видов.
15. Назовите виды сметаны и их особенности.
16. Потребительские свойства и формирование ассортимента масла из коровьего молока.
17. Экспертиза питьевого молока (этапы проведения экспертизы, нормативные документы).
18. Экспертиза жидких кисломолочных продуктов (этапы проведения экспертизы, нормативные документы).
19. Факторы, формирующие качество жидких кисломолочных продуктов (сырье, особенности производства).
20. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент. Химический состав и пищевая ценность.

Тема 4. Мясо и мясные товары

1. Классификация мяса по виду, полу и возрасту убойных животных. Как влияют видовые и половозрастные признаки на свойства мяса?
2. Как влияет первичная переработка на качество мяса? Какие операции оказывают наибольшее влияние?
3. Что удостоверяют клейма, имеющиеся на мясных тушах, полутушах, четвертинах? В чем особенности клеймения мяса молодняка и быков?
4. С какими дефектами технологической обработки мясо не допускается к реализации? Как оно клеймится и каков порядок его использования?
5. Как классифицируют мясо по термическому состоянию?
6. По каким признакам определяют категорию упитанности убойных животных и мясных туш?
7. Морфологический состав мяса. Какие факторы оказывают влияние на соотношение тканей в мясе?
8. Что входит в понятие пищевая ценность мяса?
9. В чем состоит сущность созревания мяса? Как влияет созревание на потребительские свойства мяса?
10. Какова роль миофибриллярных белков в формировании потребительских свойств мяса?
11. Какие существуют способы интенсификации созревания мяса?

12. Какие дефекты мяса являются следствием развития микробиальных процессов?
13. Какие конечные продукты обычно накапливаются в мясе при глубоком распаде белков? Какими методами можно подтвердить их накопление?
14. Какие показатели могут достаточно полно и объективно характеризовать качество мяса и его пригодность к переработке?

Тема 5. Яйца и яичные товары

1. Какие основные показатели качества положены в основу деления куриных яиц на категории?
2. Средства и методы маркировки яиц.
3. Маркировка категории и вида яиц.
4. Расшифруйте маркировку яиц: Д1, С2.
5. Укажите особенности упаковки куриных яиц.
6. Укажите особенности приемки куриных яиц.
7. Какой из способов исследования яиц даёт более точные показатели: овоскопирование или выливка?
8. В чём отличие яиц диетических от столовых?
9. 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?
10. Каковы причины снижения белкового и желткового индексов яиц при хранении?
11. В каких структурных частях яйца находятся бактерицидные вещества? Что способствует снижению бактерицидных свойств яиц?
12. Почему прочность скорлупы яиц при хранении снижается?
13. Какое яйцо меньше хранилось: с блестящей или матовой скорлупой?
14. Перечислите операции в производстве замороженного яичного меланжа.
15. Можно ли в производстве яйцепродуктов использовать яйца с дефектами (бой, присушка, выливка, малое пятно)?
- 16.

Тема 6. Рыба и рыбные товары

1. Какие способы охлаждения применяют для рыбы в промышленности?
2. Какими средствами и способами можно улучшить сохранность охлажденной рыбы?
3. Условия и сроки хранения охлажденной рыбы.
4. Какая рыба будет дольше храниться в охлажденном виде - потрошенная или неразделанная?
5. Какие биохимические процессы происходят при хранении охлажденной рыбы?

6. В чем состоит преимущество замораживания перед другими методами консервирования?
7. Каких рыб перед замораживанием обязательно разделывают и почему?
8. Каких рыб замораживают с обязательным глазированием? Почему?
9. Как используется нестандартная мороженная рыба, если она пригодна в пищу?
10. Какие пороки мороженной рыбы недопустимы, какие снижают сортность продукции?
11. По каким признакам можно определить рыбу естественного замораживания?
12. Каковы условия и сроки хранения мороженной рыбы?
13. Какими средствами можно сохранить качество мороженной рыбы при хранении?
14. С какой целью проводится технологическая разделка рыбного сырья?
15. Какие физические и биохимические процессы происходят при замораживании и хранении мороженной рыбы?
16. Какие требования предъявляются к сырью, используемому для производства соленых товаров?
17. В каких случаях применяется сухой, мокрый и смешанный посол?
18. Каковы особенностипряного посола и маринования?
19. В чем состоит консервирующее действие поваренной соли?
20. Какие характерные биохимические изменения происходят в рыбе при посоле и созревании?
21. Какие факторы, влияющие на скорость созревания соленой рыбы, вам известны?
22. Как можно ускорить созревание соленой рыбы?
23. Какие пороки соленой рыбной продукции связаны с качеством сырья?
24. По каким признакам можно установить перезревание соленой рыбы? Считается ли перезревание недопустимым пороком?
25. Какие пороки соленой рыбы возникают при хранении товара?

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет навыками и приемами выполнения практических заданий;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Ассортимент и характеристика кисломолочных продуктов (жидкие, творог, сметана).

2. Мясные полуфабрикаты. Показатели качества, дефекты, хранение.
3. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.
4. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
5. Пищевые яйца. Классификация и требования к качеству яиц. Упаковка, маркировка, хранение яиц.
6. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
7. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.
8. Свиной топленый жир. Особенности состава и пищевая ценность. Сырьё, схема производства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.
9. Мороженое: классификация и факторы, формирующие качество готового продукта; расфасовка, упаковка, маркировка; условия и сроки хранения и реализации; дефекты.
10. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
11. Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении.
12. Отличительные особенности отдельных разновидностей простокваши, ацидофильных продуктов и продуктов смешанного брожения по составу закваски, требованиям к качеству, потребительским свойствам, хранению.
13. Сырьё, используемое для производства полукопченых и копченых колбас. Формирование ассортимента, качества, надежности в хранении копченых колбас. Дефекты, обусловленные нарушениями технологии производства и режима хранения.
14. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки охлаждённой и мороженой рыбы. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.
15. Сгущенные и стерилизованные молочные консервы: ассортимент в зависимости от сырья, процесса производства и вида тары; требования, предъявляемые к качеству готового продукта; возможные дефекты.
16. Ветеринарное клеймение мяса убойных животных, значение в обеспечении качества.
17. Копченая рыба. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, хранение.

18.Классификация и ассортимент животных и кулинарных жиров. Требования к качеству животных и кулинарных жиров.

19. Классификация и ассортимент сыра. Требования к качеству сыра.

20.Морепродукты. Ассортимент. Особенности химического состава и пищевой ценности.

21. Рассольные сыры. Пищевая ценность. Схема производства рассольных сыров. Требования к качеству, сроки и условия хранения.

22. Ассортимент и классификация творога и творожных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Возможные дефекты.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов на вопросы в контрольной работе в целом соответствует теме задания, продемонстрировано знание фактического материала и уверенное владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, отсутствуют ошибки в употреблении терминов, ответы четко структурированы и выстроены в заданной логике, работа выполнена аккуратно.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если содержание ответов в контрольной работе не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени, продемонстрировано крайне низкое знание фактического материала и слабое владение понятийно - терминологическим аппаратом дисциплины, присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов, ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика, работа выполнена неаккуратно.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы к зачету

1. Молоко коровье. Пищевая ценность и химический состав молока. Ассортимент питьевого молока. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
2. Кисломолочные продукты. Классификация и ассортимент. Сущность молочнокислого и смешанного брожения. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.
3. Сыры. Классификация, ассортимент твёрдых, полутвёрдых, мягких, рассольных, плавленых сыров.
4. Оценка качества сычужных сыров. Балльная оценка и определение товарного сорта. Дефекты вкуса, консистенции, рисунка, внешнего вида. Физико-химические показатели. Хранение сыров.
5. Сливочное и топлёное масло. Пищевая ценность, схема производства сливочного масла традиционным способом и преобразованием высокожирных сливок.

6. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.
7. Животные топлёные жиры. Общая характеристика. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
8. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
9. Химический состав и пищевая ценность мяса. Соотношение тканей в мясе. Автолитические послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса при хранении
10. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
11. Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
12. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р.
13. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
15. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.
16. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.
17. Характеристика основных семейств промысловых рыб.
18. Нерыбные морепродукты. Ракообразные, моллюски, иглокожие, морские водоросли. Пищевая ценность, использование.
19. Рыба живая, охлаждённая, мороженная. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки охлаждённой и мороженной рыбы. Товарные сорта мороженной рыбы. Хранение.
20. Рыба солёная. Способы посола. Ассортимент солёной рыбы. Товарные сорта, требования к качеству. Хранение.
21. Рыба вяленая, горячего и холодного копчения. Ассортимент. Товарные сорта. Хранение. Балычные изделия. Характеристика.
22. Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении. Характеристика пресервов.

23. Характеристика и ассортимент мороженных яичных продуктов.

24. Характеристика и ассортимент сухих яичных продуктов.

Критерии оценки зачета:

Отметка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»:

Задания закрытого типа

1. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека, это:
а) усвояемость; б) безопасность; в) пищевая ценность.

Ответ: б.

2. Почему животные топлёные жиры менее устойчивы к окислительной порче, чем растительные? а) больше содержат ненасыщенных жирных кислот; б) в них активные ферменты; в) в них практически отсутствуют естественные антиоксиданты (В-каротин, токоферолы); г) содержит холестерин.

Ответ: в.

3. Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°C. Охарактеризуйте термическое состояние мяса: а) охлаждённое; б) остывшее; в) подмороженное; г) замороженное.

Ответ: г.

4. На молочных заводах молоко обрабатывали при температуре 72-80°C 15-30 секунд. Какой это вид молока? а) пастеризованное; б) ультрапастеризованное; в) стерилизованное; г) сырое.

Ответ: а.

5. Категория яиц устанавливается на основе следующих показателей: а) масса яйца; б) высота воздушной камеры; в) размер яйца по наибольшему поперечному диаметру; г) состояние белка и желтка.

Ответ: а.

Задания открытого типа

1.Перечислите дефекты питьевого молока

2. Как классифицируют мясо по термическому состоянию?

3. Расшифруйте маркировку яиц: Д1, С2: _____

4. Назовите способы посола рыбы: _____

5.Перечислите показатели качества животных топленых жиров: _____

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.  О.В. Лисиченок

«28» августа 2023 г.