

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Экономического института

Е.С. Тхор

(подпись)

2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ
ТОВАРОВ

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки: «Товароведение и экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»

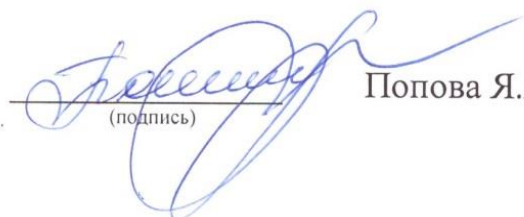
Разработчик:
Доцент


(подпись)

Максименко А.Е.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров от «25» 01 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой
товароведения и
экспертизы товаров


(подпись) Попова Я.А.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Замороженные рубленые полуфабрикаты хранят при температуре не выше, °С:

- А) -2°С
- Б) -10°С
- В) -20°С
- Г) -30°С

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. По каким показателям проводится экспертиза рыбы и рыбных товаров?

- А) по органолептическим показателям
 - Б) по органолептическим и физико-химическим показателям
 - В) по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
 - Г) по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и показателям безопасности
- Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Филе рыбы делят на:

- А) высший, 1 и 2 сорт
- Б) высший и 1 сорт
- В) категорию высшую, категорию А, категорию В
- Г) категорию А, категорию В

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Посол мяса предусмотрен для консервов:

- А) «Ветчина»
- Б) «Говядина тушеная»
- В) «Свинина тушеная»
- Г) «Свинина с овощами»

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

5. Мука для производства пельменей должна иметь температуру:

- А) 8-10°C
- Б) 12-14°C
- В) 15-17°C
- Г) 18-20°C

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие основных этапов производства консервов с технологическими операциями

- | | |
|---|---------------------|
| 1) Подготовка сырья к консервированию | А) бланширование |
| 2) Предварительная обработка | Б) обвалка, жиловка |
| 3) Специальные процессы теплового консервирования | В) стерилизация |
| 4) Завершающая обработка | Г) этикетирование |

Правильный ответ: 1Б, 2А, 3В, 4Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Установите соответствие рыбы и её образа жизни

- | | |
|--|------------------|
| 1) сельдь, скумбрия, сардина, тунец, треска, камбала, палтус | А) проходные |
| 2) лососевые, осетровые, угорь | Б) полупроходные |
| 3) судак, лещ, сазан, сом | В) пресноводные |
| 4) стерлядь, налим, толстолобик, щука, карась | Г) морские |

Правильный ответ: 1Г, 2А, 3Б, 4В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Установите соответствие между видом посола и содержанием основных компонентов

- | | |
|--------------------------|--|
| 1) простой посол | А) применяют соль, сахар и смесь различных пряностей с добавлением антисептика – бензойноокислого натрия |
| 2) сладкий (специальный) | Б) применяют только соль, иногда антисептик и селитру |
| 3) пряный посол | В) применяют соль, сахар, пряности, уксусную кислоту |

4) маринованный
посол

Г) применяют посолочную смесь, состоящую из 9% соли и 1,5% сахара, с добавлением бензойнокислого натрия и лаврового листа

Правильный ответ: 1Б, 2Г, 3А, 4В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Установите соответствие этапа экспертизы рыбы и рыбных товаров и его характеристики

- | | |
|-----------|---|
| 1) 1 этап | А) исследование состояния упаковки и маркировки продукта |
| 2) 2 этап | Б) классификация ассортимента |
| 3) 3 этап | В) определение порядка отбора проб |
| 4) 4 этап | Г) исследование органолептических и физико-химических показателей |
| 5) 5 этап | Д) подтверждение соответствия (или несоответствия) |
| 6) 6 этап | Е) выдача мотивированного заключения о качестве |
| 7) 7 этап | Ж) формулирование промежуточных выводов |

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А, 4Г, 5Ж, 6Д, 7Е

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Укажите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность этапов автолитических изменений мяса:

- А) разрешение посмертного окоченения
- Б) парное мясо
- В) созревание
- Г) посмертное окоченение

Правильный ответ: Б, Г, А, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Установите правильную последовательность проведения холодильной обработки мяса и рыбы:

- А) замораживание
- Б) охлаждение
- В) размораживание
- Г) подмораживание

Правильный ответ: Б, Г, А, В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Установите правильную последовательность проведения операций подготовки сырья для производства колбасных изделий:

А) измельчение на волчке

Б) жиловка

В) обвалка

Г) разделка на отруба

Правильный ответ: Г, В, Б, А

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание)

1. _____ ткань — это основная и наиболее важная в количественном и качественном отношении составная часть туши и играет основную роль в технологии производства мясопродуктов.

Правильный ответ: мышечная

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. К _____ свойствам мяса и рыбы относятся функциональные, структурно-механические, сенсорные, технологические свойства.

Правильный ответ: функционально-технологическим

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Термическая обработка _____ колбас включает холодное копчение и длительную сушку.

Правильный ответ: сырокопченых

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Холодное копчение рыбы проводят при температуре _____.

Правильный ответ: 18-22°С

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

5. Соотношение мясного фарша к массе пельменя – _____.

Правильный ответ: 50:50

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенные слово (словосочетание)

1. К особенностям фарша _____ колбас относится максимальное разрушение клеточной структуры, значительная степень эмульгирования жира, высокое содержание воды.

Правильный ответ: вареных / эмульгированных / вареных колбас, сосисок, сарделек

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Сырьем для _____ колбас служат в основном субпродукты, как I (печень), так и II категории (мясо голов, ножек), а также говядина или свинина.

Правильный ответ: ливерных / субпродуктовых / ливерных колбас и паштетов

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Такой дефект консервов - _____ подразделяют на бактериальный, физический и химический.

Правильный ответ: бомбаж

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

4. Дефекты консервов в жестяной таре подразделяются на _____.

Правильный ответ: внешние и внутренние / при внешнем осмотре и обнаруженные после вскрытия

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дать развернутый ответ на вопрос

1. В каких полуфабрикатах регламентируется массовая доля влаги, жира, поваренной соли, хлеба, а также масса одной порции?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: содержание влаги, жира, поваренной соли, хлеба, а также масса одной порции регламентируется в рубленых полуфабрикатах.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «в рубленых полуфабрикатах (котлетах)».

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

2. Какие требования стандарта к готовым пельменям?

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: пельмени должны быть не слипшимися, иметь соответствующую форму и тщательно обработанные края. Толщина тестовой оболочки не более 2 мм. Содержание мясного фарша к массе пельменя – не менее 50%.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «должны быть соответствующей формы, толщина тестовой оболочки не более 2 мм, содержание мясного фарша к массе пельменя – не менее 50%».

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

3. Какие причины возникновения бактериального бомбажа?

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: бактериальный бомбаж - результат деятельности газообразных бактерий, которые при стерилизации сохранили жизнеспособность и получили возможность развиваться. Консервы с бактериальным бомбажем подлежат уничтожению.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «результат деятельности бактерий».

Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-1 (ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению 38.03.07 Товароведение.

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического института



Е.Н. Шаповалова

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)