

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 09:26:35

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f7098d7a

**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.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

**Профиль «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного
и растительного происхождения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	кафедра ветеринарно - санитарная экспертиза продуктов животноводства и гигиены с. животных
Разработчик, Д-р техн. наук, доцент	И.А. Ивкова
Омск 2019	

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе 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 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 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 с. животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа 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;	знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого 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 определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	владеет навыками определения (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности
ПК-2	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непищевой промышленности для пищевых	ИД-1 _{ПК-2} Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании и (обеззараживании), запрещении использования продукции по	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям

	целей, а также кормов	назначению, утилизации или уничтожении			
		ИД-2 ПК-2 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.
		ИД-3 ПК-2 Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации
		ИД-4 ПК-2 Осуществляет контроль соблюдения	знает ветеринарно-санитарные требования в	умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-	владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных

		ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.
--	--	--	---	--	---

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					
Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
Конспект	2.2			Опрос		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем			Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля		Семинар (Тематический, семинар-беседа; семинар-диспут)		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			Тестирование по разделам		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4			Зачет/Экзамен		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев	

качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

**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 написания реферата и конспекта. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения реферата и конспекта
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 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-1 Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительно го происхожде ния	ИД-1пк.1	Полнота знаний	Знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Не знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Поверхностно знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Хорошо знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Отлично знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Вопросы текущего (промежуточно го) и заключительно го тестирования по результатам освоения дисциплины, конспект, собеседование
		Наличие умений	Умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Поверхностно умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Хорошо умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Отлично умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками	Не владеет навыками определения	Поверхностно владеет навыками определения	Хорошо владеет навыками определения	Отлично владеет навыками определения	

			определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	необходимость проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	
ИД-2пк1.		Полнота знаний	Знает допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Поверхностно знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие умений	Умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Поверхностно умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Хорошо умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет опытом разрешения к реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия	Не владеет навыками определения использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Поверхностно владеет навыками определения использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной	Хорошо владеет навыками определения использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично владеет навыками определения использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	

			требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности		санитарии и пищевой безопасности			
ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасность и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Не знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Поверхностно знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Хорошо знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	
		Наличие умений	умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Не умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Поверхностно умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Хорошо умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-	Не владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Поверхностно владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Хорошо владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	

			санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.					
ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает требования к оформлению учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Не знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Поверхностно знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Хорошо знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Отлично знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		
	Наличие умений	Умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков.	Не умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Поверхностно умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов.	Хорошо умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц.	Отлично умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц.		

			морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	домашней птицы.	домашней птицы.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками оформления учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Не владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Поверхностно владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Хорошо владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Отлично владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	
	ИД-З _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в	Не знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Поверхностно знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Хорошо знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	

			сфере безопасности пищевой продукции					
		Наличие умений	Умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Поверхностно умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Хорошо умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Поверхностно владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Хорошо владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
	ИД-4 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарные	Не знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания,	Поверхностно знает ветеринарно-санитарные	Хорошо знает ветеринарно-санитарные требования в процессе	Отлично знает ветеринарно-санитарные требования в процессе	

			требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	утилизации и уничтожения	требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	обезвреживания, утилизации и уничтожения	обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие умений	Умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Поверхностно умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Хорошо умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Поверхностно владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Хорошо владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

2.4 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-1ПК-1	Полнота знаний	знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Не знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;	Отлично знает лабораторное оборудование, методы и средства измерения, необходимые для проведения лабораторных и иных исследований;			Вопросы текущего тестирования по результатам освоения дисциплины, реферат, собеседование
		Наличие умений	умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	Отлично умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и	Не владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и	Отлично владеет навыками определения необходимости проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			

			иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений	исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений		
	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Отлично знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие умений	умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично умеет определять допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками определения использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Не владеет навыками определения использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Отлично владеет навыками определения использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	
ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям Не Не	Не знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично знает правила оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	
		Наличие умений	умеет оформлять документы о	Не умеет оформлять документы о	Отлично умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным	

продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов			соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	требованиям	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Не владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	Отлично владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям	
	ИД-2ПК-2	Полнота знаний	знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Не знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Отлично знает правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	
		Наличие умений	умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков,	Не умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и	Отлично умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	

			морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.		
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Не владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Отлично владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	
	ИД-3 _{ПК-2}	Полнота знаний	знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Не знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
		Наличие умений	умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных	Не умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для	Отлично умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	

			непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации		
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	Отлично владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации	
	ИД-4 _{ПК-2}	Полнота знаний	знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие умений	умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Отлично умеет проводить контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Не владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения.	Отлично владеет навыками соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

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

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА рефератов

1. ПВСК технологии и первичной обработки кожевенного сырья.
2. ПВСК технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья.
3. Особенности использования крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
4. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.
5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
6. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов.
7. ПВСК технологических процессов, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
8. ПВСК технологических процессов, ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.
9. ПВСК за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных.
10. Особенности ветеринарно-санитарного контроля переработки водоплавающей птицы.
11. ПВСК технологических процессов при производстве копченостей из мяса, рыбы, птицы.

Процедура выбора темы обучающимся Этапы работы над рефератом

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 или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом 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 обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полностью 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. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме.

Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

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). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. 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.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. 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 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

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

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. **Критерии оценки содержания реферата:** степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. **Критерии оценки оформления реферата:** логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. **Критерии оценки качества подготовки реферата:** способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать ар-

гументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

- оценка «не зачтено» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения и написания конспекта

На любой раздел учебной дисциплины, усвоение которого сопровождается или завершается, обучающийся должен подготовить конспект.

Рекомендации по написанию конспекта

Приступая к выполнению контрольных заданий, следует проработать теоретический материал. Для улучшения его усвоения необходимо вести конспектирование и после изучения темы ответить на вопросы самоконтроля.

Конспект - это такое изложение констатирующих положений текста, которому присущи краткость, связность и последовательность. Конспект (от латинского conspectus) - обзор.

Классификация конспектов

Существует следующая классификация конспектов:

План-конспект. Сначала нужно написать план текста, а затем на пункты плана делаются комментарии: свободно изложенный текст либо цитаты.

Тематический конспект - краткое изложение данной темы с использованием нескольких источников.

Текстуальный конспект состоит из цитат одного текста.

Свободный конспект - цитаты и собственные формулировки.

Составление конспекта

А теперь о том, как составить конспект. Для начала определите цель написания конспекта. Когда будете читать изучаемый материал впервые, выделите его основные смысловые части, определите главное, сделайте выводы. Если вы составляете план-конспект, подумайте, какие пункты нужно в него включить, чтобы раскрыть каждое положение. Наиболее значимую информацию (тезисы) кратко и последовательно изложите своими словами либо запишите в виде цитат.

Таким образом, конспект включает в себя основные положения, факты, примеры и выводы. Используйте условные обозначения, сокращайте отдельные слова. Выделяйте пункты и подпункты, подчеркивайте, выделяйте цветом ключевые слова. Ценность конспекта заключается в том, что автор может писать его не по заданному образцу, а удобным для себя способом.

Правила конспектирования

Запишите название текста или его части. Отметьте выходные данные (место и год выпуска издания, имя издателя). Осмыслите содержание текста. Прочитайте материал дважды. Составьте план, который станет основой конспекта.

В процессе конспектирования оставьте место (широкие поля) для заметок, дополнений, записи имен и незнакомых терминов. Вами должно быть отмечено то, что требует разъяснений. Запись ведите своими словами, что поможет лучшему осмыслению текста.

Соблюдайте правила цитирования: цитата должна быть заключена в кавычки, дайте ссылку на ее источник, указав страницу. Классифицируйте знания, т.е. распределяйте их по группам, главам и т.д. Вы можете пользоваться буквенными обозначениями русского или латинского языков, а также цифрами. Диаграммы, схемы и таблицы придают конспекту наглядность. Следовательно, изучаемый материал легче усваивается. Конспект может быть записан в тетради или на отдельных листках. Тетради удобно носить на лекции и семинары. Рекомендуется оставлять поля для дальнейшей работы над конспектом. Вы можете вносить дополнительные записи, замечания и пункты плана.

Таким образом, конспектирование помогает пониманию и усвоению нового материала; способствует выработке умений и навыков грамотного изложения теории и практических вопросов в письменной форме; формирует умение излагать своими словами мысли других людей.

Вот почему хорошо написанный конспект является залогом успеха на экзамене и в профессиональной деятельности. Изучите все аспекты правильного конспектирования, тогда вы научитесь трудиться на лекциях результативно и с удовольствием.

Конспект-схема - это схематическая запись прочитанного. Наиболее распространенными являются схемы «генеалогическое древо» и «паучок».

В схеме «генеалогическое древо» выделяются основные составляющие наиболее сложного понятия, ключевые слова и т.п. и располагаются в последовательности «сверху вниз» — от общего понятия к его частным составляющим.

В схеме «паучок» название темы или вопроса записывается и заключается в овал» который составляет «тело паучка». Затем продумывается, какие понятия являются основными, их записывают на схеме так, что они образуют «ножки паучка». Для того чтобы усилить устойчивость «ножки», к ним присоединяют ключевые слова или фразы, которые служат опорой для памяти.

Составление конспектов-схем способствует не только запоминанию материала. Такая работа развивает способность выделять самое главное, существенное в учебном материале, классифицировать информацию.

Рекомендации по выполнению:

1. Подберите факты для составления схемы и выделите среди них основные, общие понятия.
2. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
3. Сгруппируйте факты в логической последовательности, дайте название выделенным группам.
4. Заполните схему данными.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТА

Доклад оценивается на:

«зачтено» при количестве набранных баллов 5-9

«не зачтено» при количестве набранных баллов 0-4

№ п/п	Показатель оценки	Весомость показателя, в баллах
1.	Научная и практическая значимость работы	1
2.	Новизна предложений, отражающая собственный вклад автора	1
3.	Оригинальность работы	1
4.	Соответствие результатов работы современным тенденциям развития науки	1
5.	Глубина изучения состояния проблемы	1
6.	Использование современной научной литературы при подготовке работы	1
7.	Ответы на вопросы слушателей	1
8.	Логика изложения доклада, убедительность рассуждений, оригинальность мышления	1
9.	Структура работы (имеются: введение, цель работы, постановка задачи, решение поставленных задач, выводы, список литературы)	1

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Общие вопросы производственного ветеринарно-санитарной контроля»

1. Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.
2. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами.
3. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.
4. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений
5. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Фальсификация пищевых продуктов.
6. НТД – основание для ветеринарного контроля сырья.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.
10. Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.

12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.
14. Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.
18. Производственный контроль при получении и переработки куриных яиц и яичепродуктов. Разработать программу производственного контроля.
19. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
20. Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.
21. Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарно-санитарная оценка.
22. Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарно-санитарная оценка.
23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.
24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.
25. Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.
26. Пищевые токсико - инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.
27. Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителей и на холодильных предприятиях.
28. Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.

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)/презентация/эссе/доклад
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

Процедура оценивания

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ

для самоподготовки к семинарским 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 реферат. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает задачи.

Темы и вопросы семинарских занятий (тематический семинар, семинар-беседа, семинар-диспут)

1-3. ПВСК в молочной промышленности, его особенности .

Методические рекомендации: В работе студент должен рассмотреть следующие положения:

- 1 Краткая классификация молочной промышленности
- 2 Ветеринарно-санитарные требования к помещениям по переработке молока. Контроль качества молока.

4. ПВСК при переработке скота

1. Какие права руководителя ветеринарной службы предприятия?
2. За что несет ответственность руководитель ПВК на предприятии?
3. Кто несет ответственность за изготовление ветеринарно-санитарных требований в цехах?
4. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, перевозке и убойе животных.
5. Схемы технологических операций при убойе животных.
6. Контроль технологических процессов при убойе животных
7. Сбор крови; особенности сбора на медицинские, пищевые, технические цели.
8. Порядок переработки крови в зависимости от ее назначения; средства стабилизации и консервирования крови;
9. Ветеринарно-санитарная оценка крови, полученной от больных животных (указать заболевания, при которых сбор и переработка крови запрещена; методы и режимы обеззараживания крови, полученной от больных животных);
10. Краткая характеристика продуктов, получаемых при переработке крови и порядок их использования.

5. Производственный ВСК при переработке птицы и яйцепродуктов

1. Классификация и характеристика птицы;
2. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы птицы;
3. Ветеринарно-санитарная оценка птицы при заболеваниях.

6. Производственный ВСК при переработке кроликов и нутрий. Система качества ИСО и его применение.

1. Какие объекты регулирует ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)?

9. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.

При выполнении работы студент должен определить список семейств рыб, имеющих наиболее значимое промысловое значение. Рекомендуется, чтобы в этот список входили такие семейства, как лососевые, тресковые, сельдевые, карповые; прочие семейства студент выбирает самостоятельно. В работе должны быть приведены характеристики не менее 7 семейств. При описании каждого из семейств студент должен привести не менее 4-5 представителей этого семейства, указать его хозяйственное использование, ПВСК и вет - сан оценку.

10. Производственный ВСК в колбасном производстве

1. Входной операционный и выходной контроль при изготовлении колбас.
2. Ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при изготовлении колбас.
3. Ветеринарно-санитарный контроль готовых колбасных изделий.
4. Требования к маркировке, упаковке и транспортировке колбас.
5. Условия и сроки хранения колбас.
6. Контролируемые показатели безопасности колбас

11. Производственный ВСК в консервном производстве

Каковы ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов?

1. Назовите ассортимент консервов.
2. Ветеринарно-санитарные нормы и требования при производстве консервов.

3. Производственный ветсанконтроль в цехах изготовления консервов?

12. Производственный ВСК при производстве сухих животных кормов и альбуминов, и переработки эндокринно-ферментного сырья

1. Классификация эндокринно-ферментного и специального сырья в зависимости от видов убойных животных
2. Классификация технической продукции в зависимости от используемого сырья и технологии производства: - костный клей; - мездровый клей; - технический альбумин

14. Производственный ВСК на холодильниках и складах временного хранения.

1. Требования к помещениям склада, предназначенных для хранения пищевых продуктов

18. Производственный ВСК на продовольственных рынках

1. Оборудование для производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
2. Реактивы, необходимые для функционирования производственной лаборатории ветсанэкспертизы на рынке.
3. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям и оборудованию производственной лаборатории ветсанэкспертизы.
4. Обязанности главного врача-руководителя производственной лаборатории ветсанэкспертизы

**8.2.1 Шкала и критерии оценивания
самоподготовки по темам семинарских занятий**

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

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

ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

1. Назвать основные этапы производственного контроля.
2. Перечислить основные разделы программы производственного контроля.
3. Перечислить документы, лежащие в основе программы производственного контроля.
4. Цели и задачи входного контроля, его документальное обеспечение.
5. В чем заключается контроль качества и безопасности готовой продукции.
6. Что мы понимаем под органолептической оценкой продукции.
7. Цели и задачи разработки программы производственного контроля на предприятии.
8. Ведение документации, подтверждающей наличие производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятии.
9. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для предприятий молочной промышленности (перечислить).
10. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для предприятий по переработке скота (перечислить).
11. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для мясоперерабатывающей промышленности (перечислить).
12. Сырье, вспомогательные и упаковочные материалы для предприятий по переработке рыбы (перечислить).
13. Какие обязательные сведения включает в себя ППК
14. Виды проверок
15. В каких случаях проводят внеплановую проверку
16. Срок проведения проверок
17. Ответственность за нарушения выявленные Роспотребнадзором
18. Главные аспекты проектирования предприятий мясной промышленности
19. ПК технологических процессов.
20. Главные аспекты проектирования предприятий мясной промышленности.

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

1. Пастух прирезал корову на пастбище по причине тимпании рубца. Ваши действия?
2. На пастбище молнией убита высокопродуктивная корова. Через несколько минут пастух перерезал крупные сосуды шеи. Ваши действия?
3. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без головы. Ваши действия?
4. Владелец мяса доставил на рынок тушу свиньи без внутренних органов. Ваши действия?
5. Произошел пожар на ферме. В результате этого часть животных оказалась с обширными ожогами. Ваши действия?
6. Во время сильных морозов две овцы выбежали ночью из кошары и замерзли в глубоком снегу. Ваши действия?

7. Владелец мяса доставил на рынок тушу крупного рогатого скота без ветеринарной справки. Ваши действия?
8. Владелец мяса доставил тушу свиньи на рынок без ветеринарного свидетельства. Ваши действия?
9. Теленок утонул в реке. Через несколько минут его вытащили на сушу и обескровили. Ваши действия?
10. Зимой в 7.00 час. рабочий по уходу за животными прирезал корову (диагноз – послеродовой парез). В 9.30 час. из туши были удалены внутренние органы и кишечник. Ваши действия?
11. Грузовик сбил на дороге рабочую лошадь. Еще живую её тут же прирезали. Ваши действия?
12. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?
13. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?
14. Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?
15. При бактериологическом исследовании из мышц и лимфатических узлов выделена кишечная палочка. Ваши действия?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

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

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

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.

ВАРИАНТ 1.

1. Как часто проверяют воду на предприятии химико-бактериологическим анализом. Не реже:

А. 1 раз в пол года

Б. 1 раз в квартал

В. 1 раз в год

Г. 1 раз в месяц

2. Какой высоты должен быть забор вокруг предприятия:

А. 2 метра

Б. 1 метр

В. 0,5 метра

Г. 3 метра

3. Удаление отходов с перерабатывающего предприятия должно быть не реже:

А. 1 раза в неделю

Б. 1 раза в 3 дня

В. 1 раза в день

Г. 1 раза в 2 дня

4. Как часто проводится контроль систем водоснабжения и канализации:

А. 1 раз в квартал

Б. 1 раз в 6 месяцев

В. 1 раз в год

Г. 1 раз в 2 года

5. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

А. № 29

- Б. № 35
- В. № 52**
- Г. № 88

6. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- А. № 29**
- Б. № 35
- В. № 52
- Г. № 88

7. Площадки для мусора должны находиться от производственных и складских помещений на расстоянии:

- А. не менее 10 метров
- Б. не менее 20 метров
- В. Не менее 25 метров
- Г. Не менее 30 метров**

8. Какой температуры должна быть вода для охлаждения молока:

- А. от -2°C до 0°C
- Б. от 1°C до 2°C**
- В. от 2°C до 4°C
- Г. от 4°C до 6°C

9. Сколько участков в цехе производства мяса на птицефабрике

- А. 2
- Б. 12
- В. 10
- Г. 4**

10. Какой температуры режим при обвалке на колбасном производстве:

- А. 12°C**
- Б. 4°C
- В. 6°C
- Г. 10°C

11. Как часто проводится дезинфекция в ливерном цехе при производстве колбасы:

- А. 1 раз в неделю
- Б. 1 раз в 3 дня
- В. 1 раз в 2 дня
- Г. ежедневно**

12. Сколько видов порчи колбасных изделий:

- А. 3
- Б. 5**
- В. 7
- Г. 10

13. Куда направляется колбаса при гнилостном разложении:

- А. на утилизацию**
- Б. на корм животным
- В. На уничтожение
- Г. на прилавки магазинов

14. Что не относится к искусственным оболочкам колбасы:

- А. целлюлозная оболочка
- Б. белковая оболочка
- В. Кишечная оболочка**
- Г. фиброузная оболочка

15. Для чего добавляют в колбасу мучные продукты:

- А. для увеличения вязкости фарша**
- Б. для снижения влагоудерживающей способности фарша
- В. Для снижения вязкости фарша

Г. для улучшения вкусовых качеств

ВАРИАНТ 2

1. Сколько часов должна происходить осадка для полукопченых колбас:

А. 2-4 часа

Б. 6-8 часов

В. 12-14 часов

Г. 20-24 часа

2. До какой температуры внутри батона охлаждают колбасу:

А. 5°C

Б. 10°C

В. 15°C

Г. 25°C

3. Созревание колбасы при температуре:

А. от 0°C до 2°C

Б. от 4°C до -6°C

В. От -6°C до -10°C

Г. от -10°C до -12°C

4. Сколько этапов механической и тепловой обработки на колбасном производстве:

А. 5

Б. 7

В. 9

Г. 11

5. Каким действием не обладает дым:

А. охлаждающим

Б. консервирующим

В. Бактерицидным

Г. высушивающим

6. Что не относится к ветчино-штучным изделиям:

А. грудинка

Б. окорока

В. Корейка

Г. колбаса

7. Какой ГОСТ на воду питьевую:

А. 74.28-86

Б. 28.74-82

В. 54316-2011

Г. 4974-72

8. Сколько суток должны выдерживаться консервы детского питания перед реализацией:

А. 3 суток

Б. 5 суток

В. 11 суток

Г. 21 сутки

9. Сколько участков в цехе производства мороженных и сухих яйцепродуктов

А. 5

Б. 10

В. 15

Г. 20

10. Какая должна быть высота стен ограждающих площадки для мусора:

А. 1,5 метра

Б. 1 метр

В. 2 метра

Г. 0,5 метра

11. Сколько зон на территории переработки с/х животных:

- А. 1
- Б. 2
- В. 3**
- Г. 5

12. Полы в производственном помещении должны быть выполнены из:

- А. дерева
- Б. линолеума
- В. паркета
- Г. плитки**

13. Сколько процентов соли добавляется зимой к дезбарьерам:

- А. 5
- Б. 15**
- В. 20
- Г. 35

14. Что не относится к посолочным ингредиентам при производстве колбасы:

- А. поваренная соль
- Б. сахар
- В. Нитрит натрия
- Г. крахмал**

15. Какое мясо можно использовать при изготовлении колбасы:

- А. мясо замороженное 1 раз**
- Б. мясо хряков
- В. Шпик с измененным цветом
- Г. мясо тощих животных

ВАРИАНТ 3

1. Что не относится к тепловой обработке колбасы:

- А. обжарка
- Б. охлаждение**
- В. Холодное копчение
- Г. горячее копчение

2. При недостаточной тепловой обработке или нарушении режима обжарки появляется такой вид порчи как:

- А. плесневение колбасы
- Б. кислое брожение
- В. Зеленый оттенок**
- Г. прогоркание

3. Что не относится к белковым стабилизаторам применяемых при производстве колбасы:

- А. яйцопродукты**
- Б. свиная шкура
- В. Сухожилия
- Г. говяжьи губы

4. В камере размораживания на колбасном производстве должна быть температура:

- А. 0⁰С
- Б. 2⁰С
- В. 4⁰С**
- Г. 6⁰С

5. Какого сорта должна использоваться соль при производстве колбасы:

- А. не ниже 1 сорта**
- Б. не ниже 2 сорта
- В. Не ниже высшего сорта
- Г. любого сорта

6. Какая температура холодного копчения колбасы:

- A. 80-110⁰C
- Б. 68-72⁰C
- В. 18-25⁰C**
- Г. 30-50⁰C

7. Кратковременное копчение колбасы длится в течение

- A. 5-20 мин.
- Б. 30-150 мин.**
- В. 1-3 суток
- Г. 6-12 часов

8. При изготовлении колбасных изделий температура внутри батона доводится до:

- A. 68-72⁰C**
- Б. 80-110⁰C
- В. 10-15⁰C
- Г. 30-45⁰C

9. Осадку полукопченых колбас рекомендуется проводить при относительной влажности воздуха:

- A. 50-65%
- Б. 60-75%
- В. 70-85%
- Г. 85-90%**

10. При осадке каких колбас температура 2-4⁰C:

- A. сырокопченых**
- Б. варено-копченых
- В. Полукопченых
- Г. вареных

11. При разделки тушки кролика оставляют:

- A. 1 лапку со шкуркой**
- Б. хвостик
- В. Внутренние органы
- Г. 1 лапку без шкуры

12. Сколько типов холодильников:

- A. 3
- Б. 7
- В. 11**
- Г. 15

13. Какая емкость производственных холодильников:

- A. 100-1000 тонн
- Б. 500-5000 тонн**
- В. 20-100 тонн
- Г. 10-500 тонн

14. Что не относится к минусам одноэтажных холодильников:

- A. большая площадь
- Б. повышенный теплоприток
- В. Высота от 15 до 20 метров
- Г. простота конструкции**

15. Чем проводят дезинфекцию холодильников при сильном загрязнении плесенью:

- A. оксидифенолят натрия**
- Б. формалин
- В. Едкий натрий
- Г. хлором

ВАРИАНТ 4

1. Для каких продуктов используются холодильники с регулируемой газовой средой:

- A. молочные продукты
- Б. рыбные продукты

В. Овощи и фрукты

Г. мясные продукты

2. В состав каких холодильников входят цеха по производству водного и сухого льда:

А. смешенного значения

Б. распределительные

В. Заготовительные

Г. производственные

3. Какой из холодильников служит для длительного хранения:

А. торговый

Б. перевалочный

В. Заготовительный

Г. базисный

4. Какой из типов холодильников самой наибольшей емкости:

А. производственный

Б. транспортный

В. Базисный

Г. перевалочный

5. Что из перечисленного не обязательно для персонала при производстве сухого льда:

А. халат

Б. защитные очки

В. Телогрейка

Г. противогаз шланговый изолирующий

6. Кто проводит уборку холодильников и их сан. обработку:

А. специальный персонал

Б. персонал по уборке территории

В. Любой персонал

Г. спец. персонал который не используется на производственных работах

7. В течение, какого времени после убоя должно быть извлечено эндокринно-ферментное сырье:

А. 40 мин

Б. 15 мин

В. 1 час

Г. 2 часа

8. Какое из веществ не используют для консервации эндокринно-ферментного сырья:

А. хлористый натрий

Б. перекись водорода

В. Ацетон

Г. спирт

9. При какой температуре происходит быстрая заморозка эндокринно-ферментного сырья:

А. от -20°C до -30°C

Б. от -30°C до -40°C

В. От -40°C до -50°C

Г. от -50°C до -60°C

10. Хранение эндокринно-ферментного сырья (температура и длительность):

А. -12°C 4-6 мес.

Б. -20°C 1-3 мес.

В. -10°C 1-3 мес.

Г. -6°C 4-6 мес.

11. Откуда производят отгрузку пищевого альбумина:

А. склад технической продукции

Б. склад пищевой продукции

В. Цех пищевой продукции

Г. цех технической продукции

12. В складах где хранят эндокринно-ферментное сырье должна быть температура:

- А. до -2°C
- Б. до 0°C
- В. До $+2^{\circ}\text{C}$
- Г. до $+5^{\circ}\text{C}$**

13. Журнал микробиологического контроля:

- А. К-19
- Б. К-1
- В. К-10**
- Г. К-20

14. К-9 это журнал:

- А. микробиологического контроля
- Б. входного контроля
- В. Контроля санитарного состояния
- Г. результаты определения микробиаьной загрязненности сырья**

15. Контроль санитарного состояния. Оборудование и инвентарь и способы их санитарной обработки в журнале:

- А. К-9
- Б. К-19**
- В. К-10
- Г. К-20

ВАРИАНТ 5

1. В состав комиссии по учету и уничтожению консервов не входит:

- А. директор**
- Б. санитарный врач
- В. Микробиолог
- Д. зав. лабораторией

2. В течение скольких дней длится посол грудинки:

- А. 12 дней**
- Б. 15 дней
- В. 30 дней
- Г. 35 дней

3. Сколько вымачивают окорока в теплой воде после копчения:

- А. 1-2 часа
- Б. 2-3 часа**
- В. 3-4 часа
- Г. 4-5 часов

4. Холодное копчение грудинки при температуре $18-25^{\circ}\text{C}$ длится в течение:

- А. 1-2 суток
- Б. 12 суток
- В. 10 суток
- Г. 5-7 суток**

5. Сколько групп консервов:

- А. 6 групп**
- Б. 3 группы
- В. 10 групп
- Г. 5 групп

6. Какое из веществ используют для консервации гипофиза:

- А. хлористый натрий
- Б. перекись водорода
- В. Ацетон**
- Г. спирт

7. Какой из холодильников служит для краткосрочного хранения:

- А. базисный
- Б. продовольственных баз
- В. Распределительные
- Г. заготовительные**

8. Какие внутренние органы оставляют при разделки тушки кролика:

- А. сердце
- Б. печень
- В. Почки**
- Г. легкие

9. Сколько стен должно ограждать площадки для мусора:

- А. 3**
- Б. 2
- В. 4
- Г. 1

10. При переработке птицы и производстве яйцепродуктов, кроме настоящих Правил, следует руководствоваться также...

А) "[Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий](#)" и "Нормами технологического проектирования предприятий мясной промышленности";

Б) "Строительными нормами и правилами" и "Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности";

В) "Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиенических требований к производственному оборудованию";

Г) Все перечисленное верно.

11. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют...

А) Государственная ветеринарная служба;

Б) ветеринарная служба предприятий и территориальная санитарно-эпидемиологическая служба;

В) верен только вариант –Б ;

Г) верны варианты А и Б;

Д) верный ответ отсутствует.

12. В случае поступления больной птицы и подозрительного по качеству сырья или обнаружения их во время производства птицепродуктов ветеринарно-санитарная служба и администрация предприятия обязаны ..

А) немедленно принять все меры предосторожности к исключению возможности распространения инфекционных болезней;

Б) сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе хозяйства, района, области, откуда поступила птица;

В) немедленно принять все меры предосторожности к исключению возможности распространения инфекционных болезней и в установленном порядке сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе хозяйства, района, области, откуда поступила птица, и территориальным СЭС по месту отправки птицы и нахождения предприятия переработки;

Г) не разглашать данную информацию.

13. Территория предприятия должна быть..

А) ограждена, озеленена кустарником и деревьями ;

Б) содержаться в чистоте,

В) При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта;

Г) все выше перечисленное.

14. При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги заполненный одним из следующих дезинфицирующих растворов:

А) - 3%-ным раствором формальдегида;

Б) - 3% -ным раствором едкого натра;

или

- осветленным раствором хлорной извести с содержанием 3% активного хлора или дезинфицирующим раствором;

В) 1,5 % -ным раствором формальдегида, а зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10-15%

поваренной соли

Г) верно только варианты – Б и В

Д) верны только варианты – А и Б.

15. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на..

А) 2/7 емкости;

Б) 2/6 емкости;

В) 2,5 емкости;

Г) 2,3 емкости .

ВАРИАНТ 6

1. . Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки:

А) ветеринарного осмотра и приемки птицы;

Б) навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убоя и обескровливания тушек птицы;

В) дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и ящиков;

Г) тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации

воскомассы;

Д) все выше перечисленное верно.

2. Цех (отделение) производства мороженных и сухих яйцепродуктов должен иметь следующие участки:

А) подготовки тары для меланжа, белка, желтка и яичного порошка;

- санитарной обработки внутрицеховой тары;

- дезинфекции тары из-под яиц;

Б) приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;

- помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

В) верный только вариант - А;

Г) верны варианты А и Б.

3. Градирня, компрессорная, котельная, бытовые, складские и вспомогательные помещения должны..

А) располагаться в производственном помещении;

Б) изолированы от производственных помещений;

В) отсутствовать на птицеперерабатывающем предприятии;

Г) отсутствует верный ответ.

4. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают

А) механической очистке, два-три раза в смену увлажняют 2%-ным раствором едкого натра;

Б) дезинфицируются 3%-ным раствором формальдегида;

В) 1 раза в смену увлажняются 0,1%-ым раствором формальдегида;

Г) верно все выше перечисленное.

5. Помещения, предназначенные для хранения птицепродуктов, должны..

А) подвергаться побелке и дезинфекции не реже 1 раза в полгода;

Б) подвергаться побелке во время профилактического перерыва, причем в это время они должны освободиться от продукции;

В) подвергаться дезинфекции во время профилактического перерыва, причем в это время они должны освободиться от продукции;

Г) подвергаться механической очистке.

6. . После каждой уборки санитарных узлов весь уборочный инвентарь погружают в..

А) 0,5%-ный раствор хлорной извести на 8 ч;

Б) 0,5%-ный раствор хлорной извести на 2 ч;

В) 3% раствор формальдегида на 2 ч.

Г) 1% раствор едкого натра.

7. Павшую птицу, обнаруженную при приемке

А) направляют в санитарную камеру на вскрытие для установления патологоанатомического диагноза;

Б) направляют в лабораторию для микробиологического исследования;

В) отбраковывают;

Г) все варианты ответов не верны.

8. При выявлении антропозоонозных заболеваний ставятся в известность..

А) хозяйствам (сдатчикам), районной ветеринарной службе об инфекционных заболеваниях и массовых незаразных болезнях, обнаруживаемых в момент приемки и выявляемых ветеринарно-санитарной экспертизой при переработке птицы;

Б) территориальные СЭС;

В) только вариант – Б;

Г) вариант – А и Б.

9. Регенерируемая воскомасса, снятая с тушек, в конце смены должна быть..

А) очищена от загрязнений;

Б) очищена от пера и прогрета по режимам;

В) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не менее 30 мин при температуре 80°С;

Г) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не более 30 мин при температуре 120°С.

10. На тушки и рабочие органы перосъемных машин в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой..

А) 37-39° С;

Б) 80° С;

В) 110° С;

Г) 45- 50° С.

11. Чему подвергается вся поступившая птица перед допуском на территорию птицеперерабатывающего предприятия?

А) ветеринарному осмотру

Б) санитарной обработке

В) наличию сопроводительных документов

Г) дезинфекции

12. По каким признакам отсортировывают больную и подозрительную в заболевании птицу , при приемке и ветеринарном осмотре в хозяйствах (сдатчиках) ?

А) отсутствие клейма

Б) обильное оперение

В) грязная тушка курицы

Г) опухание суставов

13. Какая служба разрешает производить на птицеперерабатывающих предприятиях убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств ?

А) правительство РФ

Б) ветеринарная служба предприятия

В) Государственная ветеринарная служба

Г) Ветеринарная клиника

14. Куда направляют павшую птицу, обнаруженную при приемке?

А) Специальные емкости

Б) санитарную камеру

В) на утилизацию

Г) в магазин

15. Сколько раз в смену рекомендуется менять воду, предназначенную для электроогушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек?

А) 2

Б) 4

В) 1

Г) 3

ВАРИАНТ 7

1. . Рабочие места потрошения оборудуют емкостями с дезинфицирующими растворами для....(продолжить предложение)

А) извлечения внутренних органов

Б) дезинфекции рук

В) для смыва пера

Г) ветеринарно-санитарной экспертизы

2. Что запрещается на участке снятия оперения?(2 ответа)

- А) Хранить перо**
- Б) Ставить клеймо
- В) Сушить перо**
- Г) Жечь перо

3. . При потрошении тушек строго соблюдают последовательность выполнения технологических операций согласно ...(закончить предложение)

А) Технологической инструкции по переработке птицы

- Б) Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
- В) Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности
- Г) Санитарных и ветеринарных требований к проектированию предприятий мясной промышленности

4. . Где хранят тушки птицы, от которых взят материал для бактериологического исследования?

- А) В Емкостях
- Б) В Холодильниках**
- В) В Пакетах
- Г) В Складах

5. . Сколько времени нельзя накапливать и задерживать субпродукты в цехе производства мяса птицы?

- А) Свыше 10 мин
- Б) Свыше 20 мин
- В) Свыше 30 мин**
- Г) Свыше 40 мин

6. . Кто контролирует условия и продолжительность хранения тушек, субпродуктов, температуру в толще мышц тушек?

- А) ветеринарная служба предприятия**
- Б) руководитель цеха
- В) инженер
- Г) начальник ОПВК

7. . Какие помещения должны входить в отделение первичной обработки перо-пухового сырья?

- А) хранения тары
- Б) переработки мяса
- В) склады с холодильными установками
- Г) сортировки и упаковки сухого пера**

8.. . Что способствует снижению микробной обсемененности перо-пухового сырья?

- А) санитарная обработка**
- Б) предварительное отделение влаги
- В) своевременное сушение
- Г) своевременное охлаждение

9. . Приемка яиц птицеперерабатывающим предприятием производится при наличии на каждую ввозимую партию яиц ветеринарного.....(закончить предложение)

- А) контроля
- Б) сертификата
- В) свидетельства**
- Г) качества

10. . Что оценивают в момент приемки яиц на яйцеперерабатывающих предприятиях?

- А) Плотность
- Б) внешний вид**
- В) содержание железа в яйце
- Г) овальность яйца

11. Чему должны подвергаться яйца перед подачей на участок разбивания?

- А) Санитарной обработке
- Б) Овоскопии**

- В) Сушению
- Г) Нормативно-технической документации

12. Подлежат ли, после санитарной обработки яйца хранению ?

- А) Да
- Б) Нет**

13. Какие признаки не должно иметь содержимое яиц, полученное после их разбивания?

- А) несвойственные цвета**
- Б) повышенную плотность
- В) наличие белка
- Г) наличие скорлупы

14. При какой температуре может содержаться в охлажденном состоянии пастеризованная жидкая яичная масса перед розливом в тару или направленная на сушку?

- А) 1-2°C
- Б) 2-4°C
- В) 5-8°C**
- Г) 9-12°C

15. В каком состоянии не должны поступать в лабораторию пробы мороженных яичных продуктов?

- А) Горячем
- Б) Оттаявшем**
- В) Стерильном
- Г) Жидком

ВАРИАНТ 8

1. . Ветеринарно-санитарную экспертизу тушек птиц и органов проводят согласно ..

А) "Указанию о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясоптицеперерабатывающих предприятий";

Б) "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов";

- В) верны оба варианта;
- Г) оба варианта не верны.

2. . Для снижения микробного обсеменения и предотвращения перекрестного заражения тушек птицы в воду ванны охлаждения добавляют...

- А) 1-2 мг/ л активного хлора;
- Б) 30 мг/л перекиси водорода;
- В) 10 - 20 мг/л активного хлора;**
- Г) 56 мг/ л формальдегида.

3. . Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник..

- А) не должно превышать 30 мин.;**
- Б) не должно превышать 2 ч.
- В) не имеет значение;
- Г) более 5.3 ч.

4. . Осмотр тушек птиц и их органов проводят согласно..

А) "Указанию о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясоптицеперерабатывающих предприятий";

Б) "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов";

- В) верны оба варианта;
- Г) оба варианта не верны.

5. Дайте определение Колбасы.

Ответ: **Колбаса́** — пищевой продукт, вид колбасных изделий, представляющий собой мясной фарш в продолговатой оболочке. Может содержать один или несколько видов мяса.

6.Производство колбасных изделий включает в себя следующие операции, расположите их в правильном порядке:

- А.Обвалка
- Д. Жировка

- Е. Фаршесоставление
- Г. Формовка
- В. Осадка
- Б. Термообработка

7. Какой вид колбасы содержит 10—15 % белка, 20—30 % жира, энергетическая ценность — 220—310 ккал на 100 г.

- А. Вареная**
- Б. Полукопченая
- В. Сыровяленая
- Г. Чайная

8. Какая температура в камере хранения готовой продукции?

А. Колбасы хранятся в подвешенном состоянии при температуре от 0 до 8 С и относительной влажности воздуха 75-85%. Упаковываем непосредственно перед реализацией.

- Б. От 4 до 9 С
- В. От 2 до 7 С

9. Срок хранения мясных консерв.

- А. 12 месяцев
- Б. Полтора года
- В. Три года

Г. срок, за который жест консервной банки прокоррозирует до дыры (насквозь)

10. Профилактика при изготовлении колбас сводится к следующим положениям (несколько вариантов ответа) :

А. сырье для колбасных изделий должно соответствовать санитарным требованиям, перерабатывать его нужно в условиях, исключающих возможность бактериального обсеменения

Б. специи и поваренную соль надо стерилизовать

В. технологический процесс проводить по установленной схеме

Г. строго следить за соблюдением личной гигиены рабочими и выполнением санитарного режима на всех этапах технологического процесса

Д. хранение и транспортировку колбасных изделий проводить в строгом соответствии с санитарными требованиями

11. Какая влажность сырокопченых колбас:

- А. не превышает 30%**
- Б. не превышает 40%
- В. Не превышает 50%

12. Цвет фарша на разрезе должен быть свойственен каждому сорту:

- | | |
|------------------------|--|
| А. Для вареных колбас | 1. Равномерный розовый, без серых пятен |
| Б. Для ливерных колбас | 2. Светло-коричневый |
| В. Для копченых колбас | 3. Темно-коричневый, цвет шпига- чисто белый |

13. К колбасам высшего сорта относится (несколько вариантов ответа) :

- А. Полтавская**
- Б. Охотничьи колбаски**
- В. Армавирская**
- Г. Украинская жареная**
- Д. Русская

14. Пищевые добавки применяют для (несколько вариантов ответа):

- А. оберегания колбасы от размножения болезнетворных микроорганизмов**
- Б. улучшения цвета**
- В. усиления вкуса**
- Г. увеличения веса**
- Д. устранения нежелательных запахов

15. Какие свойства сосисок верны (несколько вариантов ответа):

А. Сосиски отличаются не только по размеру, но и по цвету. Если сосиски розового цвета, это значит, что производитель добавил туда больше красителя.

Б. Сосиски не должны быть упругими и после нажатия восстанавливать форму.

В. На сосисках не должно быть жировых подтеков. Если сосиска в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Г. В замороженном виде сосиски могут храниться около месяца.

ВАРИАНТ 9

1. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве ,закljučается в следующем (несколько вариантов ответа):

А. В осмотре мяса ,кишечных оболочек и специй ,доставленных для изготовления колбас

Б. Проверки мяса в местах его обвалки

В. Наблюдении за санитарным состоянием помещения оборудования инвентаря спец и сан одежды ,а так же за технологическими процессами производства

Г. Допускать привозное мясо для изготовления колбасных изделий без клейма и ветеринарного удостоверения

2. Соотнесите сроки хранения свинины ,при определенной температуре:

А. -12

1. До 5 мес

Б. -1,+2

2. 10-15 дней

В. -18

3. До 10

3. Для определения влаги в колбасе используют формулу где а и b – вес воды в навеске ,разность до и после высушивания вещества , с – навеска фарша.

А. $x=(a-b)*50/c$

Б. $x=(b-a)*100/c$

В. $x=(a-b)*100/c$

Г. $x=(b-a)*50/c$

4. Высококачественные консервы изготовлены по традиционным технологиям из отборного мяса в соответствии с требованиями ГОСТ ,соотнесите:

А. Говядина тушеная первый сорт

1. ГОСТ 5284-84

Б. Мясо цыпленка в собственном соку

2. ГОСТ 28589-90

В. Свинина тушеная

3. ГОСТ697-84

5. Для хранения консервных банок следует применять следующие правила (несколько вариантов ответа):

А.плотно изолировать, друг от друга картоном

Б. Хранить горизонтально в коробке

В. Обрабатывать консервные банки оловом

6. Установите соответствие:

молоко повышенной жирности- 4-6%

молоко пониженной жирности- от 0,5-2,5%

обезжиренное молоко- 0,5%

7. При сдаче молока на молокоперерабатывающее предприятия кислотность молока не должна превышать?

а) 15 Т

в)13 Т

б) 21 Т

г) 10 Т

8. По окончании приемке молока шланги должны быть промыты по следующей схеме:

1 промывание шлангов проточной водой

2 дезинфекция шлангов

3 промывание шлангов водой

4 взятие смывов

5 закрытие шлангов заглушкой

6 подвешивание шлангов на кронштейны

9. Установите соответствие:

Пороки сгущенного молока

физические- отстой жира, образование осадка, загустевание

химические- потемнение, карамелизация, слабый кормовой привкус

биохимические- появление прогорклого вкуса, появление плесени, бомбаж

10. Установите соответствие:

Основные дефекты сухих молочных смесей

прогоркание- возникает в результате окисления жира
 комковатость- образуется в готовом продукте из-за поглощение им влаги при недостаточной герметичности упаковки
 неприятный запах и вкус- возникает при хранении продукта, при высокой влажности и плохой вентиляции

11. Мойка молочного танка (без демонтажа) производится в следующей последовательности:

- 1 предварительное споласкивание водой
- 2 предварительное споласкивание кислотным раствором (при температуре 50- 70)
- 3 промежуточное споласкивание водой
- 4 мойка щелочным раствором
- 5 споласкивание водой
- 6 стерилизация

12. Установите соответствие:

Группы чистоты молока(при фильтрации пробы)

- 1- на фильтре отсутствуют частицы механической примеси. Допускается для сырого молока не более 2 частиц.
- 2- на фильтре имеются отдельные частицы(до 13 частиц)
- 3- на фильтре заметный осадок частиц механической примеси

13. При каком технологическом процессе производства молока происходит полное обеззараживания молока и продлевается его срок хранения?

- а) при гомогенизации
- б) при пастеризации
- в) при нормализации
- г) при стерилизации

14. Установите соответствие:

свежевыдоенное молока имеет кислотность- 16-18Т
 молозиво имеет кислотность- 50Т
 при мастите молоко имеет кислотность- 7-15Т

15. Установите соответствие:

Сроки хранения молока
 молоко пастеризованное (при температуре 70)- несколько суток
 восстановленное из сухого молока- до 8 месяцев
 стерилизованное молоко- до 6 месяцев

Таблица-бланк к тест-вопросам
 (заполняется студентом)

Ф.И.О. _____
 Группа _____ Дата _____ Вариант _____

1-	2-	3-	4-	5-	6-	7-	8-	9-	10-
11-	12-	13-	14-	15-					

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясопродуктов. Выполнение требований ТР ТС № 034/2013 и особенности его применения.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Внедрение и применение ТР ТС № 034/2013 к колбасному производству.

3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из мяса. Контрольно-критические точки производства на основании принципов ХАССП.
4. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по выработке консервированной продукции. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011.
5. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных. Контролируемые показатели на основании введения ТР ТС 034/2013г.
6. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании предприятий по выработке сухих животных кормов и альбуминов (технического и пищевого). Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011г.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса получения эндокринно-ферментного сырья. Принципы внедрения GMP в производство.
8. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по переработки птицы и яйцепродуктов. Контрольно-критические точки производства в связи вступлением в действия ТР ТС от 01.07.2013г.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из птицы. Контролируемые показатели и выявление рисков при системе ХАССП.
10. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании птицефабрики. Принципы внедрения ХАССП в производство.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы, рыбопродуктов и гидробионтов. Контролируемые показатели на основании введения проекта ТР ТС .../2013г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
12. Производственный контроль при выработки пресервов, консервов из рыбы и гидробионтов. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011г.
13. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки рыбы. Основные нормативные документы, при вступлении проекта ТР ТС .../2013г. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
14. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки морских и речных гидробионтов. Показатели риска и принципы системы качества ХАССП. Сопроводительные документы на основании ТР ТС № 021/2011г.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении молока (сырого) на фермах. Применение системы качества GMP.
16. Контрольно-критические точки получения молока (сырого) в связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, № 033.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов. Показатели риска и принципы системы качества ХАССП.
18. Контроль качества готовой кисломолочной продукции, предназначенной для реализации в торговой сети г. Омска. Сопроводительные документы на основании ТР ТС от 01.07.2013г, № 033.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве сливочного масла. Применение системы качества GMP.
20. Контрольно-критические точки производства сливочного масла различных видов в связи вступлением в действие ТР ТС от 01.07.2013г, № 033.
21. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании базовых холодильников и складов временного содержания продукции. Сопроводительные документы на основании ТР ТС № 021/2011г.
22. Контроль вспомогательных материалов, упаковочной тары на предприятиях пищевой промышленности. Основные нормативные документы ТР ТС № 005/2011г.
23. Внедрение нового закона ТР ТС от 01.07.2013г. и применение его на продовольственных и оптовых рынках. Основные нормативные документы ТР ТС № 022/2011г(маркировка).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с/х животных

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясопродуктов. Выполнение требований ТР ТС № 034/2013 и особенности его применения.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса получения эндокринно-ферментного сырья. Принципы внедрения GMP в производство.
3. Производственный контроль при выработке пресервов, консервов из рыбы и гидробионтов. Качество и безопасность, предъявляемые к производству в силу вступления нового закона ТР ТС № 021/2011г..

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
проведения экзамена

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 -	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 -	<i>(Письменный)</i>
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на вопросы промежуточного контроля

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

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

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент 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

Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.04 Производственный ветеринарно-санитарный контроль
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры

ветеринарно-санитарной экспертизы профессорско-преподавательского и ассистентского составов

протокол № 8 от 21.05.2019

Зав. кафедрой,

[Подпись]

Подпись

И.В. Задворных

(ФИО)

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза;

протокол № 9 от 28.05.2019

Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01,
канд. ветеринар. наук, доц.

[Подпись]

Подпись

И.В. Якушкин

(ФИО)

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП:

Директор БУ ОО «Омская областная
ветеринарная лаборатория»,
канд. ветеринар. наук



Подпись

[Подпись]
И.Н. Каликин
(ФИО)

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

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.04 Производственный ветеринарно-
санитарный контроль
в составе ОПОП 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 ОПОП или председатель МКН