

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 27.11.2023 09:23:32

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
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

**Б1.В.ДВ.02.01 Контроль качества и безопасность
молока и молочных продуктов на предприятиях**

**Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасно-
сти продукции АПК»**

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -

кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных

Разработчик,
доктор тех. наук, доцент

И.А. Ивкова

Омск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	7
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	7
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	8
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	8
4. Лекционные занятия	9
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	9
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	10
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	11
7.1. Рекомендации по написанию презентации	15
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	17
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	17
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	18
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	18
8.1. Вопросы для входного контроля	18
8.2. Текущий контроль успеваемости	19
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	23
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	24
9.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	24
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для экзамена	24
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	25
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	28
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	31
Приложение 1 Форма титульного листа презентации	32

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины формирование у обучающихся знаний и умений в области качества и безопасности молока и молочных продуктов на предприятиях

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о параметрах, методах получения качественных и безопасных молока и молочных продуктов и сохранения их качества и безопасности;

владеть: научными методиками и разработками в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля при производстве молока и молочных продуктов;

знать: технологию производства молока и молочных продуктов, опасные факторы и риски, которые могут снизить качество и безопасность молока и молочных продуктов

уметь: применять полученные знания при составлении программы производственного контроля и систем контроля качества и безопасности производства молока и молочных продуктов на предприятии.

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

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
Общепрофессиональные компетенции					
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	верификацию, интерпретацию и представление результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике
		ИД-2ПК-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	современными научными методиками и разработками в области контроля качества и безопасности продукции АПК
		ИД-3ПК-4 Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического	современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	совершенствовать методы научных исследований и их практического применения с использованием современных информационных технологий и баз данных	использования современных информационных технологий и баз данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения

		применения			
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-З _{ПК-1} Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	организационно-управленческую деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы	осуществлять организационно-управленческую деятельность в области ветеринарно-санитарной экспертизы	организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы

1.2. 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				
				2	3	4	5	
				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-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-2ПК-4	Полнота знаний	Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Не знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Хорошо знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК			Вопросы текущего (промежуточного) контроля и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация
	ИД-3ПК-4	Наличие умений	Умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	Не умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения	хорошо умеет использовать современные информационные технологии и базы данных для совершенствования методов научных исследований и их практического применения			
	ИД-1ПК-4	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками верификации, интерпретации и представле-	Не владеет навыками верификации, интерпретации и представле-	Владеет достаточными навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в			

			претации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	ния результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	практике	
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-3 _{ПК-1}	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Не владеет навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Владеет достаточными навыками организационно-управленческой деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопросы текущего (промежуточного) контроля и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная		заочная форма	
	4 сем.	№ сем.	2 курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего	28		6	
- лекции	8		2	
- практические занятия (включая семинары)	20		4	
2. Внеаудиторная академическая работа	80		98	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- электронной презентации	6		6	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	30		80	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	40		8	
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):	4		4	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+		4	
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	108	108	
	Зачетные единицы	3	3	

Примечание:
* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

2.2. Углублённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Угруппненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распреде- ление по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабораторные				
		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	Качество и безопасность цельномо- лочной продукции	42	8	4	4	-	34	3	собе- седо- вание	ПК 1, ПК 4
2	Качество и безопасность ферменти- рованной молочной продукции	66	20	4	16	-	46	3	собе- седо- вание	ПК 1, ПК 4
	Промежуточная аттестация								зачет	
Итого по дисциплине		108	28	8	20	-	80	6		
Заочная форма обучения										
1	Качество и безопасность цельномо- лочной продукции	44	6	2	4	-	38	3	собе- седо- вание	ПК 1, ПК 4
2	Качество и безопасность ферменти- рованной молочной продукции	60	-	-	-	-	60	3	собе- седо- вание	ПК 1, ПК 4
	Промежуточная аттестация	4							зачет	
Итого по дисциплине		108	6	2	4	-	98	6		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
 - ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
 - качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
 - активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося
- своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная / очно-заочная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Показатели качества и безопасность молока и молочных продуктов в соответствии с ТР/ТС 033 2013 г.	2	2	Лекция-презентация
	2	Обеспечение качества и безопасности молочных консервов	2		Лекция-презентация
2	3	Обеспечение качества и безопасности масложировой продукции	2		Лекция-презентация
	4	Обеспечение качества и безопасности кисломолочных продуктов	2		Лекция-презентация
Общая трудоемкость лекционного курса			8		
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма		8	- очная форма обучения		8
- заочная форма		2	- заочная форма		2

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Значения показателей качества и безопасности молока и молочных продуктов в соот-	2	2		

		ветствии с ТР/ТС 033 2013 г.				
	2	Определение показателей качества и безопасности кисломолочных продуктов.	2	2		
	3	Определение качества и безопасности масложировой продукции	2			
	4	Определение качества и безопасности сливочного масла	2			
2	5	Определение качества и безопасности творога и творожных изделий	2			
	6	Определение качества и безопасности сметаны и сметанных продуктов	2			
	7	Определение качества и безопасности спредов	2			
	8	Определение качества и безопасности сыров	2			
	9	Определение качества и безопасности переработанных сыров	2			
	10	Определение качества и безопасности сычужных сыров	2			
Всего практических занятий по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная/очно-заочная форма обучения			20	- очная/очно-заочная форма обучения		20
- заочная форма обучения			4	- заочная форма обучения		4
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)						

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме, прежде всего, предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- внимательное чтение текста;
- поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- выделение в записи наиболее значимых мест;
- запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами практического занятия.

Раздел 1 Качество и безопасность цельномолочной продукции

Краткое содержание

Данный раздел включает в себя ознакомление с технологиями производства, показателями качества и безопасности цельномолочной продукции

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Значения показателей качества и безопасности молока в соответствии с ТР/ТС 033 2013 г.
2. Опишите технологическую схему производства молока пастеризованного, ультрапастеризованного
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве молока
4. Опишите технологическую схему производства консервированного молока
5. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве консервированного молока
6. Опишите технологическую схему производства сухого молока
7. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сухого молока

Раздел 2. Качество и безопасность ферментированной молочной продукции

Краткое содержание

Данный раздел включает в себя ознакомление с технологиями производства, показателями качества и безопасности ферментированной молочной продукции

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Значения показателей качества и безопасности молочных продуктов в соответствии с ТР/ТС 033 2013 г.
2. Назовите показатели качества и безопасности творога и творожных изделий
3. Опишите технологическую схему производства творога
4. Опишите технологическую схему производства творожных изделий
5. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творога
6. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творожных изделий
7. Назовите показатели качества и безопасности сметаны и сметанных продуктов
8. Опишите технологическую схему производства сметаны
9. Опишите технологическую схему производства сметанных продуктов
10. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметаны
11. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметанных продуктов
12. Назовите показатели качества и безопасности сыров
13. Опишите технологическую схему производства сыров
14. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сыров
15. Назовите показатели качества и безопасности переработанных сыров
16. Опишите технологическую схему производства переработанных сыров
17. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве переработанных сыров
18. Назовите показатели качества и безопасности сычужных сыров
19. Опишите технологическую схему производства сычужных сыров
20. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сычужных сыров

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.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС **Выполнение и сдача электронной презентации**

7.1. Рекомендации по написанию электронной презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение электронной презентации: получить целостное представление об основных современных проблемах макроэкономики и путей их решения.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения электронной презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем экономической теории;
- формирование и отработка навыков экономического исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

Перечень примерных тем электронной презентации

1. Качество и безопасность молока-сырья в соответствии ТР/ТС ОЗЗ.- 2013г
2. Качество и безопасность молока питьевого
3. Качество и безопасность стерилизованного молока.
4. Качество и безопасность творога и творожных изделий.
5. Качество и безопасность сметаны.
6. Качество и безопасность кисломолочных напитков.
7. Качество и безопасность масложировой продукции.
8. Качество и безопасность молочных консервов.
9. Качество и безопасность сухих функциональных продуктов, в т.ч. для детского питания.
10. Качество и безопасность сыров.

Этапы работы над электронной презентацией

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 аббревиатуры.

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.

7.1.1. 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.

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Качество и безопасность сухих консервов функционального назначения»

1. Назовите показатели качества и безопасности сухих консервов функционального назначения
2. Опишите технологическую схему производства сухих консервов функционального назначения
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сухих консервов функционального назначения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Качество и безопасность сычужных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности сычужных сыров
2. Опишите технологическую схему производства сычужных сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сычужных сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Качество и безопасность мягких сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности мягких сыров

2. Опишите технологическую схему производства мягких сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве мягких сыров

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Качество и безопасность переработанных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности сыров
2. Опишите технологическую схему производства сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сыров

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Обеспечение качества и безопасности молочных консервов»

1. Назовите показатели качества и безопасности молочных консервов
2. Опишите технологическую схему производства молочных консервов
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве молочных консервов

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Обеспечение качества и безопасности масложировой продукции»

1. Назовите показатели качества и безопасности масложировой продукции
2. Опишите технологическую схему производства масложировой продукции
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве масложировой продукции

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Определение качества и безопасности творога и творожных изделий»

1. Назовите показатели качества и безопасности творога
2. Опишите технологическую схему производства творога
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творога
4. Назовите показатели качества и безопасности творожных изделий
5. Опишите технологическую схему производства творожных изделий
6. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве творожных изделий

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Определение качества и безопасности сметаны и сметанных продуктов»

1. Назовите показатели качества и безопасности сметаны
2. Опишите технологическую схему производства сметаны
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметаны
4. Назовите показатели качества и безопасности сметанных продуктов
5. Опишите технологическую схему производства сметанных продуктов
6. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сметанных продуктов

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Качество и безопасность сычужных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности сычужных сыров
2. Опишите технологическую схему производства сычужных сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве сычужных сыров

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы

«Качество и безопасность мягких сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности мягких сыров
2. Опишите технологическую схему производства мягких сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве мягких сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Качество и безопасность переработанных сыров»

1. Назовите показатели качества и безопасности переработанных сыров
2. Опишите технологическую схему производства переработанных сыров
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве переработанных сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Определение качества и безопасности спредов»

1. Назовите показатели качества и безопасности спредов
2. Опишите технологическую схему производства спредов
3. Назовите опасные факторы и меры их профилактики и устранения при производстве спредов

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

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

самостоятельного изучения темы

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 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.

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.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Вопросы для входного контроля

1. Что такое качество продуктов питания?
2. Что такое безопасность продуктов питания?
3. В чем заключается контроль качества продуктов питания: параметры, нормативно-техническая документация, контроль
4. В чем заключается контроль безопасности продуктов питания: параметры, нормативно-техническая документация, контроль
5. Что такое система ХАССП?
6. Назовите опасные факторы окружающей среды?
7. Что такое критическая контрольная точка?
8. Какие факторы называются опасными?
9. Что такое риски?
10. Как определить степень риска?
11. Что такое технологическая схема производства?
12. Какие существуют виды загрязнений сырья и продукции?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

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 и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	зачет
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 полноценное учебное портфолио.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Зачет выставляется по итогам семестровой успеваемости, выполнения всех аудиторных и вне-аудиторных заданий, выполнения на положительную оценку итогового тестирования. Обучающиеся, которые имеют задолженности и низкую успеваемость дополнительно проходят собеседование по вопросам зачета.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы зачета

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 25 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 50 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

Бланк теста

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины

«Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях»
Для обучающихся направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
ФИО _____ группа _____

Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.

4. Время на выполнение теста – 50 минут

5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 25.

Желаем удачи!

1. На какой вид молока распространяется ТР\ТС 033-2013

- а) молоко сырье
- б) молоко питьевое
- в) молоко восстановленное
- г) молоко буйволинное

2. Качество и безопасность какого молока идентифицирует ТР\ТС 033-2013

- а) молоко коровье
- б) молоко охлажденное
- в) молоко пастеризованное
- г) молоко козье

3. По каким показателям устанавливаются требования безопасности в сыром молоке сырье

- а) БГКП
- б) кислотным числам
- в) содержанию ионов тяжелых металлов
- г) плотности

4. Какие показатели относятся к показателям безопасности

- а) пестициды
- б) антибиотики
- в) вкус
- г) кислотность

5. Какие из физико-химических показателей регламентируются ГОСТом на молоко питьевое

- а) кислотность
- б) вязкость
- в) группа чистоты
- г) цвет

6. Какие из следующих показателей относятся к органолептическим

- а) число поленске
- б) запах
- в) плотность
- белок

7. Какие из следующих показателей характеризуют состав молочных продуктов

- а) тиобарбитуровые числа
- б) массовая доля жира
- в) содержание меди
- г) содержание свободного жира

8. В чем отличие сливочного масла от спреда

- а) более высокое содержание жира
- б) наличие свободного жира
- в) наличие растительного жира

9. Чем отличается продукт сметанный от сметаны

- а) более высоким жиросодержанием
- б) наличием добавок
- в) наличием сахара
- г) наличием закваски

10. К какому классу кисломолочных напитков относятся йогурты

- а) простокваша
- б) кефир
- в) ацидофилин
- г) ряженка

11. Какие показатели качества регламентируются в ГОСТе на сметану

- а) кислотность
- б) группа чис тоты
- в) наличие пероксидазы
- г) плотность

12. Какой показатель характеризует состав сухих молочных консервов

- а) массовая доля белка
- б) свободный жир
- в) перекисные числа
- г) кислотные числа

13. Какой из следующих показателей является причиной порока консистенции сгущенного молока с сахаром

- а) жир
- б) белок
- в) углеводы
- г) величина кристаллов молочного сахара

14. Чем отличается творог от творожного продукта

- а) процентом жира
- б) процентом белка
- в) наличием добавок
- г) закваской

15. Какой температурный режим применяется при производстве сгущенного стерилизованного молока

- а) 100 градусов
- б) 90 градусов
- в) 120 градусов
- г) 85 градусов

16. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами коневодческими и кролиководческими фермами в метрах:

- 1. 100 +
- 2. 150
- 3. 75
- 4. 250

17. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство молочных ферм:

- 1. 100-120 +
- 2. 80-100
- 3. 140-150

18

. Из какого расчета (м² на одну голову) определяется размер участка под строительство молочно-мясных ферм:

- 1. 80
- 2. 120
- 3. 100
- 4. 140 +

19. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, птицеводческими и звероводческими в метрах:

- 1. 300 +
- 2. 150
- 3. 200
- 4. 250

20. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими фермами в метрах:

- 1. 250
- 2. 300
- 3. 400
- 4. 500 +

21 . Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и птицефабрикой в метрах:

- 1. 500
- 2. 800
- 3. 1000 +
- 22 .

. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и ветеринарными лечебницами в метрах:

- 1. 200 +
- 2. 150
- 3. 250
- 4. 300

23. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и свиноводческими комплексами в метрах:

- 1. 1000 +
- 2. 1500
- 3. 800
- 4. 2000

24. Зооветеринарные разрывы между фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, коневодческими, свиноводческими и другими производственными помещениями в метрах:

1. 150 +

2. 200

3. 250

4. 300

25 .Зооветеринарные разрывы между звероводческими, кролиководческими фермами и другими производственными помещениями в метрах:

1. 150

2. 200

3. 250

4. 300 +

26 ..Из какого расчета (м2 на одну голову) определяется размер участка под строительство фермы по откорму крупного рогатого скота:

1. 30

2. 50 +

3. 70

4. 100

27 ..Из какого расчета (м2 на свиноматку) определяется размер участка под строительство свиноводческой фермы:

1. 160 +

2. 80

3. 120

4. 200

28 ..Из какого расчета (м2 на одну голову) определяется размер участка под строительство овцеводческих ферм и комплексов:

1. 15-20 +

2. 20-30

3. 30-35

4. 35-40

29 .. Из какого расчета (м2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок взрослому крупно рогатому скоту (коровы):

1. 7-15 +

2. 18-20

3. 20-25

4. 25-30

30 ..Из какого расчета (м2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок для быков-производителей:

1. 30 +

2. 20

3. 15

4. 40

31 ..Из какого расчета (м2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок для хряков-производителей:

1. 7

2. 10

3. 15 +

4. 20

32 .Из какого расчета (м2 на одну голову) определяется размер выгульных площадок для свиноматок:

1. 10 +

2. 15

3. 20

4. 5

9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- 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.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (<http://do.omgau.ru/course/view.php?id>), где:

- обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;
- преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Ивкова, И.А. Экспертиза сухих молочных продуктов: качество и безопасность [Электронный ресурс]: монография / И.А. Ивкова, Н.Б. Гаврилова, М.В. Заболотных. - Омск : Омский ГАУ, 2018. - 117 с.	https://e.lanbook.com
Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. -Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с.	https://e.lanbook.com
Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.А. Реутова. — Новосибирск : НГАУ, 2013. — 95 с.	https://e.lanbook.com
Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст : электронный .	https://e.lanbook.com
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / составители С.Н. Федоткина [и др.]. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 60 с.	https://e.lanbook.com
Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный .	https://e.lanbook.com
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-І (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
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 - .	НСХБ
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ

Форма титульного листа презентации

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

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства
и гигиены с.-х. животных

Направление – **36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Презентация
по дисциплине **«Контроль качества и безопасность молока и молочных продуктов на предприятиях»**

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Омск – _____ г.