

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 11.09.2025 08:00:06

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227a1031017b64d9f388917a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет ветеринарной медицины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

**Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств
Профиль «Ветеринарно-санитарная медицина»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -

кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продук-
тов животноводства и гигиены сельскохозяйственных
животных

Разработчик:
доктор тех. наук, профессор

И. А. Ивкова

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	14
2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины	14
2.2. Содержание дисциплины по разделам	14
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к зачету	16
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	16
3.2. Условия допуска к зачету по дисциплине	16
4. Лекционные занятия	16
5. Лабораторные занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	19
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	21
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	22
7.1. Рекомендации по написанию рефератов	22
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	24
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	24
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	25
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	25
8.1. Вопросы для входного контроля	25
8.2. Текущий контроль успеваемости	25
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	25
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	26
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	26
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для экзамена	26
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	26
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	31
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	31
Приложение 1 Форма титульного листа реферата	34
Приложение 2 Результаты проверки реферата	35

ВВЕДЕНИЕ

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

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

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

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

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

Уважаемые обучающиеся!

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

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

1. Место учебной дисциплины в подготовке

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

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

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

- иметь целостное представление о санитарно-гигиенических условиях осуществления технологических процессов при производстве пищевой продукции;
- владеть навыками осуществления контроля за технологическим процессом и санитарно-гигиеническим состоянием на пищевых производствах;
- знать: основы технологии и санитарно-гигиенические условия для пищевых производств;
- уметь: осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий и технологических режимов при производстве пищевой продукции.

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ПК-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;	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 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

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				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 знаний	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 умений	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 навыков (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) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарии	Полнота знаний	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	
		Наличие умений	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	

	нарной санитарии и пищевой безопасности;	Наличие навыков (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	
--	--	--	--	---	--	--	--	--

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

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма		заочная форма	
	2 сем.	3 сем.		
1. Контактная работа	90	100		
1.1. Аудиторные занятия, всего	90	100		
- Лекции	20	20		
- Практические занятия (включая семинары)	30	40		
- Лабораторные занятия	40	40		
1.2 Консультации (в соответствии с учебным планом)				
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся	126	116		
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ: Выполнение и сдача/защита индивидуального задания в виде электронной презентации	-	20		
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	66	36		
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	50	50		
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп.2.1 – 2.2):	10	10		
3. Получение дифференцированного зачёта по итогам освоения дисциплины	+	-	-	-
Подготовка и сдача экзамена	-	36		
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	216	252		
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;				

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

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Контактная работа					ВАРС			
		Аудиторная работа		Консультации (в соответствии с учебным планом)						
		всего	лекции		занятия					
практические (всех форм)	лабораторные			всего	фиксированные виды					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	очная форма									
1. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	34	14	4	4	6		20	-	Тестирование	ПК-1.1 ПК-1.2
2. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при предубойном содержании животных и их убойе	36	14	4	4	6		22			

3. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	34	12	2	4	6		22			
4. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при производстве мяса птицы и яиц	36	14	2	6	6		22			
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока	40	20	4	6	10		20			
6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	36	16	4	6	6		20			
Промежуточная аттестация										зачёт
Итого по учебной дисциплине	216	90	20	30	40		126	-		

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

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоемкость раздела и её распре- деление по видам учебной работы, час.						жн- го кон- рова- ние кото- то-		
		Контактная работа					ВАРС			
		Аудиторная рабо- та			Консультации (в соответствии с учебным планом)					
		всего	лекции	практические (всех форм)		лабора- торные				
		занятия					всего	Фиксирован- ные виды		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
очная форма										
7 Основные технологические про- цессы, влияющие на качественные показатели молока	34	14	4	4	6		20	20	Тестирование	ПК-1.1 ПК-1.2
8 Технологические особенности производства мяса и других про- дуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	24	14	4	4	6		10			
9 Ветеринарно-санитарные требо- вания и гигиена производства мяс- ных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	30	20	4	10	6		10			
10 Ветеринарно-санитарные требо- вания и гигиена производства цельномолочных продуктов, мо- лочных консервов, масла и сыра	30	20	4	10	6		10			
11 Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	30	14	4	4	6		16			
12 Основы технологии производ- ства меда и других продуктов пче- ловодства	30	10	-	4	6		20			
13 Основы технологии бродильных производств	18	8	-	4	4		10			
Промежуточная аттестация	36									экзамен
Итого по учебной дисциплине	252	100	20	40	40		116	20		

3. Общие организационные требования к учебной работе

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа (аудиторная и внеаудиторная). Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация в форме зачета.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования,:

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

Для успешного освоения курса, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы и комплекта видеофильмов по всем разделам.

4. Лекционные занятия

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

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
2 семестр					
1	1-2	Тема: Общие санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	4	-	Информационная лекция
		1) Требования к зданиям, вентиляции, водоснабжению, инфраструктуре, производственной среде и оборудованию			
		2) Основные требования к условиям транспортировки сырья, производства, хранения сырья и готовой продукции			
2	3	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке убойных животных	4	-	Информационная лекция
		1) Основные нормативные документы, регламентирующие убой животных на мясо			
		2) Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
3	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	2		Информационная лекция
		1) Основные принципы нормативных документов, регламентирующие переработку сырья животного происхождения			

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

10	15-16	Тема: Гигиена, санитария и технология производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров	4	-	Лекция-визуализация
		1) Нормативная база, регулирующая производство молочной продукции			
		2) Основы технологии цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров			
11	17-18	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы и других объектов аквакультуры	4	-	Лекция-визуализация
		1) Санитарно-гигиенические условия при организации переработки рыбы			
		2) Особенности технологии производства охлажденной, замороженной, соленой, копченой рыбы и рыбных консервов			
Общая трудоёмкость лекционного курса			40час	-	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		
- очная		40	- очная / очно-заочная форма		
- Заочная форма обучения		-	- Заочная форма обучения		-
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка обучающихся к ним

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

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

Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины 2 семестр

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используе- мые интер- активные формы	Связь за- нятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	4		Прием «решение ситуационных задач»	
	2	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при предубойном содержании животных и их убойе	4			
	3	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	4			

	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при производстве мяса птицы и яиц	6		Прием «решение ситуационных задач»	
	5	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока	6			
	6	6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	6		Прием «решение ситуационных задач»	
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения		30	- очная/очно-заочная форма обучения			6
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

**Примерный тематический план практических занятий
по разделам дисциплины 3 семестр**

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная / очно-заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1	Основные технологические процессы, влияющие на качественные показатели молока	4			
	2	Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	4			
	3	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	10			
	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра	10		Прием «решение ситуационных задач»	
	5	Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	4			
	6	Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	4			
	7	Основы технологии бродильных производств	4			
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения		40	- очная/очно-заочная форма обучения			2
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения			

В том числе в форме семинарских занятий			
- очная/очно-заочная форма обучения			
- заочная форма обучения			
<i>* Условные обозначения:</i> ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС. <i>Примечания:</i> - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.			

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

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

5.1. Лабораторный практикум

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы		
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)				очная форма	заочная форма		предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
2 семестр										
1	1	1	Оценка генерального плана типового мясокомбината, птицефабрики, молочного завода	2	-	-	-	-		
	2-3	2	Планирование размещения технологического оборудования на мясокомбинате, колбасном производстве и цехе по производству мясных полуфабрикатов	6	-	+	-	Прием «решение ситуационных задач»		
	4	3	Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе	6				Прием «решение ситуационных задач»		
	5	4	Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки	2	-	+	-	-		
	6-7	5	Разработка плана мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	6	-	+	-	-		

2	8	6	Организация мероприятий по предубойной выдержке на мясокомбинате и убойном пункте	2	-	+	-	-
	9-10	7	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	6	-	+	-	-
3	11	8	Контроль свежести мяса при приемке на мясоперерабатывающее предприятие	4	-	-	-	
	12	9	Выявление пороков мяса и мероприятия при их выявлении	4	-	+	-	
	13	10	Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству	2	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
				40				

3 семестр

3	14	11	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	6	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
5	15	12	Методы контроля молока при приемке на молочный завод	4	-	-	-	
	16-17	13-14	Контроль технологии и качества при производстве молочных продуктов	6				
7, 8	25-26	21	Оценка показателей биологической ценности пищевых продуктов расчетным способом	6	-	+	-	
11	18	15	Оценка свежести рыбы и других гидробионтов при приемке на рыбоперерабатывающее предприятие	4	-	-	-	-
	19	16	Разработка плана производственного контроля цеха по переработке рыбы	4	-	+	-	-
12	20-21	17	Контроль натуральности и ботанического происхождения меда и других продуктов пчеловодства	4	-	+	-	
13	22-24	18-20	Организация мероприятий по контролю качества сырья на пивоваренном производстве	6	-	+		Выездное занятие в условиях производства
				40				
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	80				

Примечания:

- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6;
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

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

Работа по теме, прежде всего, предполагает ее изучение по учебнику или учебному пособию. Необходимо вырабатывать самостоятельный стиль суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на лабораторных занятиях. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов: конспектирование. Позволяет выделить главное в изучаемом материале, выразить свое отношение к рассматриваемой авторами проблеме.

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

- А) внимание чтение текста;
 - Б) поиск в тексте ответов на поставленные вопросы;
 - В) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
 - Г) выделение в записи наиболее значимых мест;
 - Д) запись на полях возникающих понятий, категорий и своих мыслей.
2. Запись в форме тезисов, планов, тезисов, аннотаций, определений.

Все перечисленные формы помогают в ориентации в материале. Подготовке аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

Словарь понятий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко и разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться.

При подготовке к лабораторным занятиям следует уделить особое внимание пониманию объектов исследований, правилам отбора проб, основам экспертизы продуктов животного происхождения. Также необходимо освоить методы исследований показателей качества различных продуктов (органолептические, физико-химические, микробиологические).

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

Содержит сведения об основных ветеринарно-санитарных требованиях к предприятиям по производству пищевой продукции.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Основные требования к размещению оборудования и санитарно-гигиенические условия в убойно-разделочном цехе мясокомбината.
- 2) Средства измерения, применяемые на пищевых производствах. Дать их краткую характеристику.
- 3) Как контролируется микроклимат на пищевых производствах и точность измерения его параметров?
- 4) Для какой цели составляется график поверки СИ.
- 5) Виды мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.
- 6) Документация, подтверждающая проведение мероприятий и правила ее ведения.
- 7) График поверки СИ и требования к его составлению.
- 8) Правила заполнения и работы с технологическими и ветеринарными документами.
- 9) Назначение ответственных лиц и контроль заполнения документации.

Раздел 2 Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при предубойном содержании животных и их убойе

Содержится информация о ветеринарно-санитарных требованиях к организации производства на предприятиях по переработке убойных животных и необходимая нормативная документация.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Основные нормативные документы, регламентирующие убой животных на мясо
- 2) Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС
- 3) Цель и организация предубойной выдержки.
- 4) Какие особенности организации предубойной выдержки у разных видов животных.
- 5) Перечислите виды отчетной документации.

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

Содержит сведения об основах технологии производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Факторы, влияющие на свежесть мяса.
- 2) Виды исследований по оценке свежести мяса и субпродуктов.
- 3) Нормативные документы, определяющие требования к свежести мяса.
- 4) Разработка рецептуры мясного полуфабриката.
- 5) Рецепт, как основа производства пищевого продукта.
- 6) Определение и особенности производства мясных полуфабрикатов.
- 7) Виды мясных полуфабрикатов.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при производстве мяса птицы и яиц

В данном разделе описаны ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке сельскохозяйственной птицы и яиц.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики
- 2) Особенности технологического процесса по убою сельскохозяйственной птицы
- 3) Ветеринарно-санитарные требования при производстве мяса птицы
- 4) Ветеринарно-санитарные требования при производстве яиц

Раздел 5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока

Основные санитарно-гигиенические требования к предприятиям по переработке молока, технологии производства молока и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Методы контроля молока при приемке на молочный завод
- 2) Организация входного контроля молока при приемке.
- 3) Лабораторные методы исследований при приемке молока.
- 4) Нормативная база для организации контроля молока.

Раздел 6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Гигиена, санитария и технология переработки рыбы
- 2) Гигиена, санитария и технология переработки гидробионтов

Раздел 7. Основные технологические процессы, влияющие на качественные показатели молока

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- В разделе рассматриваются вопросы о молоке как сырье и основы технологии его получения
- 1) Основные технологические процессы, регулирующие показатели молочного сырья
 - 2) Очистка, охлаждение, сепарирование и нормализация молока; основные тепловые процессы при его переработке

Раздел 8. Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Ветеринарно-санитарные требования при убое скота
- 2) Технология переработки скота и сельскохозяйственной птицы на мясо

Раздел 9. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов

Основные требования к размещению оборудования и санитарно-гигиенические условия в цехе по производству полуфабрикатов, мясопродуктов, мясных консервов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Технология производства мясных полуфабрикатов
- 2) Технология производства колбасных изделий и продуктов из мяса
- 3) Технология производства мясных консервов.

Раздел 10. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра

Основные требования к размещению оборудования и санитарно-гигиенические условия при производстве цельномолочной продукции, масла, сыров.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Нормативная база, регулирующая производство молочной продукции
- 2) Основы технологии цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров
- 3) Контроль качества термической обработки молочных продуктов.
- 4) Цель проведения контроля термообработки молочных продуктов.
- 5) Методы лабораторного контроля.

Раздел 11. Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Санитарно-гигиенические условия при организации переработки рыбы
- 2) Особенности технологии производства охлажденной, замороженной, соленой, копченой рыбы и рыбных консервов
- 3) Оценка свежести рыбы при приемке на рыбоперерабатывающее предприятие.
- 4) Особенности органолептической оценки свежести при экспертизе рыбы.
- 5) Физико-химические и бактериологические методы оценки свежести.

Раздел 12. Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Как проводится отбор проб меда?
- 2) Какие особенности постановки пероксидазной пробы?
- 3) Контроль натуральности и ботанического происхождения меда
- 4) Контроль натуральности и ботанического других продуктов пчеловодства.

Раздел 13. Основы технологии бродильных производств

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1) Особенности контроля качества сырья на бродильных производствах
- 2) Санитария и гигиена на бродильных производствах

Процедура оценивания ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ собеседования

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

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

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

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

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

1. Рекомендации по работе над электронной презентацией

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение презентации: получить целостное представление об основных санитарно-гигиенических условиях и технологических режимах при производстве пищевых продуктов.

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

- рассмотрение наиболее актуальных проблем, возникающих при организации и эксплуатации пищевых производств;
- формирование и отработка исследовательских навыков, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронных презентаций

1. Технология производства меда и других продуктов пчеловодства
2. Основы технологии бродильных производств
3. Технология и гигиена производства страусино-го 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 кисломолочных продуктов

Этапы работы над электронной презентацией

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

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

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

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

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

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

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

Форма титульного слайда презентации приведена в приложении 1.

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

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

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

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

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

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

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

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

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов»

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

- 1) Особенности технологии производства яичных продуктов
- 2) Трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы
- 3) Организация технологического процесса производства яичных продуктов с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока»

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства меда и трудовые функции пасечника»

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

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

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

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

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.

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

8.1 Вопросы для входного контроля

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля собеседование:

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

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

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

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

8.2. Текущий контроль успеваемости

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

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

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

Общий алгоритм самоподготовки

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ

для самоподготовки к лабораторным занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет электронную презентацию. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает ситуационные задачи.

Тема 2. Планирование размещения технологического оборудования на мясокомбинате, колбасном производстве и цехе по производству мясных полуфабрикатов

1. Основные требования к размещению оборудования и санитарно-гигиенические условия при производстве мясной продукции, колбас, мясных полуфабрикатов.

2. Основные требования к размещению оборудования и санитарно-гигиенические условия в убойно-разделочном цехе мясокомбината.

Ситуационная задача: 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.

Тема 3. Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе

1. Основные требования к размещению оборудования и санитарно-гигиенические условия при производстве цельномолочной продукции, масла, сыров.

Ситуационная задача: 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.

Тема 4. Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки

1. Средства измерения, применяемые на пищевых производствах. Дать их краткую характеристику.

2. Как контролируется микроклимат на пищевых производствах и точность измерения его параметров?

3. Для какой цели составляется график поверки СИ.

Ситуационная задача: заполните в тетради таблицу график поверки оборудования (форма таблицы выдается преподавателем)

Тема 10. Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству

1. Рецептура, как основа производства пищевого продукта.

2. Определение и особенности производства мясных полуфабрикатов.

3. Виды мясных полуфабрикатов.

Ситуационная задача: 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.

Тема 11. Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии.

1. Виды документации на мясоперерабатывающем предприятии.

2. Правила заполнения и работы с технологическими и ветеринарными документами.

3. Назначение ответственных и контроль заполнения документации.

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

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

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий собеседование:

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

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

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

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

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

2 семестр

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее « Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Омский ГАУ »	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
Основные условия получения зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса	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
Форма экзамена -	Письменный
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

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

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

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

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение аспиранта 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. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Примерный вариант тестирования Бланк теста

Образец

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Гигиена, санитария и технология пищевых производств»

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!

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

- a) Определение pH
- b) 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 изготовления 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*
- Кислое брожение
 - Плесневение
 - Прогоркание
 - Загар
 - 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*
- Охлажденные
 - Оттаянные
 - Подмороженные
 - Замороженные
23. Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах проводят со следующим реактивом *Выберите один правильный ответ*
- Реактив Эбера
 - Раствор Люголя
 - Реактив Грисса
 - Реактив Несслера
24. Посол мяса применяется в мясной промышленности в таких случаях, как... *Выберите несколько правильных ответов*
- метод консервирования
 - производственный процесс при изготовлении колбасных изделий и копченостей
 - метод обезвреживания мясных продуктов при трихинеллезе
 - метод обезвреживания мясных продуктов при цистицеркозе
25. При доставке мясного сырья с других предприятий... *Выберите не менее двух правильных ответов*
- его подвергают повторной ветеринарно-санитарной экспертизе
 - проверяют наличие необходимых ветеринарных и товароведческих документов
 - направляют на изготовление консервов без ветсанэкспертизы
 - 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*
- массовая доля поваренной соли
 - массовая доля углеводов
 - массовая доля минеральных веществ
 - массовая доля белка
 - массовая доля жира
28. Стерилизованные консервы подвергают нагреванию *Выберите правильный ответ*
- 75-80 °C
 - 100 °C и выше
 - 30-50 °C
 - Ниже 100 °C
29. Определение пероксидазы в рыбе проводят с вытяжкой из... *Выберите правильный ответ*
- мышечной ткани
 - мозговой ткани
 - хрящевой ткани
 - плавательного пузыря
 - жабр
30. Нормативный документ, определяющий требования к качеству, безопасности и маркировке меда натурального, это *Выберите правильный ответ*
- ГОСТ Р 54644-2011
 - ГОСТ 29128-91
 - ГОСТ 779-55
 - ГОСТ 16131-86
31. Назовите виды натурального меда *Выберите не менее трех правильных ответов*
- +цветочный
 - +падевый
 - +смешанный
 - гречишный

- е) донниковый
32. Назовите разновидности цветочного меда
Выберите не менее двух правильных ответов
- а) монофлорный
 - б) полифлорный
 - в) моногамный
 - г) монолитный
 - д) полигамный
33. Органолептические показатели, определяемые по ГОСТ Р 54644-2011
Выберите неверный ответ
- а) +водность
 - б) внешний вид (консистенция)
 - в) аромат
 - г) вкус
34. Воск пчелиный представляет собой:
Выберите правильный ответ
- сложное органическое соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами
- а) продукты отхода при производстве меда пчелами
 - б) сложное минеральное соединение
 - в) искусственное соединение органических продуктов пчеловодства
35. Пчелы изготавливают прополис из:
Выберите правильный ответ
- а) остатков воска
 - б) цветочной пыльцы
 - в) остатков меда
 - г) +смолистых выделений некоторых деревьев
 - д) вырабатывают специальными железами
36. Определите соответствие между названием и характеристиками продуктов пчеловодства:
Установите соответствие между элементами двух списков
- | | |
|---|---------------------|
| а) Твердое, светло-желтое, горючее вещество | 1. Воск |
| б) Ароматное, горькое, клейкое вещество | 2. Прополис |
| в) Сметанообразное, кисло-сладкое вещество | 3. Маточное молочко |
| г) Бесцветное, густое, горько-жгучее вещество | 4. Яд пчелиный |
37. Дезакаризация это уничтожение:
Выберите правильный ответ
- крыс
- а) мух
 - б) +клещей
 - в) пчел
 - г) бродячих собак
38. Дозревание меда заключается в:
Выберите правильный ответ
- а) +испарении из меда избытка воды
 - б) удалении из меда избытка сахара
 - в) удалении из меда избытка ферментов
 - г) удалении из меда избытка белков
 - д) удалении из меда избытка фруктозы
39. Наличие дрожжей в меде приводит к:
Выберите правильный ответ
- а) +брожению меда
 - б) гниению меда
 - в) мацерации меда
 - г) петрификации меда
 - д) дозреванию меда
40. Расслаивание меда происходит при:
Выберите не менее трех правильных ответов
- а) +хранении незрелого меда
 - б) +при длительном хранении меда при температуре 25-28°C
 - в) +нарушении технологии нагревания меда
 - г) нарушении правил фасовки меда
 - д) нарушении техники центрифугирования

9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

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

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 уоя

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

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяй- ственных животных
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 по дисциплине «Гигиена, санитария и технология пищевых производств» 1. Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответ- ствии с ТР ТС 2. Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по пере- работке сельскохозяйственной птицы 3. Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяй- ственных животных
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2 по дисциплине «Гигиена, санитария и технология пищевых производств» 1. Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки 2. Разработка плана мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве 3. Организация мероприятий по предубойной выдержке на мясокомбинате и убойном пункте

**Критерии оценки
ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов на вопросы промежуточного контроля**

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.

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

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

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

**ПЕРЕЧЕНЬ
литературы, рекомендуемой
для изучения дисциплины**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с. — ISBN 978-58353-2421-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142461	http://e.lanbook.com
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. — Москва : ООО РИА Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2541-9900. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/80347/udb/12 .	https://eivis.ru/
Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. ветеринар. инспектором Рос. Федерации 4 дек. 1995 г. N 13-7-2/469 : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс

Форма титульного листа реферата

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

Факультет ветеринарной медицины

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

Направление – **36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Электронная презентация

по дисциплине **Гигиена, санитария и технология пищевых производств**

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.