

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 08:00:34

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

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

**Факультет ветеринарной медицины**

ОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине

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

**Профиль «Ветеринарно-санитарная медицина»**

|                                                     |                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Обеспечивающая преподавание дисциплины<br>кафедра - | Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов<br>животноводства и гигиены сельскохозяйственных<br>животных |
| Разработчик:<br>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,<br>в формировании<br>которых<br>задействована<br>дисциплина |                                                                                                                   | Код и<br>наименование<br>индикатора<br>достижений<br>компетенции                                                                                                                             | Компоненты компетенций,<br>формируемые в рамках данной дисциплины<br>(как ожидаемый результат ее освоения) |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| код                                                                      | наименование                                                                                                      |                                                                                                                                                                                              | знать и<br>понимать                                                                                        | уметь делать<br>(действовать)                                                                                   | владеть<br>навыками<br>(иметь навыки)                                                                                                                                                          |
| 1                                                                        |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                          | 3                                                                                                               | 4                                                                                                                                                                                              |
| Общепрофессиональные компетенции                                         |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                            |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                |
| ПК-1                                                                     | Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ИД-1 ПК-1<br>Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений; | Знает средства, методы для проведения лабораторных исследований                                            | Умеет проводить лабораторные и иные исследования                                                                | Владеет навыками использования специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений                                                                                            |
|                                                                          |                                                                                                                   | ИД-2 ПК-1<br>Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;   | Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                             | Умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности | Владеет навыками Определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности |

## 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        |                            | Комиссионная оценка |
|                                                                            |          |                                        |               | преподавателя            | представителя производства |                     |
|                                                                            |          | 1                                      | 2             | 3                        | 4                          | 5                   |
| <b>Входной контроль</b>                                                    | <b>1</b> | -                                      | -             | собеседование            | -                          | -                   |
| Индивидуализация выполнения*,<br><b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b> | <b>2</b> |                                        |               |                          |                            |                     |
| - курсовая работа*                                                         | 2.1      | не предусмотрена РУП                   |               |                          |                            |                     |
| - презентация                                                              | 2.2      | -                                      | -             | собеседование            | -                          | -                   |
| - самостоятельное изучение тем                                             | 2.3      | -                                      | -             | собеседование            | -                          | -                   |
| <b>Текущий контроль:</b>                                                   | <b>3</b> |                                        |               |                          |                            |                     |
| - в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним                         | 3.1      | Вопросы для само-подготовки            | -             | Устный опрос             | -                          | -                   |
| <b>Рубежный контроль:</b>                                                  | <b>4</b> |                                        |               | Контрольное тестирование |                            |                     |
| Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины        | <b>5</b> |                                        |               | Зачет, экзамен           |                            |                     |
| * 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<br>оценочных средств                                                                               | Оценочное средство или его элемент                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | Наименование                                                                  |
| 1                                                                                                         | 2                                                                             |
| <b>1. Средства для<br/>входного контроля</b>                                                              | Тестовые вопросы для проведения входного контроля                             |
|                                                                                                           | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля                 |
| <b>2. Средства<br/>для индивидуализации<br/>выполнения,<br/>контроля<br/>фиксированных видов<br/>ВАРС</b> | 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                                 |
| <b>3. Средства<br/>для текущего контроля</b>                                                              | Критерии оценки самостоятельного изучения темы                                |
|                                                                                                           | Вопросы для самоподготовки по темам занятий                                   |
| <b>4. Средства<br/>для рубежного контроля</b>                                                             | Критерии оценки самоподготовки по темам занятий                               |
|                                                                                                           | Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля                            |
| <b>5. Средства<br/>для промежуточной<br/>аттестации по итогам<br/>изучения дисциплины</b>                 | 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                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                       |                                                    |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                          |                                          |                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                          | 3                                                                                                                                                                                              | 4                                                                                                                                                                                                  | 5                                                                                                                     |                                                    |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                          |                                          |                                                                                                                                              | Оценка «неудовлетворительно»                                                                                                                                               | Оценка «удовлетворительно»                                                                                                                                                                     | Оценка «хорошо»                                                                                                                                                                                    | Оценка «отлично»                                                                                                      |                                                    |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                          |                                          |                                                                                                                                              | Характеристика сформированности компетенции                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                       |                                                    |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                          |                                          | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач |                                                                                                                       |                                                    |
| Критерии оценивания                                                                                                   |                                                                                                                                                                                          |                                          |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                       |                                                    |
| ПК-1Способен 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 <b>знаний</b>                    | Знает средства, методы для проведения лабораторных исследований                                                                              | Не знает ни одного средства, метода для проведения лабораторных исследований                                                                                               | Знает немногие простейшие базовые средства, методы для проведения лабораторных исследований                                                                                                    | Знает основные доступные средства, методы для проведения лабораторных исследований                                                                                                                 | Знает все доступные средства, актуальные методы для проведения лабораторных исследований                              | Собеседование, тест, презентация, экзамен          |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                          | Наличие <b>умений</b>                    | Умеет проводить лабораторные и иные исследования                                                                                             | Не умеет проводить простейшие лабораторные и иные исследования                                                                                                             | С трудом умеет проводить простейшие лабораторные и иные исследования                                                                                                                           | Умеет проводить основные лабораторные и некоторые иные исследования                                                                                                                                | Умеет проводить любые лабораторные и иные исследования                                                                |                                                    |
|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                          | Наличие <b>навыков</b> (владение опытом) | Владеет навыками использования специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений                                          | Абсолютно не владеет навыками использования простейшего лабораторного оборудования, стандартных методов и средств измерений                                                | Владеет единичными навыками использования простейшего специального лабораторного оборудования, базовых методов и средств измерений                                                             | Владеет удовлетворительными навыками использования основного специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений                                                                  | Владеет блестящими навыками использования любого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений |                                                    |
|                                                                                                                       | ИД-2 ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования)                                                                                                                             | Полнота <b>знаний</b>                    | Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                               | Не знает ни одного требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                                                | Знает отдельные требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                                                                       | Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                                                                                     | Знает все актуальные требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                         |                                                    |

|  |                                                                                                                              |                                          |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | ) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности; | Наличие <b>умений</b>                    | Умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                                | Не умеет проводить оценку соответствия ни одного вида сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                                         | Умеет проводить частичную оценку соответствия некоторых видов сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                    | Умеет успешно проводить оценку соответствия большинства видов сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                                        | Умеет успешно проводить оценку соответствия любого сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности                                                                                                       |  |
|  |                                                                                                                              | Наличие <b>навыков</b> (владение опытом) | Владеет навыками Определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности | Не владеет базовыми навыками определения допустимости реализации (использования) ни одного вида поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности | Владеет единичными навыками определения допустимости реализации (использования) некоторых видов сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности | Успешно владеет навыками определения допустимости реализации (использования) основных видов поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия актуальным требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности | Блестяще владеет всеми навыками определения допустимости реализации (использования) любого вида поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия актуальным требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности |  |

### **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 37,5-38,5<sup>0</sup>С. После 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 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.

#### **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**

**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 развернутый план изложения темы                                                                                                                            |
| 3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)                                                                  |
| 2) Оформить отчетный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями                                                                                        |
| 3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем                                                                                                            |
| 4) Предоставить отчетный 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 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.

#### **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. Аббревиатура ВТО расшифровывается как
  - a. Всемирная торговая организация
  - b. Высшее товарное общество
  - c. Всесоюзный технический орган
  - d. Всеобщая техническая организация
2. Первым заведующим кафедрой мясоведения в Омском ветеринарном институте был
  - a. профессор Вольферц В.Ю.
  - b. профессор Юдичев Ю.Ф.
  - c. профессор Ильин П.А.
  - d. профессор Заболотных М.В.
3. Автором первого в СССР учебника по мясоведению стал
  - a. профессор Вольферц В.Ю.
  - b. профессор Юдичев Ю.Ф.
  - c. профессор Ильин П.А.
  - d. профессор Заболотных М.В.
4. Начало развития боенского дела в России относится к
  - a. XVII веку

- b. XV веку
  - c. X веку
  - d. IX веку
5. Сопроводительная документация на животных, проверяемая при приемке на мясокомбинат  
*Выбрать не менее трех правильных ответов*
- a. ветеринарное свидетельство по форме № 1
  - b. товарно-транспортная накладная
  - c. акт выбраковки на животных, больным незаразными болезнями
  - d. сертификат соответствия
  - e. ветеринарное свидетельство по форме № 2
6. Скотобазы мясокомбината предназначена для  
*Укажите неверный ответ*
- a. размещения скота
  - b. ветеринарного осмотра
  - c. сортировки животных
  - d. отдыха животных
  - e. убоя животных
7. Емкость карантинного отделения на скотобазе
- a. 10% суточного поступления животных на скотобазу
  - b. 20% суточного поступления животных на скотобазу
  - c. 30% суточного поступления животных на скотобазу
  - d. 40% суточного поступления животных на скотобазу
8. На территории скотобазы необходимо предусмотреть  
*Выберите не менее трех правильных ответов*
- a. карантин
  - b. изолятор
  - c. санитарную бойню
  - d. скотомогильник
  - e. профилакторий для телят
9. Емкость изолятора на скотобазе
- a. 1% суточного поступления животных на скотобазу
  - b. 10% суточного поступления животных на скотобазу
  - c. 20% суточного поступления животных на скотобазу
  - d. 30% суточного поступления животных на скотобазу
10. Продукты и сырье животного происхождения, на которые при транспортировке внутри страны выдаются ветеринарные свидетельства по форме № 2  
*Выберите неверный ответ*
- a. пчелосемьи
  - b. мясо убойных животных
  - c. мука мясо-костная
  - d. мед
  - e. воск
11. Поение животных, направляемых на убой, прекращают за
- a. 3 часа
  - b. 10 часов
  - c. 12 часов
  - d. 24 часа
  - e. 48 часов
12. Первичная переработка животных включает  
*Выберите неверный ответ*
- a. бонитировку
  - b. оглушение
  - c. обескровливание
  - d. разделка туши
13. Разделка туш крс проводится в следующем порядке  
*Расположите в правильной последовательности*
- a. отделение головы
  - b. снятие шкуры
  - c. удаление внутренних органов
  - d. расчленение туши
  - e. туалет туш и полутуш
14. Технологическая операция удаления внутренних органов при разделке туши называется  
*В поле ответа введите слово в именительном падеже единственного числа*

нутровка

15. Сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя, это ...

*В поле ответа введите словосочетание (прилагательное+существительное) в именительном падеже единственного числа*

убойное животное

16. Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее – это ...

*В поле ответа введите слово в именительном падеже единственного числа*

мясо

17. На небольших боенских предприятиях количество рабочих мест (точек ветосмотра) при переработке свиней может быть сокращено до...

- a. одной
- b. двух
- c. трех
- d. сокращение количества точек ветосмотра запрещено Законодательством

18. Основные функции лимфатической системы это...

- a. барьерная
- b. дренажная
- c. защитная
- d. образование лимфоцитов
- e. образование эритроцитов

19. Определите количество лимфоузлов у различных животных

*Установите соответствие между элементами двух списков*

- |           |            |
|-----------|------------|
| 1. лошадь | 1. до 8000 |
| 2. крс    | 2. до 300  |
| 3. свиньи | 3. до 200  |
| 4. куры   | 4. 0       |

20. Центральными органами лимфатической системы являются

*Выберите не менее трех правильных ответов*

- a. тимус
- b. красный костный мозг
- c. фабрициева сумка
- d. селезенка
- e. лимфатический узел

21. Периферическими органами лимфатической системы являются

*Выберите неверный ответ*

- a. тимус
- b. селезенка
- c. лимфатический узел
- d. миндалины
- e. солитарные фолликулы

22. Состояние лимфоузлов имеет важную роль в выявлении мяса больных животных потому, что они...

- a. вовлекаются в различные ранние патологические процессы
- b. реагируют только на микроорганизм и вирусы
- c. реагируют только на внутриклеточных паразитов
- d. обычно являются парными

23. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов

*Расположите в правильной последовательности*

- a. селезенка
- b. легкие
- c. сердце
- d. печень
- e. почки
- f. вымя
- g. желудок и кишечник

24. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра продуктов убоя

*Расположите в правильной последовательности*

- a. исследование головы
- b. осмотр ливера
- c. осмотр внутренних органов, кроме ливера
- d. осмотр туши

25. При осмотре свиных туш обязательно проводится исследование на

*В поле ответа введите слово в соответствующей форме*

трихинеллез

26. Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются...

*В поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа*

ливером

27. Определение кислотности молока проводят путем титрования его:

- a. 0,1 н раствором едкого натрия или калия
- b. 0,1 н раствором уксусной кислотой
- c. азотнокислым серебром
- d. перманганатом калия
- e. 1% раствором едкого натра

28. Содержание жира в сливках составляет (в процентах):

- a. 10-35
- b. 3-7
- c. 40-45
- d. +не менее 20
- e. не более 45

29. Какие типы брожения используют для получения молочнокислых продуктов?

*Выберите не менее двух правильных ответов*

- a. спиртовое
- b. молочнокислое
- c. спиртовое
- d. маслянокислое
- e. дрожжевое брожение

30. Какие пороки молочнокислых продуктов существуют?

*Выберите не менее двух правильных ответов*

- a. пресный вкус
- b. прогорклый вкус
- c. образование пузырьков газа
- d. сладкий вкус

31. Кислотность сырого коровьего молока составляет (в градусах Тернера):

- a. 16-20
- b. 7-10
- c. не более 15
- d. 24-28
- e. 10-15

32. Какие способы охлаждения молока существуют:

*Выберите не менее двух правильных ответов*

- a. искусственным холодом
- b. воздухом
- c. водой
- d. жидким азотом

33. Продукты, полученные в результате сквашивания молока и сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением молочных дрожжей, называются ...продуктами.

*В поле ответа введите прилагательное в соответствующей форме*

кисломолочными

34. Содержание воды в твороге составляет (в процентах):

- a. 65-80
- b. 40-55
- c. 81-88
- d. не более 50
- e. 55-65

35. Кислотность сметаны (в градусах Тернера):

- a. +60-100
- b. 50-52
- c. 55-63
- d. 61-75
- e. 57-65

36. Кислотность творога составляет (в градусах Тернера):

- a. 200-240
- b. 50-55
- c. 100-110
- d. 78-100

е. 57-65

37. Свежая рыба является нестойким продуктом, что обусловлено...

*Укажите несколько вариантов ответов*

- а. наличием водо- и жирорастворимых витаминов
- б. рыхлостью соединительной ткани
- с. незначительным содержанием гликогена
- д. наличием на поверхности слизи (муцина)
- е. высокой степень активности кишечных ферментов

38. Небезопасную в пищевом отношении рыбу...

*Выберите не менее двух правильных ответов*

- а. используют для пищевых целей
- б. скармливают животным в любой пропорции без обработки
- с. уничтожают
- д. скармливают животным после вымачивания и проварки в количестве 3-5%

39. Оценка результатов при исследовании pH мяса рыбы

*Установите соответствие между элементами двух списков*

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| 1. рыба свежая                  | 1. pH 6,8-7,0    |
| 2. рыба подозрительной свежести | 2. pH 7,1        |
| 3. рыба несвежая                | 3. pH 7,2 и выше |

40. Оценка показателей при сенсорном исследовании рыбы...

*Расположите в правильной последовательности*

- 1. состояние глаз
- 2. состояние жабр
- 3. состояние чешуи
- 4. запах
- 5. состояние внутренних органов
- 6. состояние мышц

41. При сомнении в доброкачественности рыбы образцы направляют в ветлабораторию и проводят

*Укажите несколько вариантов ответов*

- 1. иммунологические исследования
- 2. бактериологические исследования
- 3. физико-химические исследования
- 4. паразитологические исследования

42. Продукция промысла морских млекопитающих - это...

*Укажите несколько вариантов ответов*

- 1. жир
- 2. мясо
- 3. сырье для выработки эндокринных препаратов и витаминов
- 4. субпродукты

## **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*

- а. Определение pH
- б. Реакция на обнаружение сероводорода

- c. Реакция на газообразный аммиак
- d. 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*

- a. Колбасы полукопченые.
- b. Колбасы фаршированные
- c. Зельцы, мясные студни и холодец.
- d. 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*

- a) Реакцией на газообразный аммиак по Эберу
- b) Реакцией с уксуснокислым свинцом на обнаружение сероводорода
- c) 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

- с) направляют на изготовление консервов без ветсанэкспертизы  
 д) 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*
- а) массовая доля поваренной соли
  - б) массовая доля углеводов
  - с) массовая доля минеральных веществ
  - д) массовая доля белка
  - е) массовая доля жира
28. Стерилизованные консервы подвергают нагреванию  
*Выберите правильный ответ*
- а) 75-80 °C
  - б) 100 °C и выше
  - с) 30-50 °C
  - д) Ниже 100 °C
29. Определение пероксидазы в рыбе проводят с вытяжкой из... *Выберите правильный ответ*
- а) мышечной ткани
  - б) мозговой ткани
  - с) хрящевой ткани
  - д) плавательного пузыря
  - е) жабр
30. Нормативный документ, определяющий требования к качеству, безопасности и маркировке меда натурального, это  
*Выберите правильный ответ*
- а. ГОСТ Р 54644-2011
  - б. ГОСТ 29128-91
  - с. ГОСТ 779-55
  - д. ГОСТ 16131-86
31. Назовите виды натурального меда  
*Выберите не менее трех правильных ответов*
- +цветочный
- а. +падевый
  - б. +смешанный
  - с. гречишный
  - д. донниковый
32. Назовите разновидности цветочного меда  
*Выберите не менее двух правильных ответов*
- а. монофлорный
  - б. полифлорный
  - с. моногамный
  - д. монолитный
  - е. полигамный
33. Органолептические показатели, определяемые по ГОСТ Р 54644-2011  
*Выберите неверный ответ*
- а. +водность
  - б. внешний вид (консистенция)
  - с. аромат
  - д. вкус
34. Воск пчелиный представляет собой:  
*Выберите правильный ответ*
- а. сложное органическое соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами
  - б. продукты отхода при производстве меда пчелами
  - с. сложное минеральное соединение
  - д. искусственное соединение органических продуктов пчеловодства
35. Пчелы изготавливают прополис из:  
*Выберите правильный ответ*
- а. остатков воска
  - б. цветочной пыльцы
  - с. остатков меда
  - д. +смолистых выделений некоторых деревьев
  - е. 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:

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

38. Дозревание меда заключается в:

- 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

39. Наличие дрожжей в меде приводит к:

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

40. Расслаивание меда происходит при:

*Выберите не менее трех правильных ответов*

- a. +хранении незрелого меда
- b. +при длительном хранении меда при температуре 25-28°C
- c. +нарушении технологии нагревания меда
- d. нарушении правил фасовки меда
- e. 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.

### **ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА**

#### **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.

#### **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 студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

*Студенту рекомендуется:*

1. при неуверенности в ответе на конкретное тестовое задание пропустить его и переходить к следующему, не затрачивая много времени на обдумывание тестовых заданий при первом проходе по списку теста;
2. при распределении общего времени тестирования учитывать (в случае компьютерного тестирования), что в автоматизированной системе могут возникать небольшие задержки при переключении тестовых заданий.

*Необходимо помнить, что:*

1. тест является индивидуальным. Общее время тестирования и количество тестовых заданий ограничены и определяются преподавателем в начале тестирования;

2. по истечении времени, отведённого на прохождение теста, сеанс тестирования завершается;
3. допускается во время тестирования только однократное тестирование;
4. вопросы студентов к преподавателю по содержанию тестовых заданий и не относящиеся к процедуре тестирования не допускаются;

*Тестируемому во время тестирования запрещается:*

1. нарушать дисциплину;
2. пользоваться учебно-методической и другой вспомогательной литературой, электронными средствами (мобильными телефонами, электронными записными книжками и пр.);
3. использование вспомогательных средств и средств связи на тестировании допускается при разрешении преподавателя-предметника.
4. копировать тестовые задания на съёмный носитель информации или передавать их по электронной почте;
5. фотографировать задания с экрана с помощью цифровой фотокамеры;
6. выносить из класса записи, сделанные во время тестирования.

На рабочее место тестируемому разрешается взять ручку, черновик, калькулятор.

За несоблюдение вышеперечисленных требований преподаватель имеет право удалить тестируемого, при этом результат тестирования удаленного лица аннулируется.

*Тестируемый имеет право:*

Вносить замечания о процедуре проведения тестирования и качестве тестовых заданий.

Перенести сроки тестирования (по уважительной причине) по согласованию с преподавателем.

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 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут.

### **Бланк теста**

*Образец*

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

### **Тестирование по итогам освоения дисциплины**

**Для обучающихся направления подготовки 36.03.01 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 – 30 минут

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

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

### **Примерный перечень вопросов к ЭКЗАМЕНУ**

Общие санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств

Требования к зданиям, вентиляции, водоснабжению, инфраструктуре, производственной среде и оборудованию

Основные требования к условиям транспортировки сырья, производства, хранения сырья и готовой продукции

Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке убойных животных

Основные нормативные документы, регламентирующие убой животных на мясо

Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС

Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке сельскохозяйственной птицы

Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики

Особенности технологического процесса по убою сельскохозяйственной птицы

Основные требования к предприятиям по переработке молока

Нормативная база, регламентирующая производство молочных продуктов

Особенности инфраструктуры, производственной среды и очистных сооружений молочного предприятия

Организация производства по переработке рыбы и других объектов аквакультуры

Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям рыбной промышленности

Особенности переработки нерыбных объектов

Гигиена, санитария и технология производства мяса и других продуктов убоа

Ветеринарно-санитарные требования при убое скота

Технология переработки скота и сельскохозяйственной птицы на мясо

Особенности технологии и ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов, колбасных изделий, продуктов из мяса и мясных консервов.

Технология производства мясных полуфабрикатов

Технология производства колбасных изделий и продуктов из мяса

Технология производства мясных и мясорастительных консервов

Молоко-сырье и основы технологии его получения

Основные технологические процессы, регулирующие показатели молочного сырья

Очистка, охлаждение, сепарирование и нормализация молока; основные тепловые процессы при его переработке

Гигиена, санитария и технология производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров

Нормативная база, регулирующая производство молочной продукции

Основы технологии цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров

Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы и других объектов аквакультуры

Санитарно-гигиенические условия при организации переработки рыбы

Особенности технологии производства охлажденной, замороженной, соленой, копченой рыбы и рыбных консервов

Оценка генерального плана типового мясокомбината, птицефабрики, молочного завода

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

Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе

Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки

Разработка плана мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве

Организация мероприятий по предубойной выдержке на мясокомбинате и убойном пункте

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

Контроль свежести мяса при приемке на мясоперерабатывающее предприятие.

Выявление пороков мяса и мероприятия при их выявлении

Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству

Методы контроля молока при приемке на молочный завод

Контроль качества термической обработки молочных продуктов

Оценка свежести рыбы и других гидробионтов при приемке на рыбоперерабатывающее предприятие

Разработка плана производственного контроля цеха по переработке рыбы

Контроль натуральности и ботанического происхождения меда и других продуктов пчеловодства

Организация мероприятий по контролю качества сырья на пивоваренном производстве

Оценка показателей биологической ценности пищевых продуктов расчетным способом

Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов.

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

Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока.

Основы технологии производства молока и трудовые функции аппаратчика восстановления молока.

Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции изготовителя полуфабрикатов из мяса и птицы.

Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции обвальщика тушек.

Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции обработчика рыбы.

Основы технологии производства колбасных изделий и трудовые функции приёмщика сырья.

Основы технологии производства мяса и трудовые функции сортировщика тушек птицы и кроликов.

**Примеры экзаменационных билетов**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение<br/>высшего образования<br/>«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»<br/>Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены<br/>сельскохозяйственных животных</p>                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1</b><br/><b>по дисциплине</b><br/><b>«Гигиена, санитария и технология пищевых производств»</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС</li><li>2. Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке сельскохозяйственной птицы</li><li>3. Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики</li></ol> |
| <p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение<br/>высшего образования<br/>«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»<br/>Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены<br/>сельскохозяйственных животных</p>                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2</b><br/><b>по дисциплине</b><br/><b>«Гигиена, санитария и технология пищевых производств»</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки</li><li>2. Разработка плана мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве</li><li>3. Организация мероприятий по предубойной выдержке на мясокомбинате и убойном пункте</li></ol>                                                    |

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы промежуточного контроля

### 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.

Результаты определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» 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 «хорошо» 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.

Оценку «удовлетворительно» 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.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

### 2 семестр

| Нормативная база проведения<br>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<br>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 с оценкой                                                                                                                       |
| Место процедуры получения зачёта в графике учебного                                                                                                                                                                                        | 1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости),                          |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>процесса</b>                                                                           | отведённого на изучение дисциплины                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                           | 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>                                     | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;<br>2) прошёл заключительное тестирование;<br>3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио. |
| <b>Процедура получения зачёта</b><br>-                                                    | Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)                                                                                                                                                                               |
| <b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### 3 семестр

| <b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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» |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Цель промежуточной аттестации -</b>                                                                                                                                                                                                     | установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы                                                                                                                                  |
| <b>Форма промежуточной аттестации -</b>                                                                                                                                                                                                    | экзамен                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Место экзамена в графике учебного процесса</b>                                                                                                                                                                                          | 1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                            | 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета                                                                                                                                         |
| <b>Форма экзамена -</b>                                                                                                                                                                                                                    | Письменный                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>                                                                                                                                                                                      | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;<br>2) прошёл заключительное тестирование;<br>3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио. |
| <b>Процедура проведения экзамена -</b>                                                                                                                                                                                                     | представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)                                                                                                                                                                                                |
| <b>Экзаменационная программа по учебной дисциплине:</b>                                                                                                                                                                                    | 1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)<br>2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)                                                                                                                     |
| <b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>                                                                                                                                                  | представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)                                                                                                                                                                                                |

#### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности 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;

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

**Перечень заданий с правильными ответами**

1. Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде- это...  
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ  
микробы +
2. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией ...  
0,2% +  
0,5%  
0,7%  
5%
3. Для обработки оборудования применяют хлорную известь с концентрацией ...  
0.1%  
0,5% +  
5%  
10%
4. Температура воды для мытья кухонной посуды должна соответствовать ...  
80-90 С  
55-60 С  
45-50 С +  
40-45 С
5. Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией ...  
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА  
сделать прививку  
чаще мыть руки +  
употреблять чистую воду +
6. Физиологический процесс, происходящий в организме при участии микроорганизмов...  
пищеварение  
пищевое отравление  
распад белков  
инфекция +
7. Что не относится к витаминам ...  
А D  
Fe +  
Е С В  
Р
8. Какие микроорганизмы передаются через почву ...  
возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы  
азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии  
возбудители кишечных инфекций (сальмонеллез, холера, дизентерия)  
возбудители столбняка, сибирской язвы +
9. В бытовых помещениях уборка производится ...  
ежемесячно  
еженедельно  
ежедневно +  
в зависимости от типа предприятия
10. Основоположником гигиенической науки в России считается:  
З. Аграновский  
Ф. Эрисман  
А. Доброславин +  
Г. Хлопин

11. Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является определение ...  
соответствия продукта государственным стандартам  
условия реализации продукта  
пищевой ценности и безвредности продукта для здоровья +

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

12. УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО КОМПЛЕКСА МЕРОПРИЯТИЙ

|             |                                                                           |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ДЕЗИНСЕКЦИЯ | уничтожение вредных членистоногих (насекомых)                             |
| ДЕЗИНФЕКЦИЯ | уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний                         |
| ДЕРАТИЗАЦИЯ | уничтожение грызунов (крыс, мышей, полевок и др.)                         |
| ДЕЗИНВАЦИЯ  | уничтожение зародышевых элементов (яиц гельминтов, ооцист кокцидий и т.д) |

13. УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ВИДА ИЗМЕРЕНИЯ

|                                                              |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Измерения геометрических величин                             | глубиномеры, меры угловые, головки оптические, нивелиры            |
| Измерения параметров потока, расхода, уровня, объема веществ | автоцистерны, водосчетчики, дозаторы                               |
| Измерения механических величин                               | приборы твердости, секундомеры механические, тахометры, спидометры |
| Радиотехнические и радиоэлектронные измерения                | вольтметры электронные, генераторы, осциллографы, частотомеры      |

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

Перечень заданий с правильными ответами

14. Дезакаризация это уничтожение ... ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В РОДИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ  
клещей +
15. Отрасль медицины, изучающая влияние условий жизни и труда на организм человека.... ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ  
гигиена +
16. Клеймо, являющееся основанием для завоза и приема мяса имеет ... форму ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО ВИНИТЕЛЬНОГО ПАДЕЖА  
овальную +

ИД-2 ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Перечень заданий с правильными ответами

17. Какие животные допускаются к убою ...  
телята, поросята и ягнята моложе 14 сут.  
здоровые домашние животные +  
животные, больные и подозрительные по заболеванию инфекционными болезнями или находящихся под угрозой гибели

18. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота  
форме туловища и степень развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и  
остистых отростков позвонков +  
только по степени развития скелетных мышц  
толщиной кожи  
только по выступлениям остистых отростков позвонков

19. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет  
не менее 24 ч  
не более 24 ч +  
не менее 12 ч  
10-12

20. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в  
реакции на пероксидазу:

приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина,  
добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси +  
внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса,  
добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси  
внесения в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1%  
раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса  
добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель  
0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси

21. Порок, возникновение которого связано с интенсивным развитием на поверхности мяса  
слизеообразующих бактерий (молочнокислые бактерии, бактерии групп: "кишечная палочка",  
протей, сенной палочки, а также аэробные дрожжи):

гниение  
ослизнение +  
свечение  
плесневение

22. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных  
проводят

в изоляторе  
в карантинном отделении  
на скотосырьевой базе  
на санитарной бойне +

23. Направляющие на санитарную бойню животных

без документов  
которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов ( у  
телят ) +  
которые содержались в карантинном помещении  
худых животных

24. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое  
составляет

6-8 ч +  
4-10 ч  
5 ч  
12 ч

25. Общие требования к забою животных :

должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливание  
должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой  
должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и  
быть безопасным для людей, проводят забой +  
должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов.

26. Найдите только зооантропонозы – болезни, общие для человека и животного.

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЁХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

ящур  
сибирская язва +  
чума плотоядных  
гельминтозы +  
бешенство +

27. Какое сырье животного происхождения допускается к заготовки ...  
сырье, находящиеся в колхозах, совхозах, неблагополучных по инфекционным болезням  
сырье, полученное здоровыми животными, но соприкасавшиеся с неблагополучным сырьем или  
имевшим контакт с нездоровым животным  
в пределах района с ведома главного ветеринарного врача +

28. Срок действия стойловой пробы составляет:

- 5 суток
- 18 суток
- 14 суток +
- 2 суток

29. Исследования не производят, а мясо бракуют на основании органолептической оценки, если:  
**УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА**

поверхность туши имеет серый или зеленоватый цвет, часто покрыта плесенью или слизью +  
корочка подсыхания мяса плотная, поверхность не липкая, мясной сок прозрачный  
на разрезе мясо дряблое, ямки при надавливании пальцем не выравниваются; явно гнилостный запах +

сильно выраженный запах закисания или резко выраженный затхлый запах в глубоких слоях мышечной ткани +

поверхность свежего разреза сильно липкая, зеленоватого или серого цвета +

бульон - ароматный, прозрачный, приятный на вкус, с крупными каплями жира, собирающимися на поверхности большими скоплениями, вкус жира характерный для данного вида

30. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

изолятор

цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная санитарная +

бойня

цех предубойного содержания скота

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

**Перечень заданий с правильными ответами**

31. Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убой крупного рогатого скота

туши, головы, внутренние органы, финальная точка

головы, туши, внутренние органы, финальная точка

туши, внутренние органы, головы, финальная точка

головы, внутренние органы, туши, финальная точка +

32. Последовательность проведения механической кулинарной обработки рыбы

**УКАЖИТЕ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ**

1. Размораживание

2. Вымачивание рыбы, если она соленая

3. Разделка рыбы (удаление чешуи, плавников, головы и внутренностей)

Приготовление полуфабрикатов

33. Последовательность технологического процесса производства натуральных полуфабрикатов  
**УКАЖИТЕ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ**

1. Охлаждение

2. Разделка, обвалка

3. Выделение бескостных и мясных полуфабрикатов

4. Упаковка под вакуумом или без вакуума, температура сырья  $8 \pm 4$  °C

5. Упаковка в тару

6. Хранение

7. Контроль качества

8. Реализация

34. **УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ВИДА ПОЛУФАБРИКАТА**

|            |                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПОРЦИОННЫЕ | Мясные изделия, порция состоит из одного или двух кусков                                           |
| КУСКОВЫЕ   | Мясные изделия изготовленные из мякоти спинной, поясничной и заднегрудной части                    |
| РУБЛЕННЫЕ  | Мясные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса |

35. Последовательность технологического процесса первичной обработки птицы на производстве  
**УКАЖИТЕ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ**

1. навешивание птицы на конвейер
2. оглушение
3. убой и контроль убоя
4. обескровливание
5. тепловая обработка (шпарка)
6. снятие оперения (ощипка)
7. доощипка птицы
8. отрезание голов
9. опалка тушек
10. мойка тушек
11. отрезание ног

36. Последовательность операций технологического процесса на участке приемки молока  
**УКАЖИТЕ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ**

1. Оценка качества молока-сырья
2. Сортировка молока-сырья
3. Приемка и охлаждение
4. Определение объема
5. Очистка
6. Хранение до переработки

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

**Перечень заданий с правильными ответами**

37. Режим тепловой обработки применяемый для приготовления консервов является ...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ**

стерилизация +

38. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ... часов **ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ ЦЕЛОГО ЧИСЛА**  
48

39. Национальный продукт, изготавливаемый из смеси топленого молока, путём сквашивания чистыми культурами молочно-кислых стрептококков ...

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ**

ряженка +