

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 09:26:35

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

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

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

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

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	программу проведения лабораторных и иных исследований для ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, используемое для этого специальное лабораторное оборудование, методы и средства измерений	проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения с помощью лабораторных и иных исследований, специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений
		ИД-2 _{ПК-1} Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	программу проведения ветеринарно-санитарной экспертизы для определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности, при помощи проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

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

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

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

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

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

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

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

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

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

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

Программой предусмотрено выполнение ситуационных задач.

Примеры ситуационных задач:

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

Лабораторное занятие № 2,3

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

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

Лабораторное занятие № 3

Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе

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

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

Лабораторное занятие № 10

Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству

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

Лабораторное занятие № 11

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

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

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

собеседование:

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

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

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

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

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов»

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока»

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства меда и трудовые функции пасечника»

- 1) Особенности размещения пасеки.

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

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

собеседования

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

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

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

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

3.1.4. Средства для рубежного контроля

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ для проведения рубежного контроля

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

Выберите неверный ответ

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

2. Воск пчелиный представляет собой:

Выберите правильный ответ

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

3. Пчелы изготавливают прополис из:

Выберите правильный ответ

- a. остатков воска
- b. цветочной пыльцы
- c. остатков меда

d. +смолистых выделений некоторых деревьев

4.. Дезакаризация это уничтожение:

Выберите правильный ответ

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

5. Дозревание меда заключается в:

Выберите правильный ответ

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

6. Наличие дрожжей в меде приводит к:

Выберите правильный ответ

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

7.Расслаивание меда происходит при:

Выберите не менее трех правильных ответов

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

8. К глистным относят:

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

9. К инфекционным заболеваниям относят

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

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

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

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

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

12. Охлаждённое мясо хранят в камерах:

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

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

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

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

- a. Для защиты одежды от загрязнений
- b. Для опрятного вида
- c. +Для защиты пищи от загрязнения болезнетворными микроорганизмами*
- d. Все ответы верны

15. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на:

- a. Безкостные

- b. Мясокостные
 - c. Костные
 - d. +Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
16. Для обработки оборудования применяют хлорную известь с концентрацией?
- a. 0.1%
 - b. + 0,5%
 - c. 5%
 - d. 10%
17. Температура воды для мытья кухонной посуды должна соответствовать?
- a. 80-90 С
 - b. 55-60 С
 - c. +45-50 С
 - d. 40-45 С
18. О свежести рыбы судят по...?
- Выберите 1 или несколько ответов*
- a. Цвету чешуи
 - b. +Цвету жабр
 - c. +Запаху
 - d. +Консистенции ткани
19. Как следует хранить санитарную и домашнюю одежду?
- a. вместе
 - b. +отдельно
 - c. не имеет значение
20. Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией
- a. сделать прививку
 - b. +чаще мыть руки
 - c. +употреблять чистую воду
21. Что такое личная гигиена?
- a. гигиена лица
 - b. +гигиена тела, одежды, обуви
 - c. гигиена одежды
22. Национальный продукт, изготавливаемый из смеси топленого молока, путём сквашивания чистыми культурами молочно-кислых стрептококков?
- a. сметана
 - b. +ряженка
 - c. айран
23. Найдите только зооантропонозы – болезни, общие для человека и животного.
- a. +бешенство
 - b. ящур
 - c. +сибирская язва
 - d. +гельминтозы
 - e. чума плотоядных
24. Физиологический процесс происходящий в организме при участии микроорганизмов ?
- a. распад белков
 - b. пищеварение
 - c. +инфекция
 - d. пищевое отравление
25. Что не относится к витаминам?
- a. Е С В
 - b. А D
 - c. Р
 - d. +Fe
26. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет..
- a. 12ч.
 - b. 24ч.
 - c. 72ч.
 - d. +48ч.
27. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
- a. Мясо размороженное
 - b. Мясо птицы
 - c. Мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

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

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

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

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

- е. Пища, подогретая не менее 70°C
78. К физическим свойствам молока не относят?
- а. Плотность
 - б. Теплоемкость
 - с. +Термоустойчивость
 - д. Вязкость
79. Какова температура для заквашивания сметаны?
- а. 40-45°C
 - б. 25°C
 - с. + 30°C
 - д. 37°C
80. Где заражается мясо здорового скота?
- а. При жизни животного
 - б. При кормлении
 - с. При транспортировке
 - д. +При убое
81. К посмертным изменениям рыбы относят:
- а. +Выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение
 - б. Выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения
 - с. Окоченение, автолиз, гниение
 - д. Автолиз, окоченение, бактериальное разложение
82. Продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей?
- а. +Мясо
 - б. Продукт убоя
 - с. Субпродукт
 - д. Жир-сырец
83. Каким продуктом разделки потрашенных тушек птиц является бедренная кость с прилегающими к ней тканями?
- а. Голень
 - б. Окорочок тушки птицы
 - с. +Бедро
 - д. Филе
84. Рыбокомбинаты, рыбоконсервные и рыбофилейные предприятия с утильцехами должны иметь санитарно-защитную зону от жилой застройки.
- а. Не менее 100м
 - б. Не менее 200м
 - с. + Не менее 300м
85. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания?
- а. Гусиные
 - б. + Куриные
 - с. Утиные
86. Оптимальная температура для развития микробов:
- а. + 37 °C
 - б. 100 °C
 - с. 60 °C
87. Температура стерилизации молока в дальнейшем для реализации:
- а. 100 °C
 - б. 140 °C
 - с. + 120 °C
88. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:
- а. бактерии
 - б. вирусы
 - с. дрожжи
 - д. плесневые грибы
 - е. +все ответы верны
89. Какое из условий внешней среды не влияет на микроорганизмы?
- а. Температура
 - б. Влажность
 - с. Действие биологических факторов
 - д. + Давление
90. Молочное брожение - это:
- а. + Молочнокислое брожение

- b. Маслянокислое брожение
- c. Брожение клетчатки

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

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

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ к итоговому контролю

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

В поле ответа введите словосочетание в именительном падеже

2. Выберите из перечисленных методов метод определения активной кислотности

Выберите правильный ответ

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

d. донниковый

32. Назовите разновидности цветочного меда

Выберите не менее двух правильных ответов

- a. монофлорный
- b. полифлорный
- c. моногамный
- d. монолитный
- e. полигамный

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

Выберите неверный ответ

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

34. Воск пчелиный представляет собой:

Выберите правильный ответ

- a. сложное органическое соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами
- b. продукты отхода при производстве меда пчелами
- c. сложное минеральное соединение
- d. искусственное соединение органических продуктов пчеловодства

35. Пчелы изготавливают прополис из:

Выберите правильный ответ

- a. остатков воска
- b. цветочной пыльцы
- c. остатков меда
- d. +смолистых выделений некоторых деревьев
- e. 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. Деакаризация 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 25-28⁰С
- 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.

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценку «зачтено»: получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

2. Заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

3. Выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

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

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

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

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения и гигиены с.-х животных</u>	
протокол № <u>9</u> от <u>14.05.2021</u>	
Зав. кафедрой,	 Н.В. Заболотных ФИО
б) На заседании методической комиссии по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, <u>36.04.01</u>	
протокол № <u>9</u> от <u>15.05.2021</u>	
Председатель МКН – 36.03.01, <u>36.04.01</u>	 Р.А. Порябных ФИО
2. Рассмотрен и одобрен представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
а) Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория» канд. ветеринар. наук	 И.Н. Каликин

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

Ведомость изменений

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