

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Владимирович

Должность: ректор

Дата подписания: 05.09.2024 14:59:37

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПРИМОРСКАЯ ГСХА

ИНСТИТУТ ЛЕСНОГО И ЛЕСОПАРКОВОГО ХОЗЯЙСТВА

**УТВЕРЖДАЮ**

**Декан института**

**О.Ю. Приходько**

6 марта 2020 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ОХОТНИЧЬЕ ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

35.03.01 Лесное дело

(код и наименование направления подготовки (специальности))

Лесное охотоведение

(направленность (профиль) подготовки)

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

г. Уссурийск 2020 г.

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине  
«Охотничье товароведение»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-4	Способен организовывать и контролировать в охотничьем хозяйстве охрану, воспроизводство и рационального использования охотничьих животных	Индикатор 2	Организует, подготавливает и руководит проведением всех видов охоты включая предоставление услуг в этой области

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

Таблица 1 - Оценка контролируемой компетенции

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1	1. Теоретические основы товароведения непушной продукции охотничьего хозяйства	ПК-4.2	Конспект по теме, опрос
2	2. Товароведение мясо – дичной продукции охотничьего хозяйства	ПК-4.2	Конспект по теме, опрос
3	3. Товароведение лекарственно – технического сырья животного происхождения	ПК-4.2	Конспект по теме, опрос
4	4. Товароведение рыбы и рыбопродуктов	ПК-4.2	Конспект по теме, опрос
5	5. Товароведение растительной продукции охотничьего хозяйства	ПК-4.2	Конспект по теме, опрос
6	6. Строение и товарные свойства волосяного и кожного покровов пушных животных. Методы первичной обработки пушно – мехового сырья. Пороки пушно - мехового сырья	ПК-4.2	Конспект по теме, опрос

7	7. Основы стандартизации и методы сортировки пушно - мехового сырья. Хранение, упаковка, транспортировка пушно – мехового сырья. Технологические процессы выделки и крашения мехов	ПК-4.2	Конспект по теме, опрос
---	--	--------	-------------------------

\* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

\*\* В графу наименование оценочного средства в обязательном порядке входит способ осуществления оценки компетенции (части контролируемой компетенции) (устно, письменно, компьютерные технологии и др.).

Таблица 2 – Карта компетенций дисциплины

Индекс компетенции	Критерии оценки	Результаты освоения
ПК-4	<b>Удовлетворительно-Зачтено</b>	организовывать и контролировать в охотничьем хозяйстве охрану, воспроизводство и рационального использования охотничьих животных
	<b>Хорошо – Зачтено</b>	способен уверенно организовывать и контролировать в охотничьем хозяйстве охрану, воспроизводство и рационального использования охотничьих животных
	<b>Отлично-Зачтено</b>	способен в полном объеме организовывать и контролировать в охотничьем хозяйстве охрану, воспроизводство и рационального использования охотничьих животных

Планируемые уровни сформированности компетенций - реферат \_

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций	Критерии оценки	Отличительные признаки
ПК-4	Базовый уровень	3	<b>Электронный вариант презентации</b> или другие средства наглядности отсутствуют, либо презентация содержит избыточное количество слайдов и перегружена информацией, структура подачи материала не логична, имеются ошибки <b>Представление устной части:</b> докладчик привязан к тексту, словарный запас ограничен, в некоторых случаях недостаточен для выполнения задачи <b>Взаимодействие с аудиторией:</b> затруднился ответить на вопросы, в некоторых случаях демонстрирует проблемы в понимании собеседника

Продвинутый уровень	4	<p><b>Электронный вариант презентации</b> в целом логично структурирован, информация представлена в сжатой форме на основе ключевых слов, фон и другие элементы наглядности не в полной мере соответствуют тематике, содержит незначительные ошибки</p> <p><b>Представление устной части:</b> не читает, но делает ошибки, затрудняющие понимание; наблюдаются некоторые затруднения при подборе лексики, некоторые неточности в её употреблении</p> <p><b>Взаимодействие с аудиторией:</b> адекватно ответил на все вопросы, умеет поддерживать дискуссию</p>
Уровень высокой компетентности	5	<p><b>Электронный вариант презентации</b> содержит 5-6 слайдов, материал логично структурирован, информация представлена в сжатой форме на основе ключевых слов, фон и другие элементы наглядности соответствуют тематике, не содержит ошибок</p> <p><b>Представление устной части:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не привязан к тексту доклада</li> <li>- демонстрирует словарный запас, адекватный поставленной цели, использует клише, структурирующие устный доклад (вступление, основная часть, заключение)</li> </ul> <p><b>Взаимодействие с аудиторией:</b> умеет поддерживать дискуссию, адекватно отвечает на все вопросы, грамотно формулирует вопросы к презентациям других студентов</p>

### **3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

#### **Методика оценивания знаний, умений и навыков**

Итоговая оценка считается по формуле:

$$\frac{п+п+\dots}{q}$$

где  $п$  - количество баллов набранных студентом по компетенции (максимальное количество баллов – 5);  $q$  - количество компетенций.

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

#### **Тестовые задания для оценки компетенции ИД-2 ПК 4.2 по показателю «Знать»**

1. Ассортимент – это ... (состав и соотношение отдельных видов изделий в продукции предприятия, отрасли, производства или группе товаров, объединенных определенным признаком).
2. Основное вещество, служащее запасным питательным веществом и откладывающееся в печени, это... (гликоген).
3. Расположите копытных по убойной массе от меньшего к большему: лось, кабарга, косуля, изюбрь, пятнистый олень (кабарга – косуля – пятнистый олень – изюбрь – лось).
4. Расположите от меньшего к большему по размерам орехи орехоплодных растений: кедр сибирский, кедр корейский, кедровый стланик (кедровый стланик – кедр сибирский – кедр корейский).
5. Какое из этих животных обладает мускусной железой?  
А) Косуля,  
Б) сайгак,  
В) северный олень,  
Г) **кабарга**.
6. Назовите наиболее ценный кряж соболиных шкурок?  
А) Амурский,  
Б) алтайский,  
В) якутский,  
Г) **баргузинский**,  
Д) камчатский.
7. Какие из этих животных могут служить источником целебной желчи?  
А) **Медведь**,  
Б) лось,  
В) **сурок**,  
Г) волк.
8. Какие из этих животных относятся к «летней» пушнине?  
А) Горностай,

- Б) **суслик**,  
 В) **бурундук**,  
 Г) белка,  
 Д) соболь,  
 Е) норка.
9. Какие из этих пищевых растений произрастают в Приморском крае?  
 А) **Актинидия**,  
 Б) **лимонник**,  
 В) хурма,  
 Г) грецкий орех,  
 Д) фисташка.
10. Установите соответствие

1	Панты	Товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
2	Брак	Слой подкожной клетчатки на невыделанной коже
3	Колот	Рога оленей в период их ежегодного роста, имеющие трубчатую неороговевшую структуру, наполненные кровью и покрытые тонкой бархатистой кожей с короткой мягкой шерстью
4	Мездра	Промысловый инструмент, используемый при сборе кедрового ореха

**Тестовые задания для оценки компетенции ИД-2 ПК 4.2 по показателю «Уметь»**

1. Маринование – это процесс ... (консервирования мяса уксусной кислотой).
2. Место для хранения продукции охоты в лесу называется... (лабаз).
3. Расположите в правильном порядке процессы разделки туши: нутровка, разделка по сортам, убой, обескровливание, снятие шкуры (убой – обескровливание – снятие шкуры – нутровка – разделка по сортам).
4. Расположите процессы консервации оленьего эмбриона методом заваривания в правильном порядке: варка, очистка, извлечение (извлечение – очистка – варка).
5. Каким способом снимаются шкуры с копытных и крупных хищных зверей?  
 А) Трубкой,  
 Б) **ковром**,  
 В) чулком.
6. Какой из этих зверей может являться источником лекарственного жира?  
 А) **Барсук**,  
 Б) лось,  
 В) снежный баран,  
 Г) рысь.
7. Выберите способы консервирования мяса.  
 А) Жарка,  
 Б) **вяление**,  
 В) варка,  
 Г) **сушка**,

- Д) сублимация.
8. В чем сущность сортового разуба мяса диких копытных?
    - а) в отделении костей от мускульного мяса
    - б) в повышении качества отдельных частей туш
    - в) для справедливого распределения между охотниками
    - г) в определении сортности туши
    - д) в определении ценности отдельных частей туши
  9. Какой самый лучший метод консервирования мяса
    - а) замораживание ниже минус  $14^{\circ}\text{C}$
    - б) постепенное глубокое охлаждение
    - в) холодное вяление в дыму
    - г) сушка в вакууме (сублимация)
    - д) замораживание до минус  $4^{\circ}\text{C}$
  10. Главная особенность пантовки в оленеводческих хозяйствах:
    - а) плановость проведения
    - б) олени остаются живыми
    - в) массовость заготовки пантов
    - г) короткие сроки проведения
    - д) лучшее качество пантов

### **Вопросы к экзамену по дисциплине «Охотничье товароведение»**

1. Предмет, методы, задачи товароведения пушной продукции охотничьего хозяйства.
2. История товароведения.
3. Ассортимент товаров.
4. Классификация пушной продукции охотничьего хозяйства.
5. Дефекты продукции.
6. Факторы, формирующие качество товаров.
7. Тара и упаковочный материал.
8. Маркировка, ее виды.

### ***Товароведение мясо - дичной продукции и лекарственно - технического сырья животного происхождения:***

9. Виды и формы товарной информации.
10. Сравнительная характеристика мяса.
11. Пищевые качества и свойства мяса.
12. Видовые особенности мяса северного оленя.
13. Видовые особенности мяса лося.
14. Видовые особенности мяса косули.
15. Видовые особенности мяса изюбра и марала.
16. Видовые особенности мяса кабана.
17. Видовые особенности мяса медведя.
18. Видовые особенности мяса зайца.
19. Видовые особенности мяса кролика.
20. Химический состав мяса.

21. Морфологический состав мяса.
22. Созревание мяса.
23. Изменение мяса при хранении.
24. Термическое состояние мяса.
25. Пороки мяса.
26. Органолептическая оценка степени свежести мяса диких животных.
27. Требования к качеству мяса копытных животных, стандарт.
28. Требования к качеству мяса медведя. Стандарт.
29. Требования к качеству мяса зайца. Стандарт.
30. Требования к качеству мяса кролика. Стандарт.
31. Органолептическая оценка степени свежести пернатой дичи.
32. . Требования к качеству пернатой дичи. Стандарт.
33. Принципы сортировки пантов.
34. Принципы сортировки жил оленей и пенисов.
35. Требования к качеству кабарожьей и бобровой струи. Стандарт.
36. Требования к качеству рогов сайгака. Стандарт.
37. Требования к качеству хвостов оленей. Стандарт.
38. Требования к качеству медвежьей желчи. Стандарт.

#### ***Товароведение рыбы и рыбных продуктов:***

39. Химический состав и пищевая ценность мяса рыб.
40. Классификация и ассортимент рыбных товаров.
41. Рыба мороженая. Требования к качеству. Стандарт.
42. Рыба соленая. Требования к качеству. Стандарт на рыбу соленую.
43. Рыба копченая. Требования к качеству. Стандарт на рыбу копченую.
44. Характеристика икры рыбной, строение, свойства икры сырца.
45. Икра осетровых рыб.
46. Икра лососевых рыб.
47. Икра частиковых рыб.
48. Пороки копченой рыбы и способы их устранения.
49. Пороки соленой рыбы и способы их устранения.
50. Пороки икры и способы их устранения.

#### ***Товароведение растительной продукции:***

51. Классификация грибов.
52. Требования к качеству сушеных грибов. Стандарт.
53. Требования к качеству маринованных грибов. Стандарт.
54. Требования к качеству отварных грибов. Стандарт.
55. Требования к качеству соленых грибов. Стандарт.
56. Требования к качеству черемши свежей. Стандарт.
57. Требования к качеству соленой и маринованной черемши. Стандарт.
58. Требования к качеству ягод брусники и облепихи. Стандарт.
59. Требования к качеству ягод черники и голубики. Стандарт.
60. Требования к качеству ягод клюквы и черемухи. Стандарт.
61. Требования к качеству ягод лимонника. Стандарт.
62. Требования к качеству ягод актинидии. Стандарт.

63. Требования к качеству ежевики сизой. Стандарт.
64. Требования к качеству земляники лесной. Стандарт.
65. Требования к качеству калины обыкновенной. Стандарт.
66. Требования к качеству малины. Стандарт.
67. Требования к качеству морошки. Стандарт.
68. Требования к качеству соков и ягоды протертой с сахаром.
69. Требования к качеству варенья и джема.
70. Требования к качеству березового сока.
71. Требования к качеству орехов (кедрового, фундука).
72. Методы испытания качества орехов.
73. Классификация лекарственно – технического сырья растительного происхождения.
74. Классификация лекарственно – технического сырья животного происхождения.
75. Требования к качеству сырья растительного происхождения (корни, корневища) заготовка, хранение.
76. Требования к качеству сырья растительного происхождения (травы) заготовка, хранение.
77. Требования к качеству сырья растительного происхождения (листья и цветы) заготовка, хранение.
78. Требования к качеству сырья растительного происхождения (наросты, грибки, семена, споры, ягоды, плоды) заготовка, хранение.
79. Развитие Товароведения п/м сырья и его задачи.
80. Значение п/м сырья в народном хозяйстве.
81. Мероприятия по расширению ресурсов п/м сырья.
82. Значение экспорта и аукционов п/м сырья, их роль в экономике страны
83. Классификация и ассортимент п/м сырья.
84. Строение кожного покрова пушных зверей.
85. Строение волосяного покрова пушных зверей.
86. Развитие волос на шкурке.
87. Расположение волос на шкурке.
88. Дифференциация волосяного покрова. П.Товарные свойства волосяного покрова.
89. Товарные свойства кожной ткани.
90. Изменчивость товарных свойств волосяного и кожного покровов, пушных зверей и меховых домашних животных под воздействием различных факторов (климат, кормление, содержание).
91. Индивидуальная изменчивость пушных зверей.
92. Половая изменчивость пушных зверей.
93. Возрастная изменчивость пушных зверей.
94. Сезонная изменчивость.
95. Географическая изменчивость.
96. Методы определения товарных свойств шкурок.
97. Весенняя линька.
- 98 .Осенняя линька.
99. Сезонные изменения у пушных зверей, впадающих в зимнюю спячку.

100. Компенсационная линька.
24. Сроки линьки и обуславливающие их факторы.
25. Прогноз сроков созревания волосяного покрова пушных зверей.
26. Прижизненные пороки.
27. Посмертные пороки.
28. Сезонные изменения, проявляющиеся в окраске пушных зверей.
29. Основные мероприятия, предупреждающие образование пороков.
30. Способы и техника съемки шкурок.
31. Способы и техника консервирования шкурок.
32. Способы и техника обезжиривания шкурок.
33. Способы и техника правки шкурок.
34. Дообработка пушно-мехового сырья.
35. Стандартизация пушно-мехового сырья и ее задачи.
36. Сортировка пушно-мехового сырья.
37. Меры борьбы с вредителями пушно-мехового сырья.
38. Документация на приемку и отгрузку пушно-мехового сырья.
39. Меры борьбы с вредителями пушно-мехового сырья.
40. Хранение пушно-мехового сырья.
41. Общие понятия о кряже, сорте, головках, % расхождения.
42. Признаки весенней линьки, не переводящие шкурки в нестандартные, их характеристика и влияние на стоимость.
43. Отличительные признаки волков от собак породы немецкой овчарки.
44. Отличительные признаки волчат от лисят и щенят.
45. Основные понятия о технологических процессах выделки мехов.
46. Основные понятия о технологических процессах крашения мехов.
47. Товарные свойства, изменчивость шкурок белки, основы их сортировки.
48. Товарные свойства, изменчивость шкурок ондатры основы их сортировки.
49. Товарные свойства, изменчивость шкурок зайца-беляка основы их сортировки.
50. Товарные свойства, изменчивость шкурок зайца-русака основы их сортировки.
51. Товарные свойства, изменчивость шкурок зайца-песчаника основы их сортировки.
52. Товарные свойства, изменчивость шкурок нутрии основы их сортировки.
53. Товарные свойства, изменчивость шкурок речного бобра основы их сортировки.
54. Товарные свойства, изменчивость шкурок соболя основы их сортировки.
55. Товарные свойства, изменчивость шкурок куницы, харзы основы их сортировки.
56. Товарные свойства, изменчивость шкурок колонка, солонгоя основы их сортировки.
57. Товарные свойства, изменчивость шкурок хоря черного основы их сортировки.
58. Товарные свойства, изменчивость шкурок хоря белого основы их сортировки.

59. Товарные свойства, изменчивость шкурок норки вольной основы их сортировки.
60. Товарные свойства, изменчивость шкурок норки клеточной основы их сортировки.
61. Товарные свойства, изменчивость шкурок выдры основы их сортировки.
62. Товарные свойства, изменчивость шкурок барсука основы их сортировки.
63. Товарные свойства, изменчивость шкурок россомахи основы их сортировки.
64. Товарные свойства, изменчивость шкурок волка, шакала основы их сортировки.
65. Товарные свойства, изменчивость шкурок лисицы красной основы их сортировки.
66. Товарные свойства, изменчивость шкурок лисицы серебристо-черной основы их сортировки.
67. Товарные свойства, изменчивость шкурок песца белого основы их сортировки.
68. Товарные свойства, изменчивость шкурок песца голубого основы их сортировки.
69. Товарные свойства, изменчивость шкурок енотовидной собаки основы их сортировки.
70. Товарные свойства, изменчивость шкурок сурка, тарбагана основы их сортировки.
71. Товарные свойства, изменчивость шкурок суслика - песчаника основы их сортировки.
72. Товарные свойства, изменчивость шкурок мелких грызунов основы их сортировки.
73. Товарные свойства, изменчивость шкурок крота основы их сортировки.
74. Товарные свойства, изменчивость шкурок медведей основы их сортировки.
75. Товарные свойства, изменчивость шкурок рыси основы их сортировки.
76. Товарные свойства, изменчивость шкурок диких кошек основы их сортировки.
77. Товарные свойства, изменчивость шкурок котика мехового основы их сортировки.
78. Товарные свойства, изменчивость шкурок морского зверя основы их сортировки.
79. Товарные свойства, изменчивость шкурок кроликов основы их сортировки.
80. Товарные свойства, изменчивость шкурок кошки домашней основы их сортировки.
81. Товарные свойства, изменчивость шкурок собак меховых основы их сортировки.
82. Товарные свойства, изменчивость шкурок телят северного оленя, основы их сортировки.
83. Товарные свойства, изменчивость шкурок жеребка мехового основы их сортировки.

84. Товарные свойства, изменчивость шкурок опойка мехового основы их сортировки.

85. Товарные свойства, изменчивость шкурок ягнят и козлят основы их сортировки.