


ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № БЭиО.03-67
«07» 10 20 22 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «05» 10 20 22 г. № 3
Заведующий кафедрой

_____ С.Л. Гаптар
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В. ДВ.06.1 Товароведение охотоведческой продукции и стандартизация

Направление подготовки 06.03.01 – Биология

Профиль: Экология и охотоведение

Виды деятельности: основной: научно-исследовательская

дополнительные: научно-производственная и проектная;

информационно-биологическая

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Товароведение охотоведческой продукции	ОПК-2; ОПК-3; ПК-1	Коллоквиум, собеседование
2	Стандартизация охотоведческой продукции		Коллоквиум, собеседование

Вопросы для коллоквиумов, собеседования по дисциплине «Товароведение охотоведческой продукции и стандартизация»

Раздел: Товароведение охотоведческой продукции

1. Определение терминов ПРОДУКЦИЯ и ТОВАР.
2. Понятия ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ.
3. Товароведная классификация товаров
4. Что называется ФАЛЬСИФИКАЦИЕЙ и ИДЕНТИФИКАЦИЕЙ.
5. Понятия ТАРА и УПАКОВКА.
6. В чем заключается защитная функция упаковки?
7. Методы определения качества пищевых продуктов?
8. Цель и методы классификации товаров?
9. Цель и способы кодирования товаров?
10. Для чего нужна маркировка товаров?
11. Формирование качества мяса промысловых животных и боровой дичи.
12. Сохранение качества мяса промысловых животных и боровой дичи.
13. Факторы формирования качества лекарственно-технического сырья промысловых животных.
14. Факторы сохранения качества лекарственно-технического сырья промысловых животных.

Раздел: Стандартизация охотоведческой продукции

1. Какие документы стандартизирующие продукцию дикорастущей флоры Вы знаете?
2. На какую продукцию дикорастущей флоры существуют государственные стандарты?
3. Требования к качеству продукции дикорастущей флоры?
4. Какие документы используются для стандартизации продукции добытой охотой?
5. На какую продукцию добытую охотой существуют государственные стандарты?
6. Способы снятия шкуры «чулком»?
7. В чем заключается пресно-сухой способ консервирования шкур?
8. Назначение правилки при пресно-сухом способе консервирования шкур?
9. Факторы, влияющие на качество мехового покрова диких животных?
10. Дайте определение понятию КРЯЖ.

11. Что означает понятие – топография шкурки?
12. Требования к качеству продукции добытой охотой?
13. Влияние пороков на сортность невыделанных шкурок пушных зверей?
14. Факторы сохранения качества невыделанных шкурок добытых охотой?

Критерии оценки

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 80% вопросов и более, используя при этом соответствующую терминологию.
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 65% вопросов и более.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он правильно и полно ответил на 50% вопросов и более.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он правильно ответил менее чем на 50% вопросов.

Вопросы для контрольной работы по дисциплине «Товароведение охотоведческой продукции и стандартизация»

Вариант 1

1. Место охотоведческой продукции животного происхождения в товароведной классификации продовольственных товаров.
2. Куны. Стандартизация шкурок невыделанных добытых охотой?

Вариант 2

1. Место охотоведческой продукции в товароведной классификации непродовольственных товаров.
2. Кошачьи. Стандартизация шкурок невыделанных добытых охотой?

Вариант 3

1. Место охотоведческой продукции растительного происхождения в товароведной классификации продовольственных товаров.
2. Зайцеобразные. Стандартизация шкурок невыделанных добытых охотой?

Вариант 4

1. Формирование качества мяса добытого охотой.
2. Полуводные звери. Стандартизация шкурок невыделанных добытых охотой?

Вариант 5

1. Сохранение качества мяса добытого охотой.
2. Медведи. Стандартизация шкур невыделанных добытых охотой?

Вариант 6

1. Получение жира от зимоспящих животных.
2. Енотовые. Стандартизация шкур невыделанных добытых охотой?

Вариант 7

1. Формирование качества лекарственно-технического сырья, получаемого от промысловых животных.
2. Лисицы. Стандартизация шкур невыделанных добытых охотой?

Вариант 8

1. Формирование качества при сборе и переработке дикорастущих грибов.
2. Беличьи. Стандартизация шкур невыделанных добытых охотой?

Вариант 9

1. Формирование качества березового сока при сборе и переработке.
2. Заячьи. Стандартизация шкур невыделанных добытых охотой?

Вариант 10

1. Формирование качества черемши.
2. Крот. Стандартизация шкур невыделанных добытых охотой?

Критерии оценки

Выполненная работа представляется на проверку преподавателю, который оценивает работу и по результатам собеседования со студентом ставит оценку в виде «зачтено» или «незачтено», что учитывается при допуске к зачету.

Основаниями для «незачета» и возвращения контрольной работы для доработки являются:

- неудовлетворительное качество работы;
- случай, когда работа переписана с другой контрольной работы, либо дословно повторяет текст первоисточника;
- изменение вопросов без согласия преподавателя и уважительной на то причины;
- при собеседовании студент не ориентируется в содержании работы.

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Товароведение охотоведческой продукции и стандартизация»

1. Классификация товаров.
2. Пищевой продукт. Безопасность продовольственных товаров.
3. Пищевая ценность. Биологическая ценность. Энергетическая ценность. Биологическая эффективность.
4. Фальсификация и идентификация продовольственных товаров.
5. Дата изготовления. Дата упаковывания. Срок хранения. Срок годности. Срок реализации.
6. Методы определения качества товара.
7. Кодирование товаров.
8. Формирование качества товара.
9. Факторы сохранения качества.
10. Товарные потери.
11. Виды и формы информации о товаре. Требования к информации.
12. Факторы формирования качества мяса промысловых животных.
13. Факторы сохранения качества мяса промысловых животных.
14. Экспертиза качества мяса промысловых животных.
15. Факторы формирования качества жира зимоспящих животных.
16. Факторы сохранения качества жира зимоспящих животных.
17. Экспертиза качества жира зимоспящих животных.
18. Формирование качества лекарственно-технического сырья животного происхождения.
19. Сохранение качества лекарственно-технического сырья животного происхождения.
20. Требования ГОСТ к белым грибам.

21. Требования ГОСТ к черемше.
22. Требования ГОСТ к кедровому ореху.
23. Требования ГОСТ к бруснике.
24. Требования ГОСТ к клюкве.
25. Требования ГОСТ к соку березовому.
26. Способы снятия шкур согласно ГОСТам.
27. Способы консервирования шкур.
28. Сортность невыделанных шкур в зависимости от качества волосяного покрова.
29. Деление невыделанных шкур в зависимости от пороков.
30. Кряжи. Отражение их в ГОСТах.

Критерии оценки

К зачету допускаются студенты, получившие положительные оценки за контрольную работу.

- «**зачтено**» - выставляется студенту, если он может дать правильные развернутые ответы на большинство вопросов, используя при этом соответствующую терминологию.

- «**не зачтено**» - выставляется студенту, если он дает неправильные ответы на большинство вопросов и не владеет соответствующей терминологией.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ Компетенция ОПК-2

1, Фальсификация товаров.

1. Изготовление поддельных товаров
2. Реализация поддельных товаров
3. Изготовление и реализация поддельных продовольственных товаров

Правильный ответ: 3

2, Идентификация продовольственных товаров

1. Установление соответствия товаров.
2. установление соответствия товаров их наименованиям
3. установление соответствия товаров их наименованиям согласно нормативной документации на конкретный вид товара
4. установление соответствия товаров их наименованиям согласно нормативной документации

Правильный ответ: 3

3, Дата изготовления

1. Дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта
2. Дата, проставляемая изготовителем и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта
3. Дата, проставляемая упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта
1. Дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком

Правильный ответ: 1

4, Период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю

1. Срок хранения
2. Срок реализации
3. Срок годности

Правильный ответ: 2

5. ... - это материальная продукция, предназначенная для купли и продажи.

6. ... - это первичная упаковка товаров, реализуемая вместе с товаром.

7. ... - это промышленное изделие, в которое помещается товар с целью хранения, транспортирования и продажи товаров.

Компетенция ОПК-3

1, Функции упаковки

1. Многофункциональность
2. Информационная
3. Защитная

Правильный ответ: 1, 2, 3

2, Количество энергии в килокалориях (кДж), высвобождаемой из продовольственного товара в организме человека для обеспечения его физиологических функций

1. Биологическая ценность
2. Энергетическая ценность
3. Биологическая эффективность

Правильный ответ: 2

3, показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка

1. Биологическая ценность
2. Энергетическая ценность
3. Биологическая эффективность

Правильный ответ: 1

4, показатель качества жировых компонентов товара, отражающих содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот

1. Биологическая ценность
2. Энергетическая ценность
3. Биологическая эффективность

Правильный ответ: 3

5. ... - это отсутствие токсического, канцерогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного воздействия товаров на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах;
6. ... - это понятие, отражающее всю полноту полезных свойств продовольственного товара, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства;
7. ... - это дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

Компетенция ПК-1

1, Сроки хранения белых грибов (часов) при температуре +5- +10 °С

1. 8
2. 6
3. 4

Правильный ответ: 1

2, Способ снятия шкуры с зайца-беляка согласно ГОСТ 11028-75

1. Пластом
2. Трубкой
3. Чулком

Правильный ответ: 2

3, На сколько сортов подразделяют шкуры зайца-беляка согласно ГОСТ 11028-75

1. 2
2. 3
3. 4

Правильный ответ: 2

4, Способ снятия шкуры с бобра речного согласно ГОСТ 21003-75

1. Пластом
2. Трубкой
3. Чулком

Правильный ответ: 1

5, На сколько сортов подразделяют шкуры бобра речного согласно ГОСТ 21003-75

1. 2
2. 3
3. 4

Правильный ответ: 1

6. ... - это количество шкурок сдаваемых одновременно и оформленных одним документом о качестве;
7. Каждую шкурку партии подвергают проверке по показателям внешнего вида и ... ;
8. ... - это внутривидовая совокупность пушных зверей с характерными для данного географического района товарными признаками шкурок.;

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 – незачет»	
«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

профессор кафедры ТТПП, докт. с.-х.н., доцент



В.В. Гарт