

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 23.10.2023 12:05:59

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

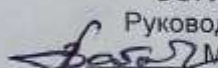
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП


М.В. Заболотных
«23» 06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан


С.В. Чернигова
«23» 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

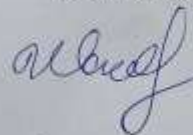
Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и
продуктов животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра –

ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных

Разработчик (и) РП:
д-р техн. наук, доцент



И.А. Ивкова

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. биол. наук



Ю.А. Подольникова

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения учебной дисциплины в учебный план:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939;

- Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины» ОПОП

- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п.9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной и организационно-управленческой видам деятельности; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся знаний и умений по оценке влияния санитарно-гигиенических условий при производстве продуктов питания на качество производимых продуктов и здоровье человека.

2.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного	программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;

- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		оборудования, методов и средств измерений	растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства измерений	исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	лабораторного оборудования, методов и средств измерений
		ИД-2 _{ПК-1} Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	программу проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений 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				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 – Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Полнота знаний	Знает программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства	Не знает программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства измерений	Хорошо знает программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства измерений			Собеседование, тест, презентация

			измерений			
		Наличие умений	Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений. Имеющихся умений достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений. Имеющихся навыков достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	

	ИД-2 _{ПК-1} Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Полнота знаний	Знает программу проведения ветеринарно- санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает программу проведения ветеринарно- санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо знает программу проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Собеседование, тест, презентация
		Наличие умений	Умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов	Не умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного	Хорошо умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	

			животного и растительного происхождения	происхождения		
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Не имеет навыков определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Имеет навыки определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Имеющихся навыков достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	

2.3 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

2.4

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Индекс и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.25 Химия	Знать и уметь использовать основные законы химии в профессиональной деятельности	Б1.О.20 Ветеринарная санитария Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.В.08 Ветеринарно-санитарная и судебная экспертиза	Б1.О.05 Высшая математика Б1.О.01 Иностранный язык Б1.О.08 Биология Б1.О.10 Анатомия животных Б1.О.25 Химия Б1.О.27 Правоведение Б1.В.02 Основы надлежащей производственной практики Б1.В.03 Основы ветеринарного надзора Б1.В.05 Психология Б1.В.ДВ.02.01 Основы животноводства Б1.В.ДВ.02.02 Основы гигиены
Б2.О.06 Биофизика	Знать и уметь основные физические законы в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования		

* - Для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается во 2 и 3 семестре 1 и 2 курса.

Продолжительность семестра 18 и 1/6 недель (2 семестр), 17 и 4/6 недель (3 семестр)

Вид учебной работы	Трудовоемкость			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма		заочная форма	
	2 сем.	3 сем.		
1. Аудиторные занятия, всего	60	60		
- Лекции	18	18		
- Практические занятия (включая семинары)	12	12		
- Лабораторные занятия	30	30		
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся	120	120		
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального задания в виде электронной презентации	-	20		
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	60	50		
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	40	30		
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп.2.1 – 2.2):	20	20		
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	+	-	-
ОБЩАЯ трудовоемкость дисциплины	Часы	180	180	
	Зачетные единицы	5	5	

* КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе 2 семестр, 1 курс

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудовоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
		всего	лекции	занятия		всего			Фиксированн ые виды
				практические (всех форм)	лабораторн ые				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
очная форма									
1. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	180	60	4	12	30	120	-	Тестирование	ПК-1
2. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при предубойном содержании животных и их убойе			2						
3. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения			2						
4. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при производстве мяса птицы и яиц			2						

5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока			4						
6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла			4						
Итого по учебной дисциплине	180	60	18	12	30	120	20		

**Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины
и общая схема её реализации в учебном процессе**
3 семестр, 2 курс

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
		всего	лекции	занятия		всего	Фиксированны е виды		
				практические (всех форм)	лабораторн ые				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
очная форма									
7 Основные технологические процессы, влияющие на качественные показатели молока	180	60	2	12	30	120	20	Тестирование	ПК-1
8 Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы			4						
9 Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов			4						
10 Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра			4						
11 Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла			4						
12 Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства			-						
13 Основы технологии бродильных производств			-						
Итого по учебной дисциплине	180	60	18	12	30	120	20		

4.2. Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины

Примерный тематический план теоретических лекций по разделам учебной дисциплины					
раздела	№	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
	лекции		очная форма	заочная форма	
2 семестр					
1	1-2	Тема: Общие санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	4	-	Информационная лекция
		1) Требования к зданиям, вентиляции, водоснабжению, инфраструктуре, производственной среде и оборудованию			
		2) Основные требования к условиям			

		транспортировки сырья, производства, хранения сырья и готовой продукции			
2	3	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке убойных животных	2	-	Информационная лекция
		1) Основные нормативные документы, регламентирующие убой животных на мясо			
		2) Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
3	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	2		Информационная лекция
		1) Основные принципы нормативных документов, регламентирующие переработку сырья животного происхождения			
		2) Основные принципы ветеринарно-санитарных требований к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
4	5	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке сельскохозяйственной птицы	2	-	Лекция-визуализация
		1) Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики			
		2) Особенности технологического процесса по убою сельскохозяйственной птицы			
5	6-7	Тема: Основные требования к предприятиям по переработке молока	4		Лекция-беседа
		1) Нормативная база, регламентирующая производство молочных продуктов			
		2) Особенности инфраструктуры, производственной среды и очистных сооружений молочного предприятия			
6	8-9	Тема: Гигиена, санитария и технология переработки рыбы и других объектов аквакультуры	4		Лекция-беседа
		1) Гигиена, санитария и технология переработки рыбы			
		2) Гигиена, санитария и технология переработки гидробионтов			
3 семестр					
8	10-11	Тема: Гигиена, санитария и технология производства мяса и других продуктов убоя	4	-	Лекция-визуализация
		1) Ветеринарно-санитарные требования при убое скота			
		2) Технология переработки скота и сельскохозяйственной птицы на мясо			
9	12-13	Тема: Особенности технологии и ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов, колбасных изделий, продуктов из мяса и мясных консервов.	4	-	Лекция-визуализация
		1) Технология производства мясных полуфабрикатов			
		2) Технология производства колбасных изделий и продуктов из мяса			
		3) Технология производства мясных и мясорастительных консервов			
7	14	Тема: Молоко-сырье и основы технологии его получения	2	-	Лекция-визуализация
		1) Основные технологические процессы, регулирующие показатели молочного сырья			
		2) Очистка, охлаждение, сепарирование и нормализация молока; основные тепловые процессы при его переработке			

10	15-16	Тема: Гигиена, санитария и технология производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров	4	-	Лекция-визуализация
		1) Нормативная база, регулирующая производство молочной продукции			
		2) Основы технологии цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров			
11	17-18	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы и других объектов аквакультуры	4	-	Лекция-визуализация
		1) Санитарно-гигиенические условия при организации переработки рыбы			
		2) Особенности технологии производства охлажденной, замороженной, соленой, копченой рыбы и рыбных консервов			
Общая трудоёмкость лекционного курса			36 час	-	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		
- очная		36	- очная форма		
- Заочная форма обучения		-	- Заочная форма обучения		
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.3. Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

Но ме р	раздела (модуля) занятия	Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоемкость по разделу, час		Используй мые интеракти вные формы
			очная	заочная	
1	2	3	4	5	6
2 семестр					
1	1	Тема: Общие санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	2	-	презентац ия, собеседов ание
		1) Требования к зданиям, вентиляции, водоснабжению, инфраструктуре, производственной среде и оборудованию			
		2) Основные требования к условиям транспортировки сырья, производства, хранения сырья и готовой продукции			
2	2	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке убойных животных	2	-	презентац ия, собеседов ание
		1) Основные нормативные документы, регламентирующие убой животных на мясо			
		2) Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
3	3	Тема: Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	2	-	презентац ия, собеседов ание
		1) Основные принципы нормативных документов, регламентирующие переработку сырья животного происхождения			
		2) Основные принципы ветеринарно-санитарных требований к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
4	4	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке сельскохозяйственной птицы	2	-	презентац ия, собеседов ание
		1) Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики			
		2) Особенности технологического процесса по убою сельскохозяйственной птицы			

5	5	Тема: Основные требования к предприятиям по переработке молока	2	-	презентация, собеседование
		1) Нормативная база, регламентирующая производство молочных продуктов			
		2) Особенности инфраструктуры, производственной среды и очистных сооружений молочного предприятия			
6	6	Тема: Гигиена, санитария и технология переработки рыбы и других объектов аквакультуры	2	-	презентация, собеседование
		1) Гигиена, санитария и технология переработки рыбы			
		2) Гигиена, санитария и технология переработки гидробионтов			
3 семестр					
8	7	Тема: Гигиена, санитария и технология производства мяса и других продуктов убоя	2	-	презентация, собеседование
		1) Ветеринарно-санитарные требования при убое скота			
		2) Технология переработки скота и сельскохозяйственной птицы на мясо			
9	8-9	Тема: Особенности технологии и ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов, колбасных изделий, продуктов из мяса и мясных консервов.	4	-	презентация, собеседование
		1) Технология производства мясных полуфабрикатов			
		2) Технология производства колбасных изделий и продуктов из мяса			
		3) Технология производства мясных и мясорастительных консервов			
7	10	Тема: Молоко-сырье и основы технологии его получения	2	-	презентация, собеседование
		1) Основные технологические процессы, регулирующие показатели молочного сырья			
		2) Очистка, охлаждение, сепарирование и нормализация молока; основные тепловые процессы при его переработке			
10	11	Тема: Гигиена, санитария и технология производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров	2	-	презентация, собеседование
		1) Нормативная база, регулирующая производство молочной продукции			
		2) Основы технологии цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров			
11	12	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы и других объектов аквакультуры	2	-	презентация, собеседование
		1) Санитарно-гигиенические условия при организации переработки рыбы			
		2) Особенности технологии производства охлажденной, замороженной, соленой, копченой рыбы и рыбных консервов			
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	в интерактивной форме:	
- очная			12	- очная форма	
- Заочная форма обучения			-	- заочная форма	-

4.4 Лабораторный практикум.
Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1	1	1	Оценка генерального плана типового мясокомбината, птицефабрики, молочного завода	2	-	-	-	-
	2-3	2	Планирование размещения технологического оборудования на мясокомбинате, колбасном производстве и цехе по производству мясных полуфабрикатов	4	-	+	-	Прием «решение ситуационных задач»
	4-5	3	Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе	4				Прием «решение ситуационных задач»
	6	4	Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки	2	-	+	-	-
	7-8	5	Разработка плана мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	4	-	+	-	-
2	9	6	Организация мероприятий по предубойной выдержке на мясокомбинате и убойном пункте	2	-	+	-	-
	10-11	7	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	4	-	+	-	-
3	12	8	Контроль свежести мяса при приемке на мясоперерабатывающее предприятие	2	-	-	-	
	13-14	9	Выявление пороков мяса и мероприятия при их выявлении	4	-	+	-	
	15	10	Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству	2	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
				30				
3 семестр								
3	16-17	11	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	4	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
5	18	12	Методы контроля молока при приемке на молочный завод	2	-	-	-	
	19-20	13-14	Контроль технологии и качества при производстве молочных продуктов	4				

7, 8	21-22	21	Оценка показателей биологической ценности пищевых продуктов расчетным способом	4	-	+	-	
11	23	15	Оценка свежести рыбы и других гидробионтов при приемке на рыбоперерабатывающее предприятие	2	-	-	-	-
	24-25	16	Разработка плана производственного контроля цеха по переработке рыбы	4	-	+	-	-
12	26-27	17	Контроль натуральности и ботанического происхождения меда и других продуктов пчеловодства	4	-	+	-	
13	28-29-30	18-20	Организация мероприятий по контролю качества сырья на пивоваренном производстве	6	-	+		Выездное занятие в условиях производства
				30				
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	60 час				
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6 - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2								

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по учебной дисциплине Не предусмотрено

5.2 Выполнение и сдача презентации

5.2.1 Место презентации в структуре учебной дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
8	Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	ПК-1
9	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	
10	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра	
11	Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	
12	Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	
13	Основы технологии бродильных производств	

5.2.2 Перечень примерных тем электронных презентаций

- 1 Технология производства меда и других продуктов пчеловодства
2. Основы технологии бродильных производств
3. Технология и гигиена производства страусино мяса и яиц
4. Технология и гигиена производства перепелиного мяса и яиц
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации оборудования при производстве мяса кроликов
6. Технология и санитария при производстве кумыса
7. Технология и санитария при производстве сыра
8. Технология и санитария при производстве сливок и масла
9. Основы технологии и санитарии молочнокислых продуктов

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

«зачтено» - презентация является самостоятельной, оригинальной работой; глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы; автор владеет категориальным аппаратом дисциплины и использует его для раскрытия темы; материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен; в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы; объем работы составляет 10-15 слайдов.

«не зачтено» - презентация не является самостоятельной, оригинальной работой; тема раскрыта не полностью; содержание презентации не соответствует теме; автор слабо владеет категориальным аппаратом дисциплины; материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен; в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы.

5.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения презентации

11. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)

5.3 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
2 семестр			
4	Основы технологии производства яичных продуктов и трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы	10	собеседование
3	Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции обвальщика тушек	10	собеседование
3	Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции изготовителя полуфабрикатов из мяса и птицы	10	собеседование
3	Основы технологии производства колбасных изделий и трудовые функции приёмщика сырья	5	собеседование
4	Основы технологии производства мяса и трудовые функции сортировщика тушек птицы и кроликов	5	собеседование
5	Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока	10	собеседование
5	Основы технологии производства молока и трудовые функции аппаратчика восстановления молока	10	собеседование
Итого		60 часов	
3 семестр			
8	Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов	20	собеседование
11	Основы технологии производства мяса рыбы и трудовые функции обработчика рыбы.	15	собеседование
12	Основы технологии производства меда и трудовые функции пасечника	15	собеседование
Итого		50 часов	
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

собеседования

отлично - обучающийся имеет всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо – обучающийся имеет достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно – обучающийся имеет знания основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно – обучающийся имеет пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может

продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Не предусмотрено РУП

5.5 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
2 семестр				
Лабораторные работы	Подготовка по теме занятия	План проведения занятия	1.Рассмотрение заданий для выполнения лабораторной работы 2.Изучение литературы по теме лабораторной работы	40
3 семестр				
Лабораторные работы	Подготовка по теме занятия	План проведения занятия	1.Рассмотрение заданий для выполнения лабораторной работы 2.Изучение литературы по теме лабораторной работы	30

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

5.6 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
2 семестр			
собеседование(входной)	фронтальный	биология	5
собеседование	фронтальный	1-6 раздел	5
тестирование	фронтальный	1-6 раздел	5
Итоговый тест	фронтальный	Разделы 1-6	5
3 семестр			

<i>Собеседование</i>	Фронтальный	Разделы 7-13	6
<i>тестирование</i>	фронтальный	Разделы 1-13	7
<i>Итоговый тест</i>	Фронтальный	Разделы 1-13	7

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
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 (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, 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; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных аспирантами работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинское, оздоровительное сопровождение, материальная и социальная поддержка обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся, оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в форме аудиозаписи, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, в форме аудиозаписи, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов (на основе личного заявления обучающегося).

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе, кроме того, при реализации программы с использованием информационно-образовательной среды «ОмГАУ- Moodle», дисциплина обеспечивается полнокомплектным ЭУМК.

8. ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Рабочей программы учебной дисциплины
в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры Ветеринарно-санитарная экспертиза, факультет ветеринарного и биологического факультетов С.-Х. Омского университета

протокол № 9 от 14.03.2021
 Зав. кафедрой,  В.И. Бабитских
 ФИО

б) На заседании методической комиссии по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 36.04.01
 протокол № 9 от 15.05.2021
 Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01  Н.Н. Пашченко
 ФИО

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
 Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория»
 канд ветеринар наук  И.Н. Каликин

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Сидорчук [и др.]. - Электрон. текстовые дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 368 с.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.] ; под общей редакцией А. Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 424 с.	http://e.lanbook.com
Зоогигиена [Электронный ресурс]: учебник / И.И. Кочиш, Н.С. Калюжный, Л.А. Волчкова, В.В. Нестеров. - 2-е изд., испр. и доп.- Санкт-Петербург : Лань, 2013.- 464 с.	http://e.lanbook.com
Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с.	http://e.lanbook.com
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Контроль качества продукции: науч.-практ. журн.-М.: Стандарты и качество, 1999 -	НСХБ
<i>Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов</i> [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. ветеринар. инспектором Рос. Федерации 4 дек. 1995 г. N 13-7-2/469 : с изм. и доп.	Консультант Плюс
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-І (с изм. и доп.).	Консультант Плюс

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	лекции, лабораторные занятия	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
«Консультант+»	Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования	лекции, лабораторные занятия, ВАРС
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, стационарное оборудование – мультимедийный проектор, переносное оборудование, ноутбук
Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Набор химических реактивов, лабораторная посуда и оборудование для проведения лабораторных работ, микроскоп, электроплита, мультимедийный проектор, ноутбук
Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; рабочие места обучающихся, ПК с доступом в интернет, переносное мультимедийное оборудование

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, лабораторные занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов, зачет.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций. Занятия лабораторного типа проводятся в виде проведения лабораторных исследований, решения ситуационных задач.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: самоподготовка к лабораторным занятиям, презентация.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования (в письменной форме). По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета.

Учитывая значимость дисциплины, для ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) Освоение фундаментальных понятий, вводимых в лекционном курсе;
- 2) Осмысление и понимание актуальных проблем дисциплины;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- 1) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- 2) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- 3) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их;
- 4) воспитание критического мышления.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

Предполагаются следующие формы проведения лекций:

-лекция-визуализация - предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио-, видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит студента структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

-информационные лекции – проводятся для того, чтобы ввести обучающихся в курс по конкретному вопросу или предмету. Лектор предоставляет обучающимся нужные сведения, которые следует не только прослушать и осмыслить, но и запомнить. Для лучшего усвоения материала информационные лекции предполагают конспектирование – запись основных моментов доклада.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены занятия лабораторного типа. Лабораторные занятия выполняются по методикам, согласно ГОСТ и другой нормативно-технической документации с проведением устного контроля знаний.

На лабораторных занятиях также предусмотрено решение ситуационных задач.

Ситуационная задача - это методический приём, включающий совокупность условий, направленных на решение практически значимой ситуации. Решение ситуационных задач позволяет обучающимся осваивать интеллектуальные операции последовательно в процессе работы с информацией; помогает развивать умения обучающихся моделировать, проектировать и конструировать.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ВЫЕЗДНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены выездные занятия. Выездные занятия проводятся вне аудитории, но под контролем ведущего преподавателя и представителя от предприятия на предприятии, с которым была заключена предварительная договоренность в виде договора, официального письма или в рамках проведения мероприятия, именуемого как промышленный туризм. При организации выездного занятия необходимо учитывать соблюдение правил техники безопасности, погодных условий, материальные затраты, транспортировку студентов, а также заинтересованность студентов. На выездном занятии должны рассматриваться вопросы, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Организация выполнения и проверка электронной презентации

Тема электронной презентации выбирается студентом по желанию и в соответствии с личным интересом из предложенного преподавателем списка.

Цель выполнения презентации – формирование навыков преобразования информации по наиболее актуальным проблемам дисциплины в визуальную форму, развитие творческого и рационально-логического критического мышления; формирование умения структурирования информации, правильного и грамотного письменного оформления результатов мышления.

Критерии оценки электронной презентации:

Оценка «зачтено» ставится если:

- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом дисциплины и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 10-15 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:

- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом дисциплины;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра на лабораторных занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса.

Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий:

- Оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, принимал активное участие в дискуссии, обсуждении вопросов.

- Оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не принимал участия в дискуссии, обсуждении вопросов.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде теста – в письменной форме.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»**

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств

**направленность(профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
животного и растительного происхождения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик: Доктор тех. наук, профессор	И.А. Ивкова

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.
2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.
3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.
4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

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

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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства измерений	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
		ИД-2 _{ПК-1} Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	программу проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1	-	-	собеседование	-	-
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- курсовая работа*	2.1	не предусмотрена РУП				
- презентация	2.2	-	-	собеседование	-	-
- самостоятельное изучение тем	2.3	-	-	собеседование	-	-
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для само-подготовки	-	Устный опрос	-	-
Рубежный контроль:	4			Контрольное тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5			Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1. Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2. По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для подготовки электронной презентации
	Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения электронной презентации
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам занятий
4. Средства для рубежного контроля	Критерии оценки самоподготовки по темам занятий
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений 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				
				Не зачтено			Зачтено	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 – Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Полнота знаний	Знает программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства	Не знает программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства измерений	Хорошо знает программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства измерений	Собеседование, тест, презентация		

			измерений			
		Наличие умений	Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений. Имеющихся умений достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений. Имеющихся навыков достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	

	ИД-2 _{ПК-1} Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Полнота знаний	Знает программу проведения ветеринарно- санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает программу проведения ветеринарно- санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо знает программу проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Собеседование, тест, презентация
		Наличие умений	Умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов	Не умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного	Хорошо умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	

			животного и растительного происхождения	происхождения		
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Не имеет навыков определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Имеет навыки определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Имеющихся навыков достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

Программой предусмотрено выполнение ситуационных задач.

Примеры ситуационных задач:

Раздел 1. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств

Лабораторное занятие № 2,3

Планирование размещения технологического оборудования на мясокомбинате, колбасном производстве и цехе по производству мясных полуфабрикатов

Обучающемуся предлагается список технологического оборудования мясокомбината, колбасного производства и цеха по производству мясных полуфабрикатов, которые расположены в хаотичном порядке. Задача обучающегося состоит в том, чтобы правильно расположить все звенья технологического процесса и описать санитарно-гигиенические требования к оборудованию и к процессу, осуществляемому с использованием данного оборудования.

Лабораторное занятие № 3

Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе

Обучающемуся предлагается список технологического оборудования при производстве молока и молочных продуктов, которые расположены в хаотичном порядке. Задача обучающегося состоит в том, чтобы правильно расположить все звенья технологического процесса и описать санитарно-гигиенические требования к оборудованию и к процессу, осуществляемому с использованием данного оборудования.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения

Лабораторное занятие № 10

Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству

Определение группы и массовой доли мышечной ткани бескостного, крупнокускового полуфабриката из свинины «Бекон для запекания», вырабатываемого по рецептуре (студенту выдается рецептура). По данной рецептуре необходимо провести определение группы полуфабриката. Для чего определить массу мясных ингредиентов, массу не мясных ингредиентов. Далее определить категорию по вычислению показателя массовой доли мышечной ткани.

Лабораторное занятие № 11

Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии

Задание: на основании ситуационной задачи обучающийся должен выбрать соответствующую форму журнала и заполнить её, используя методические материалы.

Задача 1. На убойный пункт села Петровка Омского района Омской области 25 марта 2017 года поступило 11 голов крупного рогатого скота из СПК «Петровский» с ветеринарным свидетельством формы 1, выданным 25 марта 2017 года под номером 0552348970 ветеринарным врачом Самойловым В.П.. По данным предубойного осмотра все животные признаны клинически здоровыми, с температурой тела в диапазоне 37,5-38,5⁰С. Послу убоя животных и финального осмотра мяса и субпродуктов все они признаны годными в реализацию без ограничений.

Процедура оценивания

Шкала и критерии оценивания

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС в форме представления электронной презентации

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, ориентировочного объема работы, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

Во время выполнения внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости могут проводиться консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня подготовленности обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, курсу и может проводиться в письменной, устной или смешанной форме, с представлением продукта деятельности – реферата.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронных презентаций

1. Технология производства меда и других продуктов пчеловодства
2. Основы технологии бродильных производств
3. Технология и гигиена производства страусинного мяса и яиц
4. Технология и гигиена производства перепелиного мяса и яиц
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации оборудования при производстве мяса кроликов
6. Технология и санитария при производстве кумыса
7. Технология и санитария при производстве сыра
8. Технология и санитария при производстве сливок и масла
9. Основы технологии и санитарии молочнокислых продуктов

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование. Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов. Весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем аспиранту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 10 слайдов) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками.

Форма титульного слайда презентации приведена в приложении 1.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план презентации, с учетом замысла работы.

Основная часть работы. Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому. Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Презентация должна быть представлена грамотным литературным языком с применением инфографики и других графических и иллюстративных материалов для повышения доступности материала. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатур.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1-2 слайдов.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для подготовки презентации литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

4. Порядок сдачи и оценивания электронной презентации

Сроки сдачи электронной презентации

Электронная презентация, выполненный студентом очной формы обучения, сдается лично преподавателю в установленные им сроки.

Критерии оценки электронной презентации

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Электронная презентация проверяется научным руководителем (преподавателем) в течение двух недель и оценивания не дифференцировано («зачтено»/ «не зачтено»)

В случае неудовлетворительной оценки («не зачтено») обучающемуся предлагается один из двух вариантов работы. Первый вариант: студент исправляет презентацию с учетом замечаний, высказанных научным руководителем. Второй вариант: обучающемуся предлагается другая тема для выполнения новой презентации.

Шкала и критерии оценивания

«зачтено» - презентация является самостоятельной, оригинальной работой; глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы; автор владеет категориальным аппаратом дисциплины и использует его для раскрытия темы; материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен; в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы; объем работы составляет 10-15 слайдов.

«не зачтено» - презентация не является самостоятельной, оригинальной работой; тема раскрыта не полностью; содержание презентации не соответствует теме; автор слабо владеет категориальным аппаратом дисциплины; материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен; в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. Перечислите виды тканей, формирующих организм.
2. Строение пищеварительной системы.
3. Особенности пищеварения в желудке.
4. Особенности пищеварения в кишечнике.
5. Назовите основные питательные вещества.
6. Дайте определение обмену веществ.
7. Перечислите основные принципы рационального сбалансированного питания.
8. Дайте определение расстройству питания.
9. Расскажите о принципе светофора в питании.
10. Назовите основные функции питания.
11. Белки и их роль в питании человека.
12. Жиры и их роль в питании человека.
13. Углеводы и их роль в питании человека.
14. Витамины и их роль в питании человека.
15. Макро и микроэлементы и их роль в питании человека.
16. Дайте определение понятию биоэлемента.
17. Перечислите и охарактеризуйте макроэлементы.
18. Перечислите и охарактеризуйте основные микроэлементы.
19. Дайте определение понятию ультрамикроэлементы.
20. Дайте определение понятию энергия.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

собеседование:

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов»

- 1) Особенности технологии производства мяса
- 2) Трудовые функции распиловщика мясопродуктов
- 3) Организация технологического процесса производства мяса с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства яичных продуктов и трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы»

- 1) Особенности технологии производства яичных продуктов
- 2) Трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы

- 3) Организация технологического процесса производства яичных продуктов с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока»

- 1) Особенности технологии производства молока
- 2) Трудовые функции сепараторщика молока
- 3) Организация технологического процесса производства молока с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства молока и трудовые функции аппаратчика восстановления молока»

- 1) Особенности технологии восстановления молока
- 2) Трудовые функции аппаратчика восстановления молока
- 3) Организация технологического процесса производства восстановленного молока с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции изготовителя полуфабрикатов из мяса и птицы»

- 1) Особенности технологии производства мяса птицы
- 2) Трудовые функции изготовителя полуфабрикатов из мяса птицы
- 3) Организация технологического процесса производства мяса птицы с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции обвальщика тушек»

- 1) Особенности технологии производства мяса птицы
- 2) Трудовые функции обвальщика тушек
- 3) Организация технологического процесса производства мяса птицы с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства колбасных изделий и трудовые функции приёмщика сырья»

- 1) Особенности технологии производства колбасных изделий
- 2) Трудовые функции приёмщика сырья
- 3) Организация технологического процесса производства колбасных изделий с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства мяса и трудовые функции сортировщика тушек птицы и кроликов»

- 1) Особенности технологии производства мяса птицы и кроликов
- 2) Трудовые функции сортировщика тушек птицы и кроликов
- 3) Организация технологического процесса производства мяса птицы и кроликов с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства мяса рыбы и трудовые функции обработчика рыбы»

- 1) Особенности технологии производства рыбы
- 2) Трудовые функции обработчика рыбы
- 3) Организация технологического процесса производства рыбы с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства меда и трудовые функции пасечника»

- 1) Особенности размещения пасеки.
- 2) Сезонность мероприятий, проводимых на пасеке.
- 3) Организация технологического процесса на пасеке с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

собеседования

отлично - обучающийся имеет всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо – обучающийся имеет достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно – обучающийся имеет знания основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

3.1.4. Средства для рубежного контроля

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ для проведения рубежного контроля

1. Органолептические показатели, определяемые по ГОСТ Р 54644-2011

Выберите неверный ответ

- a. +водность
- b. внешний вид (консистенция)
- c. аромат
- d. вкус

2. Воск пчелиный представляет собой:

Выберите правильный ответ

- a. +продукты отхода при производстве меда пчелами
- b. сложное минеральное соединение
- c. искусственное соединение органических продуктов пчеловодства

3. Пчелы изготавливают прополис из:

Выберите правильный ответ

- a. остатков воска
- b. цветочной пыльцы
- c. остатков меда
- d. +смолистых выделений некоторых деревьев

4.. Дезакаризация это уничтожение:

Выберите правильный ответ

- a. мух
- b. +клещей
- c. пчел
- d. бродячих собак

5. Дозревание меда заключается в:

Выберите правильный ответ

- a. +испарении из меда избытка воды
- b. удалении из меда избытка сахара
- c. удалении из меда избытка ферментов
- d. удалении из меда избытка белков
- e. удалении из меда избытка фруктозы

6. Наличие дрожжей в меде приводит к:

Выберите правильный ответ

- a. +брожению меда
- b. гниению меда
- c. мацерации меда
- d. петрификации меда
- e. дозреванию меда

7.Расслаивание меда происходит при:

Выберите не менее трех правильных ответов

- a. +хранении незрелого меда
- b. +при длительном хранении меда при температуре 25-28⁰С
- c. +нарушении технологии нагревания меда
- d. нарушении правил фасовки меда
- e. нарушении техники центрифугирования

8. К глистным относят:

- a. аскариды
- b. бычий цепень
- c. трихинеллы
- d. + все ответы верны

9. К инфекционным заболеваниям относят

- a. +Дизентерия, брюшной тиф, холера
- b. Опиосторхисы, солитер
- c. Глистные заболевания
- d. Нет правильного ответа

10. Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде..

- a. +Микробы
- b. Кислород
- c. Глисты
- d. Дрожжи

11. Форма клейма, являющегося основанием для завоза и приема мяса:

- a. Прямоугольная
- b. +Овальная
- c. Трёхугольная

12. Охлаждённое мясо хранят в камерах:

- a. На поддонах
- b. На стеллажах
- c. +В подвешенном виде на крючках

13. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должна храниться :

- a. В ящиках
- b. В таре поставщика
- c. +Оба варианта правильные

14. Для чего работникам предприятий общественного питания необходима санитарная одежда?

- a. Для защиты одежды от загрязнений
- b. Для опрятного вида

- c. +Для защиты пищи от загрязнения болезнетворными микроорганизмами*
- d. Все ответы верны
- 15. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:
 - a. Безкостные
 - b. Мясокостные
 - c. Костные
 - d. +Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
- 16. Для обработки оборудования применяют хлорную известь с концентрацией?
 - a. 0.1%
 - b. + 0,5%
 - c. 5%
 - d. 10%
- 17. Температура воды для мытья кухонной посуды должна соответствовать?
 - a. 80-90 C
 - b. 55-60 C
 - c. +45-50 C
 - d. 40-45 C
- 18. О свежести рыбы судят по...?

Выберите 1 или несколько ответов

 - a. Цвету чешуи
 - b. +Цвету жабр
 - c. +Запаху
 - d. +Консистенции ткани
- 19. Как следует хранить санитарную и домашнюю одежду?
 - a. вместе
 - b. +отдельно
 - c. не имеет значение
- 20. Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией
 - a. сделать прививку
 - b. +чаще мыть руки
 - c. +употреблять чистую воду
- 21. Что такое личная гигиена?
 - a. гигиена лица
 - b. +гигиена тела, одежды, обуви
 - c. гигиена одежды
- 22. Национальный продукт, изготавливаемый из смеси топленого молока, путём сквашивания чистыми культурами молочно-кислых стрептококков?
 - a. сметана
 - b. +ряженка
 - c. айран
- 23. Найдите только зооантропонозы – болезни, общие для человека и животного.
 - a. +бешенство
 - b. ящур
 - c. +сибирская язва
 - d. +гельминтозы
 - e. чума плотоядных
- 24. Физиологический процесс происходящий в организме при участии микроорганизмов ?
 - a. распад белков
 - b. пищеварение
 - c. +инфекция
 - d. пищевое отравление
- 25. Что не относится к витаминам?
 - a. E C B
 - b. A D
 - c. P
 - d. +Fe
- 26. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет..
 - a. 12ч.
 - b. 24ч.
 - c. 72ч.
 - d. +48ч.

27. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
 - a. Мясо размороженное
 - b. Мясо птицы
 - c. Мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
 - d. +Мясо, замороженное более одного раза
28. Какие микроорганизмы передаются через почву?
 - a. Возбудители кишечных инфекций (сальмонеллез, холера, дизентерия).
 - b. Возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы.
 - c. Азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии.
 - d. +Возбудители столбняка, сибирской язвы.
29. Гигиенические требования предъявляются
 - a. к материалам, из которых изготовлено оборудование
 - b. к конструкции оборудования
 - c. к расстановке оборудования в помещениях
 - d. +все ответы верны.
30. В бытовых помещениях уборка производится
 - a. +ежедневно
 - b. еженедельно
 - c. ежемесячно
 - d. в зависимости от типа предприятия
31. Основоположником гигиенической науки в России считается:
 - a. Ф. Эрисман
 - b. +А. Доброславин
 - c. Г. Хлопин
 - d. З. Аграновский
32. Какие из перечисленных продуктов запрещается принимать на предприятия общественного питания без ветеринарного свидетельства?
 - a. рыбу
 - b. раков
 - c. сельскохозяйственную птицу
 - d. +все ответы верны
33. Экспертизе подлежит продукция, производимая на территории РФ:
 - a. при постановке ее на производство
 - b. при изменении состава, комплектации, конструкции, технологического процесса производства
 - c. при изменении нормативной технической документации на продукцию
 - d. +все ответы верны
34. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?
 - a. так вкуснее
 - b. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)
 - c. так уменьшается срок приготовления блюд
 - d. +так как у субпродуктов высокий уровень обсеменения микроорганизмами
35. При какой температуре протекает метод стерилизации?
 - a. +120 - 122
 - b. 60-90
 - c. 90-100
36. Какие процессы порчи происходят в продуктах мясного происхождения
 - a. плесневение, бомбаж, прогоркание
 - b. +пигментация, ослизнение, гниение
 - c. пигментация, самосогревание, вспучивание
37. Пастеризация -
 - a. +это однократный подогрев материал при температуре ниже 100 градусов
 - b. стерилизации в пламени спиртовой или газовой горелки
 - c. обработка паром под давлением
 - d. обработка текучим паром
38. Какие микроорганизмы используются при выработке кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыров?
 - a. дрожжи
 - b. грибы (плесень)
 - c. +молочнокислые бактерии
 - d. вирусы
39. Какой режим тепловой обработки применяется для приготовления консервов?
 - a. Варка

- b. Жарение
 - c. +Стерилизация
40. Какое сырье животного происхождения допускается к заготовки?
- a. Сырье, находящиеся в колхозах, совхозах, неблагополучных по инфекционным болезням.
 - b. Сырье, полученное здоровыми животными, но соприкасавшиеся с неблагополучным сырьем или имевшим контакт с нездоровым животным.
 - c. + В пределах района с ведома главного ветеринарного врача.
41. Гигиена – отрасль медицины, изучающая:
- a. влияние условий труда на организм человека;
 - b. влияние условий жизни и труда на организм человека;
 - c. +влияние условий жизни и труда на организм человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний.
42. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
- a. мясо размороженное;
 - b. мясо птицы;
 - c. мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах;
 - d. +мясо, замороженное более одного раза.
43. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?
- a. Передвижение и питание
 - b. Дыхание и размножение
 - c. +Обезвоживание и синерезис
 - d. Питание и размножение
44. Основные продукты вызывающие стафилококковое отравление?
- a. Грибы
 - b. Фрукты
 - c. Мясо и мясопродукты
 - d. +Молоко и молочные продукты
45. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции
- a. + признаётся потенциально опасной и изымается из оборота
 - b. требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи
 - c. требует немедленного уничтожения или технической утилизации
46. Основной документ, подтверждающий соответствие импортной пищевой продукции нормативным требованиям качества и безопасности
- a. сертификат соответствия
 - b. сертификат качества и безопасности производителя
 - c. + санитарно-эпидемиологическое заключение
 - d. свидетельство о государственной регистрации
47. Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является определение
- a. соответствия продукта государственным стандартам
 - b. условия реализации продукта
 - c. +пищевой ценности и безвредности продукта для здоровья
48. Физиологический процесс, происходящий в организме при участии микроорганизмов:
- a. распад белков
 - b. пищеварение
 - c. +инфекция
49. Какие животные допускаются к убою?
- a. телята, поросята и ягнята моложе 14 сут.
 - b. животные, больные и подозрительные по заболеванию инфекционными болезнями или находящиеся под угрозой гибели
 - c. +здоровые домашние животные.
50. Обязательную дезинфекцию холодильных камер проводят:
- a. + при поражении плесенью хранящихся грузов.
 - b. +при появлении видимого роста плесени на стенах, потолках, инвентаря и оборудования камер;
 - c. во время нахождения в них грузов;
51. Технический контроль продукции по его месту в технологической цепочке включает:

- a. + входной контроль, контроль сырья, материалов и готовой продукции в процессе хранения; контроль полуфабрикатов производства; приемочный (выходной) контроль готовой продукции.
 - b. входной контроль, контроль сырья, материалов и готовой продукции в процессе хранения;
 - c. контроль полуфабрикатов производства;
 - d. контроль сырья, материалов и готовой продукции в процессе хранения;
 - e. контроль полуфабрикатов производства;
52. Какие существуют методы обеззараживания воды?
- a. коагуляция
 - b. +хлорирование
 - c. фторирование
 - d. + озонирование
 - e. +обработка ультрафиолетовыми лучами
53. Что может передаваться через воду?
- a. +брюшной тиф
 - b. сыпной тиф
 - c. +туляремия
 - d. + гепатит А
 - e. гепатит В
54. При какой температуре протекает метод пастеризации?
- a. 30-60°C
 - b. + 60-90°C
 - c. 90-100°C
 - d. 100-120°C
55. Каким образом в молоко проникают микробы? *Несколько вариантов ответа.*
- a. + От больных животных
 - b. +От мух
 - c. От коров
 - d. От воды
56. Бактерицидная фаза молока – это...
- a. Период времени, в течении которого молоко находится в вымени
 - b. Период времени, в течении которого выдаивается молоко
 - c. Период времени до стерилизации
 - d. +Период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока
57. Отравление пищей, содержащей сильнодействующий яд (токсин) микроба – Ботулинуса
- a. +Ботулизм
 - b. Стафилококковое отравление
 - c. Фузариотоксикозы
 - d. Афлотоксикозы
58. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией
- a. 0,5%
 - b. + 0,2%
 - c. 0,7%
 - d. 5%
59. Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?
- a.Наличие в пище яиц гельминтов
 - b.+Наличие в пище микробов и токсинов
 - c.Содержание в пище избытков жиров и витаминов
60. Форма клейма, являющиеся основанием для заюза и приема мяса:
- a.Прямоугольная
 - b.+ Овальная
 - c. Трёхугольная
61. Максимальные сроки хранения особо скоропортящихся продуктов при температуре +6°C:
- a. + От 6 до 72 часов
 - b. До 48 часов
 - c. До 5-ти суток
62. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):
- a. +Снижение температурного режима
 - b. Рационализация рабочего графика
 - c. +Снижение влажности
 - d. + Снижение загрязненности воздуха
 - e. Улучшение технологического оснащения
 - f. Улучшение вентиляции помещений

63. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами?
- a. Рыба
 - b. +Овощи
 - c. Дичь
 - d. Молоко
64. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это...
- a. + Производственная травма
 - b. Случайная травма
 - c. Травма конечности
65. К инфекционным заболеваниям относят
- a. + Дизентерия, брюшной тиф, холера
 - b. Опиосторхисы, солитер
 - c. Глистные заболевания
 - d. Нет правильного ответа
 - e. Все варианты верные
66. При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают
- a. Пищевые инфекции
 - b. Пищеварение
 - c. +Пищевое отравление
 - d. Глистное заболевание
67. Что является пищевой инфекцией?
- a. Пионефроз
 - b. Ахолия
 - c. +Дизентерия
 - d. Дистимия
68. Какие признаки относятся к несвежему мясу (*несколько вариантов*)
- a. +Наличие слизи
 - b. Белый жир
 - c. Плотная консистенция
 - d. +Серый окрас
 - e. Прозрачный сок
69. Для какого продукта допускается наличие пенки:
- a. Сметана
 - b. Творог
 - c. Молоко
 - d. +Ряженка
70. Могут ли случайно упавшие на пол продукты отпускаться покупателям?
- a. Да
 - b. +Нет
 - c. Могут после санитарной зачистки
71. Как следует хранить санитарную и домашнюю одежду?
- a. Вместе
 - b. +Отдельно
 - c. Не имеет значение
72. Что входит в органолептический анализ пищевых продуктов?
- a. +Вкус, цвет, запах
 - b. Определение кислотности
 - c. Определение плотности
73. Какое мясо не допускается для изготовления натуральных полуфабрикатов?
- a. Мясо птицы
 - b. +Мясо, замороженное более одного раза
 - c. Мясо размороженное
74. Какие показатели определяют при приёмке молока в первую очередь?
- a. +Органолептические
 - b. Физические
 - c. Химические
75. Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования
- a. Уксусную кислоту
 - b. Бензойную кислоту
 - c. +Хлорную кислоту
76. Чем сопровождается разбавление молока водой?
- a. +Уменьшением плотности

- b. Увеличением плотности
 - c. Плотность не изменится
77. Что включает в себя, профилактика кишечных инфекций?
- a. Не кипяченая вода
 - b. +Соблюдение правил личной гигиены
 - c. Использование сырого молока
 - d. Контакт с сырыми продуктами
 - e. Пища, подогретая не менее 70°C
78. К физическим свойствам молока не относят?
- a. Плотность
 - b. Теплоемкость
 - c. +Термоустойчивость
 - d. Вязкость
79. Какова температура для заквашивания сметаны?
- a. 40-45°C
 - b. 25°C
 - c. + 30°C
 - d. 37°C
80. Где заражается мясо здорового скота?
- a. При жизни животного
 - b. При кормлении
 - c. При транспортировке
 - d. +При убое
81. К посмертным изменениям рыбы относят:
- a. +Выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение
 - b. Выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения
 - c. Окоченение, автолиз, гниение
 - d. Автолиз, окоченение, бактериальное разложение
82. Продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей?
- a. +Мясо
 - b. Продукт убоя
 - c. Субпродукт
 - d. Жир-сырец
83. Каким продуктом разделки потрашенных тушек птиц является бедренная кость с прилегающими к ней тканями?
- a. Голень
 - b. Окорочок тушки птицы
 - c. +Бедро
 - d. Филе
84. Рыбокомбинаты, рыбоконсервные и рыбофилейные предприятия с утильцехами должны иметь санитарно-защитную зону от жилой застройки.
- a. Не менее 100м
 - b. Не менее 200м
 - c. + Не менее 300м
85. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания?
- a. Гусиные
 - b. + Куриные
 - c. Утиные
86. Оптимальная температура для развития микробов:
- a. + 37 °C
 - b. 100 °C
 - c. 60 °C
87. Температура стерилизации молока в дальнейшем для реализации:
- a. 100 °C
 - b. 140 °C
 - c. + 120 °C
88. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:
- a. бактерии
 - b. вирусы
 - c. дрожжи
 - d. плесневые грибы
 - e. +все ответы верны

89. Какое из условий внешней среды не влияет на микроорганизмы?
- Температура
 - Влажность
 - Действие биологических факторов
 - + Давление
90. Молочное брожение - это:
- + Молочнокислое брожение
 - Маслянокислое брожение
 - Брожение клетчатки

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ к итоговому контролю

1. Вареное колбасное изделие цилиндрической или овальной формы, поперечным размером свыше 44 мм, предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде, это...

В поле ответа введите словосочетание в именительном падеже

2. Выберите из перечисленных методов метод определения активной кислотности

Выберите правильный ответ

- Определение pH
- Реакция на обнаружение сероводорода
- Реакция на газообразный аммиак
- Определение amino-аммиачного азота

3. Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно горячем виде, это... *В поле ответа введите слово в именительном падеже*

4. Выберите из предложенного списка виды колбасных изделий

Множественный выбор

- Колбасы полукопченые.
- Колбасы фаршированные
- Зельцы, мясные студни и холодец.
- Продукты из шпика

5. Колбасы диетические, лечебно-профилактические, для детского питания относятся к колбасам... назначения

В поле ответа введите прилагательное в именительном падеже

6. Установите соответствие между полуфабрикатами и массовой долей мышечной ткани в мясном сырье

Установите соответствие между элементами двух списков

a) Категория В	1. 80-100%
b) Категория Б	2. 60-80%
c) Категория А	3. 40-60%
d) Категория Г	4. 20-40%

7. Оценку свежести полуфабрикатов проводят следующими методами

Выберите несколько правильных ответов

- Реакцией на газообразный аммиак по Эберу
- Реакцией с уксуснокислым свинцом на обнаружение сероводорода

- с) Определение pH
 d) Формольная проба
 e) Реактивом Несслера
8. Мясо, прошедшее процесс посола – это...
В поле ответа введите слово в именительном падеже _____
9. Определите очередность операций при изготовлении мясных консервов
Расположите в правильной последовательности
 a) подготовка основного сырья и вспомогательных материалов
 b) стерилизация
 c) заполнение банок сырьем
 d) эксгаустирование (вакуумирование)
 e) 1-я сортировка, термостатирование, 2-я сортировка
 f) маркировка и упаковка
10. Метод послеубойной диагностики трихинеллеза с использованием компрессория
В поле ответа введите слово строчными буквами _____
11. Определите очередность операций при подготовке мясного сырья для консервов
Расположите в правильной последовательности
 a) разделка туш
 b) жиловка
 c) обвалка
 d) расфасовка сырья
12. Назовите органолептические показатели мясных консервов, устанавливаемые дегустацией
Выберите неверный ответ
 a) массовая доля поваренной соли
 b) вкус
 c) запах
 d) консистенция мяса
 e) внешний вид бульона
13. Продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки, это
В поле ответа введите слово в именительном падеже мн. числа _____
14. Свежая рыба является нестойким продуктом, что обусловлено...
Укажите несколько вариантов ответов
 a) наличием водо- и жирорастворимых витаминов
 b) рыхлостью соединительной ткани
 c) незначительным содержанием гликогена
 d) наличием на поверхности слизи (муцина)
 e) высокой степень активности кишечных ферментов
15. Мазки-отпечатки при бактериоскопии рыбы окрашивают по
В поле ответа введите слово в дательном падеже единственного числа _____
16. Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что
Выберите правильный ответ
 a) Рыба свежая
 b) Реакция на пероксидазу у рыбы не проводится
 c) Рыба сомнительной свежести
 d) Рыба недоброкачественная
17. Какие виды колбасных изделий вырабатываются по ГОСТ 52196-2003 «Изделия колбасные вареные» *Множественный выбор*
 a. Вареные колбасы
 b. Сосиски
 c. Сардельки
 d. Шпикачки
 e. Колбаски для жарки
18. Установите соответствие между категорией колбасы и массовой долей мышечной ткани в мясном сырье
Установите соответствие между элементами двух списков
- | | |
|----------------|------------|
| a. Категория В | 1. 80-100% |
| b. Категория Б | 2. 60-80% |
| c. Категория А | 3. 40-60% |
19. Какие виды колбасных изделий вырабатываются по ГОСТ 52196-2003 «Изделия колбасные вареные» *Множественный выбор*
 a. Колбаски для жарки
 b. Вареные колбасы
 c. Сосиски

- d. Сардельки
 - e. Хлебы мясные
20. Виды порчи колбас, которые можно установить при органолептическом исследовании
Множественный выбор
- a. Кислое брожение
 - b. Плесневение
 - c. Прогоркание
 - d. Загар
 - e. Свечение
21. Определение каталазы в колбасных изделиях проводят для определения достаточности....обработки *В поле ответа введите прилагательное*
22. По термическому состоянию мясные и мясосодержащие полуфабрикаты по термическому состоянию различают *Выберите несколько правильных ответов*
- a) Охлажденные
 - b) Оттаянные
 - c) Подмороженные
 - d) Замороженные
23. Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах проводят со следующим реактивом
Выберите один правильный ответ
- a) Реактив Эбера
 - b) Раствор Люголя
 - c) Реактив Грисса
 - d) Реактив Несслера
24. Посол мяса применяется в мясной промышленности в таких случаях, как...*Выберите несколько правильных ответов*
- a) метод консервирования
 - b) производственный процесс при изготовлении колбасных изделий и копченостей
 - c) метод обезвреживания мясных продуктов при трихинеллезе
 - d) метод обезвреживания мясных продуктов при цистицеркозе
25. При доставке мясного сырья с других предприятий... *Выберите не менее двух правильных ответов*
- a) его подвергают повторной ветеринарно-санитарной экспертизе
 - b) проверяют наличие необходимых ветеринарных и товароведческих документов
 - c) направляют на изготовление консервов без ветсанэкспертизы
 - d) его не принимают
26. Отделение мясной мякоти от костей называется... *В поле ответа введите слово*
-
27. Физико-химические показатели, определяемые в соответствии с ГОСТ Р 54033-2010 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия *Выберите не менее трех правильных ответов*
- a) массовая доля поваренной соли
 - b) массовая доля углеводов
 - c) массовая доля минеральных веществ
 - d) массовая доля белка
 - e) массовая доля жира
28. Стерилизованные консервы подвергают нагреванию
Выберите правильный ответ
- a) 75-80 °C
 - b) 100 °C и выше
 - c) 30-50 °C
 - d) Ниже 100 °C
29. Определение пероксидазы в рыбе проводят с вытяжкой из... *Выберите правильный ответ*
- a) мышечной ткани
 - b) мозговой ткани
 - c) хрящевой ткани
 - d) плавательного пузыря
 - e) жабр
30. Нормативный документ, определяющий требования к качеству, безопасности и маркировке меда натурального, это
Выберите правильный ответ
- a. ГОСТ Р 54644-2011
 - b. ГОСТ 29128-91
 - c. ГОСТ 779-55

- d. ГОСТ 16131-86
31. Назовите виды натурального меда
Выберите не менее трех правильных ответов
+цветочный
- +падевый
 - +смешанный
 - гречишный
 - донниковый
32. Назовите разновидности цветочного меда
Выберите не менее двух правильных ответов
- монофлорный
 - полифлорный
 - моногоамный
 - монокристаллический
 - полигамный
33. Органолептические показатели, определяемые по ГОСТ Р 54644-2011
Выберите неверный ответ
- +водность
 - внешний вид (консистенция)
 - аромат
 - вкус
34. Воск пчелиный представляет собой:
Выберите правильный ответ
- сложное органическое соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами
 - продукты отхода при производстве меда пчелами
 - сложное минеральное соединение
 - искусственное соединение органических продуктов пчеловодства
35. Пчелы изготавливают прополис из:
Выберите правильный ответ
- остатков воска
 - цветочной пыльцы
 - остатков меда
 - +смолистых выделений некоторых деревьев
 - вырабатывают специальными железами
36. Определите соответствие между названием и характеристиками продуктов пчеловодства:
Установите соответствие между элементами двух списков
- | | |
|---|------------------|
| a. Твердое, светло-желтое, горючее вещество | Воск |
| b. Ароматное, горькое, клейкое вещество | Прополис |
| c. Сметанообразное, кисло-сладкое вещество | Маточное молочко |
| d. Бесцветное, густое, горько-жгучее вещество | Яд пчелиный |
37. Дезакаризация это уничтожение:
- крыс
 - мух
 - +клещей
 - пчел
 - бродячих собак
38. Дозревание меда заключается в:
- +испарении из меда избытка воды
 - удалении из меда избытка сахара
 - удалении из меда избытка ферментов
 - удалении из меда избытка белков
 - удалении из меда избытка фруктозы
39. Наличие дрожжей в меде приводит к:
- +брожению меда
 - гниению меда
 - мацерации меда
 - петрификации меда
 - дозреванию меда
40. Расслаивание меда происходит при:
Выберите не менее трех правильных ответов
- +хранении незрелого меда
 - +при длительном хранении меда при температуре 25-28°C

- с. +нарушении технологии нагревания меда
- d. нарушении правил фасовки меда
- е. нарушении техники центрифугирования

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценку «зачтено»: получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала. 2. Заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения. 3. Выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «не зачтено»: Обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

Фонда оценочных средств учебной дисциплины **Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств** в составе ОПОП по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых производств и технологий с.-х. производств</u>	
протокол № <u>9</u> от <u>14.05.2021</u>	
Зав. кафедрой,	 Н. В. Заболотных ФИО
б) На заседании методической комиссии по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, <u>36.04.4</u>	
протокол № <u>9</u> от <u>15.05.2021</u>	
Председатель МКН – 36.03.01, <u>36.04.4</u>	 Б. А. Порывайников ФИО
2. Рассмотрен и одобрен представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
а) Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория» канд ветеринар. наук	 И. Н. Каликин

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств в составе ОП по направлению
подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОП или председатель МКН