

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юрьевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 09.07.2024 08:45:07
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

Факультет ветеринарной медицины

**ОПОП по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

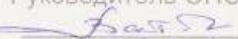
Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Омск 2024

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

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

М.В. Заболотных
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан

С.В. Чернигова
«26» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

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

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены с.-х.
животных

Разработчик (и) РП:

д-р технич. наук, профессор



И.А. Ивкова

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд ветеринар. наук, доцент



И.В. Якушкин

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2024

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения учебной дисциплины в учебный план:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 сентября 2017 г. № 939;

- Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль «Ветеринарно-санитарная медицина»

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины» ОПОП

- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п.9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственной и организационно-управленческой видам деятельности; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ПК-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	Знает средства, методы для проведения лабораторных исследований	Умеет проводить лабораторные и иные исследования	Владеет навыками использования специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;

- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		оборудования, методов и средств измерений;			
		ИД-2 ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;	Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	Владеет навыками Определения допустимости реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и	Полнота знаний	Знает средства, методы для проведения лабораторных исследований	Поверхностно знает отдельные методы для проведения лабораторных исследований	В совершенстве знает большинство методов для проведения лабораторных исследований		Собеседование, тест, презентация	
		Наличие умений	Умеет проводить лабораторные и иные исследования	Не умеет проводить базовые лабораторные и иные исследования	Умеет успешно проводить большинство лабораторных и иных исследований			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования специального лабораторного	Не владеет навыками использования специального лабораторного	Владеет навыками использования специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			

	<p>средств измерений; ИД-1 ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений;</p>		<p>оборудования, методов и средств измерений</p>	<p>оборудования, методов и средств измерений</p>		
	<p>ИД-2 ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;</p>	<p>Полнота знаний</p>	<p>Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Не знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Знает большинство требований ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	
		<p>Наличие умений</p>	<p>Умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Не умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Умеет успешно и грамотно проводить оценку соответствия большинства видов сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	
		<p>Наличие навыков (владение опытом)</p>	<p>Владеет навыками Определения допустимости реализации (использования)</p>	<p>Не владеет навыками определения допустимости реализации (использования)</p>	<p>Успешно владеет навыками определения допустимости реализации (использования) большинства поднадзорных видов сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и</p>	

			поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности	пищевой безопасности	
--	--	--	---	---	----------------------	--

2.3 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Индекс и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.25Химия (Основы общей и неорганической химии, аналитическая химия, органическая химия)	Знать и уметь использовать основные законы химии в профессиональной деятельности	Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.19Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза Б1.О.20 Ветеринарная санитария	Б1.О.12 Микробиология Б1.О.21 Физическая культура и спорт Б1.О.27 Правоведение Б1.О.31 Психология Б1.О.32 Проектная деятельность Б1.В.01 Основы ветеринарного надзора Б1.В.02 Основы гигиены
Б1.О.06 Биофизика	Знать и уметь основные физические законы в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования		
* - Для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается во 2 и 3 семестре 1 и 2 курса.

Продолжительность семестра 19 и 46 недель (2 семестр), 19 и 46 недель (3 семестр)

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма		заочная форма	
	2 сем.	3 сем		
1. Контактная работа	60	60		
1.1. Аудиторные занятия, всего	60	60		
- Лекции	18	18		
- Практические занятия (включая семинары)	12	12		
- Лабораторные занятия	30	30		
1.2 Консультации (в соответствии с учебным планом)				
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся	120	120		
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ: Выполнение и сдача/защита индивидуального задания в виде электронной презентации	-	20		
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	60	40		
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	50	50		
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп.2.1 – 2.2):	10	10		
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	+	-	-
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	180	180		
<i>Примечание:</i>				
* – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения;				
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;				

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						ВАРС	Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Контактная работа								
		Аудиторная работа			Консультации (в соответствии с учебным планом)					
		всего	лекции	практические занятия (всех форм)	лабораторные	занятия				
Фиксированные виды										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
очная форма										
1. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	30	10	4	2	4		20	-	Тестирование	ПК-1.1 ПК-1.2
2. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при предубойном содержании животных и их убойе	28	8	2	2	4		20			
3. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	28	8	2	2	4		20			
4. Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при производстве мяса птицы и яиц	30	10	2	2	6		20			
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока	32	12	4	2	6		20			
6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	32	12	4	2	6		20			
Промежуточная аттестация										зачёт
Итого по учебной дисциплине	180	60	18	12	30		120	-		

Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

3 семестр, 2 курс

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.					ВАРС	Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Контактная работа								
		Аудиторная работа			Консультации (в соответствии с учебным планом)					
		всего	лекции	практические (всех форм)	лабораторные	занятия				всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
очная форма										
7 Основные технологические процессы, влияющие на качественные показатели молока	30	10	2	2	6		20		Тестирование	ПК-1.1 ПК-1.2
8 Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	20	10	4	2	4		10			
9 Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	20	10	4	2	4		10	20		
10 Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра	18	8	4		4		10			
11 Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	30	10	4	2	4		20			
12 Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	26	6	-	2	4		20			
13 Основы технологии бродильных производств	16	6	-	2	4		10			
Промежуточная аттестация										
Итого по учебной дисциплине	180	60	18	12	30		100	20		

4.2. Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины

раздел	№ лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			очная форма	заочная форма	
2 семестр					
1	1-2	Тема: Общие санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации пищевых производств	4	-	Информационная лекция
		1) Требования к зданиям, вентиляции, водоснабжению, инфраструктуре, производственной среде и оборудованию			
		2) Основные требования к условиям			

		транспортировки сырья, производства, хранения сырья и готовой продукции			
2	3	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке убойных животных	2	-	Информационная лекция
		1) Основные нормативные документы, регламентирующие убой животных на мясо 2) Ветеринарно-санитарные требования к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
3	4	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена при переработке сырья животного происхождения	2		Информационная лекция
		1) Основные принципы нормативных документов, регламентирующие переработку сырья животного происхождения 2) Основные принципы ветеринарно-санитарных требований к процессу переработки убойных животных в соответствии с ТР ТС			
4	5	Тема: Ветеринарно-санитарные требования к организации производства на предприятиях по переработке сельскохозяйственной птицы	2	-	Лекция-визуализация
		1) Организация санитарно-гигиенических мероприятий на различных производственных участках птицефабрики 2) Особенности технологического процесса по убою сельскохозяйственной птицы			
5	6-7	Тема: Основные требования к предприятиям по переработке молока	4		Лекция-беседа
		1) Нормативная база, регламентирующая производство молочных продуктов 2) Особенности инфраструктуры, производственной среды и очистных сооружений молочного предприятия			
6	8-9	Тема: Гигиена, санитария и технология переработки рыбы и других объектов аквакультуры	4		Лекция-беседа
		1) Гигиена, санитария и технология переработки рыбы 2) Гигиена, санитария и технология переработки гидробионтов			
3 семестр					
8	10-11	Тема: Гигиена, санитария и технология производства мяса и других продуктов убой	4	-	Лекция-визуализация
		1) Ветеринарно-санитарные требования при убое скота 2) Технология переработки скота и сельскохозяйственной птицы на мясо			
9	12-13	Тема: Особенности технологии и ветеринарно-санитарные требования при производстве полуфабрикатов, колбасных изделий, продуктов из мяса и мясных консервов.	4	-	Лекция-визуализация
		1) Технология производства мясных полуфабрикатов			
		2) Технология производства колбасных изделий и продуктов из мяса 3) Технология производства мясных и мясорастительных консервов			

7	14	Тема: Молоко-сырье и основы технологии его получения	2	-	Лекция-визуализация
		1) Основные технологические процессы, регулирующие показатели молочного сырья			
		2) Очистка, охлаждение, сепарирование и нормализация молока; основные тепловые процессы при его переработке			
10	15-16	Тема: Гигиена, санитария и технология производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров	4	-	Лекция-визуализация
		1) Нормативная база, регулирующая производство молочной продукции			
		2) Основы технологии цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыров			
11	17-18	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы и других объектов аквакультуры	4	-	Лекция-визуализация
		1) Санитарно-гигиенические условия при организации переработки рыбы			
		2) Особенности технологии производства охлажденной, замороженной, соленой, копченой рыбы и рыбных консервов			
Общая трудоёмкость лекционного курса			36 час	-	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		
- очная		36	- очная / очно-заочная форма		
- Заочная форма обучения		-	- Заочная форма обучения		
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины 2 семестр

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

5	Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования при производстве молока	2			
6	6. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	2		Прием «решение ситуационных задач»	
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная/очно-заочная форма обучения		12	- очная/очно-заочная форма обучения		6
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения		
В том числе в форме семинарских занятий					
- очная/очно-заочная форма обучения					
- заочная форма обучения					
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.					
<i>Примечания:</i> - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины 3 семестр

№	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)		Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
			очная / очно-заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1	7 Основные технологические процессы, влияющие на качественные показатели молока	2			
	2	8 Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	2			
	3	9 Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	2			
	4	11 Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	2		Прием «решение ситуационных задач»	
	5	12 Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	2			
	6	13 Основы технологии бродильных производств	2			
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
- очная/очно-заочная форма обучения		12	- очная/очно-заочная форма обучения		2	
- заочная форма обучения			- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения						

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

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)		очная форма	заочная форма	Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
2 семестр								
1	1	1	Оценка генерального плана типового мясокомбината, птицефабрики, молочного завода	2	-	-	-	-
	2-3	2	Планирование размещения технологического оборудования на мясокомбинате, колбасном производстве и цехе по производству мясных полуфабрикатов	4	-	+	-	Прием «решение ситуационных задач»
	4	3	Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе	2				Прием «решение ситуационных задач»
	5	4	Средства измерения на пищевом производстве и составление графика их поверки	2	-	+	-	-
	6-7	5	Разработка плана мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	4	-	+	-	-
2	8	6	Организация мероприятий по предубойной выдержке на мясокомбинате и убойном пункте	2	-	+	-	-
	9-10	7	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	4	-	+	-	-
3	11	8	Контроль свежести мяса при приемке на мясоперерабатывающее	4	-	-	-	

			предприятие					
	12	9	Выявление пороков мяса и мероприятия при их выявлении	4	-	+	-	
	13	10	Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству	2	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
				30				
3 семестр								
3	14	11	Ведение технологических журналов и документов ветеринарного учета и отчетности на мясоперерабатывающем предприятии	4	-	-	-	Прием «решение ситуационных задач»
5	15	12	Методы контроля молока при приемке на молочный завод	4	-	-	-	
	16-17	13-14	Контроль технологии и качества при производстве молочных продуктов	4				
7, 8	25-26	21	Оценка показателей биологической ценности пищевых продуктов расчетным способом	4	-	+	-	
11	18	15	Оценка свежести рыбы и других гидробионтов при приемке на рыбоперерабатывающее предприятие	2	-	-	-	-
	19	16	Разработка плана производственного контроля цеха по переработке рыбы	2	-	+	-	-
12	20-21	17	Контроль натуральности и ботанического происхождения меда и других продуктов пчеловодства	4	-	+	-	
13	22-24	18-20	Организация мероприятий по контролю качества сырья на пивоваренном производстве	6	-	+		Выездное занятие в условиях производства
				30				
Итого ЛР				Общая трудоёмкость ЛР		60		
<i>Примечания:</i> - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6; - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.								

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по учебной дисциплине Не предусмотрено РУП

5.2 Выполнение и сдача электронных презентаций

5.2.1 Место презентации в структуре учебной дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
8	Технологические особенности производства мяса и других продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы	ПК-1.1 ПК-1.2
9	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, консервов	
10	Ветеринарно-санитарные требования и гигиена производства цельномолочных продуктов, молочных консервов, масла и сыра	
11	Технологические особенности переработки рыбы и нерыбных объектов промысла	
12	Основы технологии производства меда и других продуктов пчеловодства	
13	Основы технологии бродильных производств	

5.2.2 Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Технология производства меда и других продуктов пчеловодства
2. Основы технологии бродильных производств
3. Технология и гигиена производства страусинового мяса и яиц
4. Технология и гигиена производства перепелиного мяса и яиц
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации оборудования при производстве мяса кроликов
6. Технология и санитария при производстве кумыса
7. Технология и санитария при производстве сыра
8. Технология и санитария при производстве сливок и масла
9. Основы технологии и санитарии молочнокислых продуктов

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

5.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения презентации

11. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)

5.3 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
2 семестр			
4	Основы технологии производства яичных продуктов и трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы	10	собеседование
3	Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции обвальщика тушек	8	собеседование
3	Основы технологии производства мяса птицы и трудовые функции изготовителя полуфабрикатов из мяса и птицы	10	собеседование
3	Основы технологии производства колбасных изделий и трудовые функции приёмщика сырья	5	собеседование
4	Основы технологии производства мяса и трудовые функции сортировщика тушек птицы и кроликов	10	собеседование
5	Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока	5	собеседование
5	Основы технологии производства молока и трудовые функции аппаратчика восстановления молока	12	собеседование
Итого		60	
3 семестр			
8	Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов	15	собеседование
11	Основы технологии производства мяса рыбы и трудовые функции обработчика рыбы.	15	собеседование
12	Основы технологии производства меда и трудовые функции пасечника	10	собеседование
Итого		40	
Заочная форма обучения не предусмотрена РУП			
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

собеседования

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

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

удовлетворительно – обучающийся имеет знания основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако

допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

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

5.4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Не предусмотрено РУП

5.5 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
2 семестр				
<i>Лабораторные работы</i>	Подготовка по теме занятия	План проведения занятия	1.Рассмотрение заданий для выполнения лабораторной работы 2.Изучение литературы по теме лабораторной работы 3 Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	50
3 семестр				
<i>Лабораторные работы</i>	Подготовка по теме занятия	План проведения занятия	1.Рассмотрение заданий для выполнения лабораторной работы 2.Изучение литературы по теме лабораторной работы 3 Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	50

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

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

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

5.6 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
2 семестр			
<i>собеседование(входной)</i>	фронтальный	биология	1
<i>собеседование</i>	фронтальный	1-6 раздел	5
<i>тестирование</i>	фронтальный	1-6 раздел	1
<i>Итоговый тест</i>	фронтальный	Разделы 1-6	3
3 семестр			
<i>Собеседование</i>	Фронтальный	Разделы 7-13	7
<i>тестирование</i>	фронтальный	Разделы 1-13	1
<i>Итоговый тест</i>	Фронтальный	Разделы 1-13	2

**6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2 семестр**

6.1 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»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

3 семестр

6.1 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»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полноценное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

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

7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

7.4 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2024/25 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель



/И.А.Ивкова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «06» 03 2024 г.

Зав. кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных



/М.В.Заболотных/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 36.03.01, 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, протокол № 7 от 06 03 2024 г.

Председатель МКС/Н



/И.В.Якушкин/

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.05 Гигиена, санитария и технология пищевых производств	
Автор, наименование, выходные данные 1	Доступ 2
Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212732 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарная гигиена и санитария на животноводческих фермах и комплексах : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-8114-8227-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173147 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с. — ISBN 978-58353-2421-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142461	http://e.lanbook.com
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. — Москва : ООО РИА Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2541-9900. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/80347/udb/12 .	https://eivis.ru/
<i>Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов</i> [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. ветеринар. инспектором Рос. Федерации 4 дек. 1995 г. N 13-7-2/469 : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.com»	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные	Доступ	
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
LibreOffice (GNU GPL)		Выполнение текстовых работ и презентаций		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия ²	Электронное обучение ³	Обучение с ДОТ ⁴
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	-	-	-	-
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	-	-	-	-
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	
-	-	-	-	

² Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

³ Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

⁴ Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, стационарное оборудование – мультимедийный проектор, переносное оборудование, ноутбук
Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Набор химических реактивов, лабораторная посуда и оборудование для проведения лабораторных работ, микроскоп, электроплита, мультимедийный проектор, ноутбук

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, лабораторные занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов, зачет.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций. Занятия лабораторного типа проводятся в виде проведения лабораторных исследований, решения ситуационных задач.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: самоподготовка к лабораторным занятиям, презентация.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде тестирования (в письменной форме). По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета.

Учитывая значимость дисциплины, для ее изучения предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) Освоение фундаментальных понятий, вводимых в лекционном курсе;
- 2) Осмысление и понимание актуальных проблем дисциплины;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- 1) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- 2) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- 3) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их;
- 4) воспитание критического мышления.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

Предполагаются следующие формы проведения лекций:

-лекция-визуализация - предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио-, видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит студента структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

-информационные лекции – проводятся для того, чтобы ввести обучающихся в курс по конкретному вопросу или предмету. Лектор предоставляет обучающимся нужные сведения, которые следует не только прослушать и осмыслить, но и запомнить. Для лучшего усвоения материала информационные лекции предполагают конспектирование – запись основных моментов доклада.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены занятия лабораторного типа. Лабораторные занятия выполняются по методикам, согласно ГОСТ и другой нормативно-технической документации с проведением устного контроля знаний.

На лабораторных занятиях также предусмотрено решение ситуационных задач.

Ситуационная задача - это методический приём, включающий совокупность условий, направленных на решение практически значимой ситуации. Решение ситуационных задач позволяет обучающимся осваивать интеллектуальные операции последовательно в процессе работы с информацией; помогает развивать умения обучающихся моделировать, проектировать и конструировать.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ВЫЕЗДНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены выездные занятия. Выездные занятия проводятся вне аудитории, но под контролем ведущего преподавателя и представителя от предприятия на предприятии, с которым была заключена предварительная договоренность в виде договора, официального письма или в рамках проведения мероприятия, именуемого как промышленный туризм. При организации выездного занятия необходимо учитывать соблюдение правил техники безопасности, погодных условий, материальные затраты, транспортировку студентов, а также заинтересованность студентов. На выездном занятии должны рассматриваться вопросы, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Организация выполнения и проверка электронной презентации

Тема электронной презентации выбирается студентом по желанию и в соответствии с личным интересом из предложенного преподавателем списка.

Цель выполнения презентации – формирование навыков преобразования информации по наиболее актуальным проблемам дисциплины в визуальную форму, развитие творческого и рационально-логического критического мышления; формирование умения структурирования информации, правильного и грамотного письменного оформления результатов мышления.

Критерии оценки электронной презентации:

Оценка «зачтено» ставится если:

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

Оценка «не зачтено» ставится если:

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

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра на лабораторных занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса.

Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий:

- Оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, принимал активное участие в дискуссии, обсуждении вопросов.

- Оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не представил материал в виде конспекта (в свободной форме) на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не принимал участия в дискуссии, обсуждении вопросов.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде теста – в письменной форме.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

ОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

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

Профиль «Ветеринарно-санитарная медицина»

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

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

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

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

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

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и	Полнота знаний	Знает средства, методы для проведения лабораторных исследований	Поверхностно знает отдельные методы для проведения лабораторных исследований	В совершенстве знает большинство методов для проведения лабораторных исследований		Собеседование, тест, презентация	
		Наличие умений	Умеет проводить лабораторные и иные исследования	Не умеет проводить базовые лабораторные и иные исследования	Умеет успешно проводить большинство лабораторных и иных исследований			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования специального лабораторного	Не владеет навыками использования специального лабораторного	Владеет навыками использования специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений			

	<p>средств измерений; ИД-1 ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений;</p>		<p>оборудования, методов и средств измерений</p>	<p>оборудования, методов и средств измерений</p>		
	<p>ИД-2 ПК-1 Определяет допустимость реализации (использования) поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности;</p>	<p>Полнота знаний</p>	<p>Знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Не знает требования ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Знает большинство требований ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	
		<p>Наличие умений</p>	<p>Умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Не умеет проводить оценку соответствия сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>Умеет успешно и грамотно проводить оценку соответствия большинства видов сырья и продуктов требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	
		<p>Наличие навыков (владение опытом)</p>	<p>Владеет навыками Определения допустимости реализации (использования)</p>	<p>Не владеет навыками определения допустимости реализации (использования)</p>	<p>Успешно владеет навыками определения допустимости реализации (использования) большинства поднадзорных видов сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и</p>	

			<p>поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>поднадзорных сырья и продуктов на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарной санитарии и пищевой безопасности</p>	<p>пищевой безопасности</p>	
--	--	--	--	--	-----------------------------	--

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

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

Программой предусмотрено выполнение ситуационных задач.

Примеры ситуационных задач:

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

Лабораторное занятие № 2,3

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

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

Лабораторное занятие № 3

Планирование размещения технологического оборудования на молочном заводе

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

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

Лабораторное занятие № 10

Оценка рецептуры мясного продукта и технологической инструкции по его производству

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

Лабораторное занятие № 11

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

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

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

Процедура оценивания

Шкала и критерии оценивания

собеседование:

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

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

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

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

3.1.1 . Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС в форме представления электронной презентации

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, ориентировочного объема работы, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

Во время выполнения внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости могут проводиться консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня подготовленности обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, курсу и может проводиться в письменной, устной или смешанной форме, с представлением продукта деятельности – реферата.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронных презентаций

1. Технология производства меда и других продуктов пчеловодства
2. Основы технологии бродильных производств
3. Технология и гигиена производства страусинного мяса и яиц
4. Технология и гигиена производства перепелиного мяса и яиц
5. Санитарно-гигиенические и ветеринарно-санитарные требования к организации и эксплуатации оборудования при производстве мяса кроликов
6. Технология и санитария при производстве кумыса
7. Технология и санитария при производстве сыра
8. Технология и санитария при производстве сливок и масла
9. Основы технологии и санитарии молочнокислых продуктов

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

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

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

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

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

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

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

Форма титульного слайда презентации приведена в приложении 1.

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

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

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

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

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

4. Порядок сдачи и оценивания электронной презентации

Сроки сдачи электронной презентации

Электронная презентация, выполненный студентом очной формы обучения, сдается лично преподавателю в установленные им сроки.

Критерии оценки электронной презентации

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Электронная презентация проверяется научным руководителем (преподавателем) в течение двух недель и оценивания не дифференцировано («зачтено»/ «не зачтено»)

В случае неудовлетворительной оценки («не зачтено») обучающемуся предлагается один из двух вариантов работы. Первый вариант: студент исправляет презентацию с учетом замечаний, высказанных научным руководителем. Второй вариант: обучающемуся предлагается другая тема для выполнения новой презентации.

Шкала и критерии оценивания

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

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

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

собеседование:

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

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

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

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

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Основы технологии производства мяса и трудовые функции распиловщика мясопродуктов»

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Основы технологии производства яичных продуктов и трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы»

- 1) Особенности технологии производства яичных продуктов
- 2) Трудовые функции аппаратчика сушки яичной массы

3) Организация технологического процесса производства яичных продуктов с учетом требований технических регламентов Таможенного союза.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основы технологии производства молока и трудовые функции сепараторщика молока»

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

**ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы**

«Основы технологии производства меда и трудовые функции пасечника»

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

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

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

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самостоятельного изучения темы**

собеседования

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

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

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

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

3.1.4. Средства для рубежного контроля

**ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ
для проведения рубежного контроля**

1. Аббревиатура ВТО расшифровывается как
 - a. Всемирная торговая организация
 - b. Высшее товарное общество
 - c. Всесоюзный технический орган
 - d. Всеобщая техническая организация
2. Первым заведующим кафедрой мясоведения в Омском ветеринарном институте был
 - a. профессор Вольферц В.Ю.
 - b. профессор Юдичев Ю.Ф.
 - c. профессор Ильин П.А.
 - d. профессор Заболотных М.В.
3. Автором первого в СССР учебника по мясоведению стал
 - a. профессор Вольферц В.Ю.

- b. профессор Юдичев Ю.Ф.
 - c. профессор Ильин П.А.
 - d. профессор Заболотных М.В.
4. Начало развития боевого дела в России относится к
- a. XVII веку
 - b. XV веку
 - c. X веку
 - d. IX веку
5. Сопроводительная документация на животных, проверяемая при приемке на мясокомбинат
- Выбрать не менее трех правильных ответов*
- a. ветеринарное свидетельство по форме № 1
 - b. товарно-транспортная накладная
 - c. акт выбраковки на животных, больным незаразными болезнями
 - d. сертификат соответствия
 - e. ветеринарное свидетельство по форме № 2
6. Скотобаза мясокомбината предназначена для
- Укажите неверный ответ*
- a. размещения скота
 - b. ветеринарного осмотра
 - c. сортировки животных
 - d. отдыха животных
 - e. убой животных
7. Емкость карантинного отделения на скотобаза
- a. 10% суточного поступления животных на скотобаза
 - b. 20% суточного поступления животных на скотобаза
 - c. 30% суточного поступления животных на скотобаза
 - d. 40% суточного поступления животных на скотобаза
8. На территории скотобазы необходимо предусмотреть
- Выберите не менее трех правильных ответов*
- a. карантин
 - b. изолятор
 - c. санитарную бойню
 - d. скотомогильник
 - e. профилакторий для телят
9. Емкость изолятора на скотобаза
- a. 1% суточного поступления животных на скотобаза
 - b. 10% суточного поступления животных на скотобаза
 - c. 20% суточного поступления животных на скотобаза
 - d. 30% суточного поступления животных на скотобаза
10. Продукты и сырье животного происхождения, на которые при транспортировке внутри страны выдаются ветеринарные свидетельства по форме № 2
- Выберите неверный ответ*
- a. пчелосемьи
 - b. мясо убойных животных
 - c. мука мясо-костная
 - d. мед
 - e. воск
11. Поение животных, направляемых на убой, прекращают за
- a. 3 часа
 - b. 10 часов
 - c. 12 часов
 - d. 24 часа
 - e. 48 часов
12. Первичная переработка животных включает
- Выберите неверный ответ*
- a. бонитировку
 - b. оглушение
 - c. обескровливание
 - d. разделка туши
13. Разделка туш крс проводится в следующем порядке
- Расположите в правильной последовательности*
- a. отделение головы
 - b. снятие шкуры

- c. удаление внутренних органов
 - d. расчленение туши
 - e. туалет туш и полутуш
14. Технологическая операция удаления внутренних органов при разделке туши называется
В поле ответа введите слово в именительном падеже единственного числа
нутровка
15. Сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя, это ...
В поле ответа введите словосочетание (прилагательное+существительное) в именительном падеже единственного числа
убойное животное
16. Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее – это ...
В поле ответа введите слово в именительном падеже единственного числа
мясо
17. На небольших боенских предприятиях количество рабочих мест (точек ветосмотра) при переработке свиней может быть сокращено до...
- a. одной
 - b. двух
 - c. трех
 - d. сокращение количества точек ветосмотра запрещено Законодательством
18. Основные функции лимфатической системы это...
- a. барьерная
 - b. дренажная
 - c. защитная
 - d. образование лимфоцитов
 - e. образование эритроцитов
19. Определите количество лимфоузлов у различных животных
Установите соответствие между элементами двух списков
- | | |
|-----------|------------|
| 1. лошадь | 1. до 8000 |
| 2. крс | 2. до 300 |
| 3. свиньи | 3. до 200 |
| 4. куры | 4. 0 |
20. Центральными органами лимфатической системы являются
Выберите не менее трех правильных ответов
- a. тимус
 - b. красный костный мозг
 - c. фабрициева сумка
 - d. селезенка
 - e. лимфатический узел
21. Периферическими органами лимфатической системы являются
Выберите неверный ответ
- a. тимус
 - b. селезенка
 - c. лимфатический узел
 - d. миндалины
 - e. солитарные фолликулы
22. Состояние лимфоузлов имеет важную роль в выявлении мяса больных животных потому, что они...
- a. вовлекаются в различные ранние патологические процессы
 - b. реагируют только на микроорганизм и вирусы
 - c. реагируют только на внутриклеточных паразитов
 - d. обычно являются парными
23. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра внутренних органов
Расположите в правильной последовательности
- a. селезенка
 - b. легкие
 - c. сердце
 - d. печень
 - e. почки
 - f. вымя
 - g. желудок и кишечник
24. Расположите в правильной очередности последовательность осмотра продуктов убоя
Расположите в правильной последовательности

- a. исследование головы
 - b. осмотр ливера
 - c. осмотр внутренних органов, кроме ливера
 - d. осмотр туши
25. При осмотре свиных туш обязательно проводится исследование на трихинеллез
В поле ответа введите слово в соответствующей форме
26. Сердце, легкие, печень, диафрагма и пищевод в естественной связи с трахеей называются...
В поле ответа введите слово в творительном падеже единственного числа
ливером
27. Определение кислотности молока проводят путем титрования его:
- a. 0,1 н раствором едкого натрия или калия
 - b. 0,1 н раствором уксусной кислотой
 - c. азотнокислым серебром
 - d. перманганатом калия
 - e. 1% раствором едкого натра
28. Содержание жира в сливках составляет (в процентах):
- a. 10-35
 - b. 3-7
 - c. 40-45
 - d. +не менее 20
 - e. не более 45
29. Какие типы брожения используют для получения молочнокислых продуктов?
Выберите не менее двух правильных ответов
- a. спиртовое
 - b. молочнокислое
 - c. спиртовое
 - d. маслянокислое
 - e. дрожжевое брожение
30. Какие пороки молочнокислых продуктов существуют?
Выберите не менее двух правильных ответов
- a. пресный вкус
 - b. прогорклый вкус
 - c. образование пузырьков газа
 - d. сладкий вкус
31. Кислотность сырого коровьего молока составляет (в градусах Тернера):
- a. 16-20
 - b. 7-10
 - c. не более 15
 - d. 24-28
 - e. 10-15
32. Какие способы охлаждения молока существуют?
Выберите не менее двух правильных ответов
- a. искусственным холодом
 - b. воздухом
 - c. водой
 - d. жидким азотом
33. Продукты, полученные в результате сквашивания молока и сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением молочных дрожжей, называются ...продуктами.
В поле ответа введите прилагательное в соответствующей форме
кисломолочными
34. Содержание воды в твороге составляет (в процентах):
- a. 65-80
 - b. 40-55
 - c. 81-88
 - d. не более 50
 - e. 55-65
35. Кислотность сметаны (в градусах Тернера):
- a. +60-100
 - b. 50-52
 - c. 55-63
 - d. 61-75
 - e. 57-65

36. Кислотность творога составляет (в градусах Тернера):
- 200-240
 - 50-55
 - 100-110
 - 78-100
 - 57-65
37. Свежая рыба является нестойким продуктом, что обусловлено...
- Укажите несколько вариантов ответов*
- наличием водо- и жирорастворимых витаминов
 - рыхлостью соединительной ткани
 - незначительным содержанием гликогена
 - наличием на поверхности слизи (муцина)
 - высокой степень активности кишечных ферментов
38. Небезопасную в пищевом отношении рыбу...
- Выберите не менее двух правильных ответов*
- используют для пищевых целей
 - скармливают животным в любой пропорции без обработки
 - уничтожают
 - скармливают животным после вымачивания и проварки в количестве 3-5%
39. Оценка результатов при исследовании pH мяса рыбы
- Установите соответствие между элементами двух списков*
- | | |
|---------------------------------|------------------|
| 1. рыба свежая | 1. pH 6,8-7,0 |
| 2. рыба подозрительной свежести | 2. pH 7,1 |
| 3. рыба несвежая | 3. pH 7,2 и выше |
40. Оценка показателей при сенсорном исследовании рыбы...
- Расположите в правильной последовательности*
- состояние глаз
 - состояние жабр
 - состояние чешуи
 - запах
 - состояние внутренних органов
 - состояние мышц
41. При сомнении в доброкачественности рыбы образцы направляют в ветлабораторию и проводят
- Укажите несколько вариантов ответов*
- иммунологические исследования
 - бактериологические исследования
 - физико-химические исследования
 - паразитологические исследования
42. Продукция промысла морских млекопитающих - это...
- Укажите несколько вариантов ответов*
- жир
 - мясо
 - сырье для выработки эндокринных препаратов и витаминов
 - субпродукты

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

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

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ к итоговому контролю

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

В поле ответа введите словосочетание в именительном падеже _____

2. Выберите из перечисленных методов метод определения активной кислотности

Выберите правильный ответ

- a. Определение pH
- b. Реакция на обнаружение сероводорода
- c. Реакция на газообразный аммиак
- d. Определение amino-аммиачного азота

3. Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлинненно-овальную форму, диаметром не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно горячем виде, это... В поле ответа введите слово в именительном падеже _____

4. Выберите из предложенного списка виды колбасных изделий

Множественный выбор

- a. Колбасы полукопченые.
- b. Колбасы фаршированные
- c. Зельцы, мясные студни и холодец.
- d. Продукты из шпика

5. Колбасы диетические, лечебно-профилактические, для детского питания относятся к колбасам... назначения _____

В поле ответа введите прилагательное в именительном падеже _____

6. Установите соответствие между полуфабрикатами и массовой долей мышечной ткани в мясном сырье

Установите соответствие между элементами двух списков

a) Категория В	1. 80-100%
b) Категория Б	2. 60-80%
c) Категория А	3. 40-60%
d) Категория Г	4. 20-40%

7. Оценку свежести полуфабрикатов проводят следующими методами

Выберите несколько правильных ответов

- a) Реакцией на газообразный аммиак по Эберу
- b) Реакцией с уксуснокислым свинцом на обнаружение сероводорода
- c) Определение pH
- d) Формольная проба
- e) Реактивом Несслера

8. Мясо, прошедшее процесс посола – это... _____

В поле ответа введите слово в именительном падеже _____

9. Определите очередность операций при изготовлении мясных консервов

Расположите в правильной последовательности

- a) подготовка основного сырья и вспомогательных материалов
- b) стерилизация
- c) заполнение банок сырьем
- d) эксгаустирование (вакуумирование)
- e) 1-я сортировка, термостатирование, 2-я сортировка
- f) маркировка и упаковка

10. Метод послеубойной диагностики трихинеллеза с использованием компрессория _____

В поле ответа введите слово строчными буквами _____

11. Определите очередность операций при подготовке мясного сырья для консервов

Расположите в правильной последовательности

- a) разделка туш
- b) жиловка
- c) обвалка
- d) расфасовка сырья

12. Назовите органолептические показатели мясных консервов, устанавливаемые дегустацией

Выберите неверный ответ

- a) массовая доля поваренной соли
- b) вкус
- c) запах
- d) консистенция мяса
- e) внешний вид бульона

13. Продукт в герметичной таре, приобретающий стойкость к хранению в результате тепловой обработки, это*В поле ответа введите слово в именительном падеже мн. числа*_____

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

Укажите несколько вариантов ответов

- a) наличием водо- и жирорастворимых витаминов
- b) рыхлостью соединительной ткани
- c) незначительным содержанием гликогена
- d) наличием на поверхности слизи (муцина)
- e) высокой степенью активности кишечных ферментов

15. Мазки-отпечатки при бактериоскопии рыбы окрашивают по

*В поле ответа введите слово в дательном падеже единственного числа*_____

16. Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что

Выберите правильный ответ

- a) Рыба свежая
- b) Реакция на пероксидазу у рыбы не проводится
- c) Рыба сомнительной свежести
- d) Рыба недоброкачественная

17. Какие виды колбасных изделий вырабатываются по ГОСТ 52196-2003 «Изделия колбасные вареные» *Множественный выбор*

- a. Вареные колбасы
- b. Сосиски
- c. Сардельки
- d. Шпикачки
- e. Колбаски для жарки

18. Установите соответствие между категорией колбасы и массовой долей мышечной ткани в мясном сырье

Установите соответствие между элементами двух списков

a. Категория В	1. 80-100%
b. Категория Б	2. 60-80%
c. Категория А	3. 40-60%

19. Какие виды колбасных изделий вырабатываются по ГОСТ 52196-2003 «Изделия колбасные вареные» *Множественный выбор*

- a. Колбаски для жарки
- b. Вареные колбасы
- c. Сосиски
- d. Сардельки
- e. Хлебы мясные

20. Виды порчи колбас, которые можно установить при органолептическом исследовании

Множественный выбор

- a. Кислое брожение
- b. Плесневение
- c. Прогоркание
- d. Загар
- e. Свечение

21. Определение каталазы в колбасных изделиях проводят для определения достаточности....обработки *В поле ответа введите прилагательное*_____

22. По термическому состоянию мясные и мясосодержащие полуфабрикаты по термическому состоянию различают *Выберите несколько правильных ответов*

- a) Охлажденные
- b) Оттаянные
- c) Подмороженные
- d) Замороженные

23. Качественное определение наполнителя в полуфабрикатах проводят со следующим реактивом

Выберите один правильный ответ

- a) Реактив Эбера
- b) Раствор Люголя
- c) Реактив Грисса
- d) Реактив Несслера

24. Посол мяса применяется в мясной промышленности в таких случаях, как...*Выберите несколько правильных ответов*

- a) метод консервирования
- b) производственный процесс при изготовлении колбасных изделий и копченостей

- c) метод обезвреживания мясных продуктов при трихинеллезе
d) метод обезвреживания мясных продуктов при цистицеркозе
25. При доставке мясного сырья с других предприятий... *Выберите не менее двух правильных ответов*
- a) его подвергают повторной ветеринарно-санитарной экспертизе
b) проверяют наличие необходимых ветеринарных и товароведческих документов
c) направляют на изготовление консервов без ветсанэкспертизы
d) его не принимают
26. Отделение мясной мякоти от костей называется... *В поле ответа введите слово*
-
27. Физико-химические показатели, определяемые в соответствии с ГОСТ Р 54033-2010 Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия *Выберите не менее трех правильных ответов*
- a) массовая доля поваренной соли
b) массовая доля углеводов
c) массовая доля минеральных веществ
d) массовая доля белка
e) массовая доля жира
28. Стерилизованные консервы подвергают нагреванию
Выберите правильный ответ
- a) 75-80 °С
b) 100 °С и выше
c) 30-50 °С
d) Ниже 100 °С
29. Определение пероксидазы в рыбе проводят с вытяжкой из... *Выберите правильный ответ*
- a) мышечной ткани
b) мозговой ткани
c) хрящевой ткани
d) плавательного пузыря
e) жабр
30. Нормативный документ, определяющий требования к качеству, безопасности и маркировке меда натурального, это
Выберите правильный ответ
- a. ГОСТ Р 54644-2011
b. ГОСТ 29128-91
c. ГОСТ 779-55
d. ГОСТ 16131-86
31. Назовите виды натурального меда
Выберите не менее трех правильных ответов
- +цветочный
- a. +падевый
b. +смешанный
c. гречишный
d. донниковый
32. Назовите разновидности цветочного меда
Выберите не менее двух правильных ответов
- a. монофлорный
b. полифлорный
c. моногамный
d. монокристаллический
e. полигамный
33. Органолептические показатели, определяемые по ГОСТ Р 54644-2011
Выберите неверный ответ
- a. +водность
b. внешний вид (консистенция)
c. аромат
d. вкус
34. Воск пчелиный представляет собой:
Выберите правильный ответ
- a. сложное органическое соединение, вырабатываемое в организме пчелы особыми железами
b. продукты отхода при производстве меда пчелами
c. сложное минеральное соединение
d. искусственное соединение органических продуктов пчеловодства

35. Пчелы изготавливают прополис из:
Выберите правильный ответ
- остатков воска
 - цветочной пыльцы
 - остатков меда
 - +смолистых выделений некоторых деревьев
 - вырабатывают специальными железами
36. Определите соответствие между названием и характеристиками продуктов пчеловодства:
Установите соответствие между элементами двух списков
- | | |
|---|------------------|
| a. Твердое, светло-желтое, горючее вещество | Воск |
| b. Ароматное, горькое, клейкое вещество | Прополис |
| c. Сметанообразное, кисло-сладкое вещество | Маточное молочко |
| d. Бесцветное, густое, горько-жгучее вещество | Яд пчелиный |
37. Дезакаризация это уничтожение:
- крыс
 - мух
 - +клещей
 - пчел
 - бродячих собак
38. Дозревание меда заключается в:
- +испарении из меда избытка воды
 - удалении из меда избытка сахара
 - удалении из меда избытка ферментов
 - удалении из меда избытка белков
 - удалении из меда избытка фруктозы
39. Наличие дрожжей в меде приводит к:
- +брожению меда
 - гниению меда
 - мацерации меда
 - петрификации меда
 - дозреванию меда
40. Расслаивание меда происходит при:
Выберите не менее трех правильных ответов
- +хранении незрелого меда
 - +при длительном хранении меда при температуре 25-28⁰С
 - +нарушении технологии нагревания меда
 - нарушении правил фасовки меда
 - нарушении техники центрифугирования

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

2 семестр

6.1 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»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта

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

3 семестр

6.1 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»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценку «зачтено»: получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала. 2. Заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения. 3. Выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

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

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции

ПК-1 Способен к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 ПК-1 Определяет необходимость и программу проведения лабораторных и иных исследований, использования для этого специального лабораторного оборудования, методов и средств измерений;

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

Перечень заданий с правильными ответами

1. Живые организмы распространены в почве, в воздухе, и воде- это...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
микробы +
2. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией ...
0,2% +
0,5%
0,7%
5%
3. Для обработки оборудования применяют хлорную известь с концентрацией ...
0.1%
0,5% +
5%
10%
4. Температура воды для мытья кухонной посуды должна соответствовать ...
80-90 С
55-60 С
45-50 С +
40-45 С
5. Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией ...
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА
сделать прививку
чаще мыть руки +
употреблять чистую воду +
6. Физиологический процесс, происходящий в организме при участии микроорганизмов...

- пищеварение
пищевое отравление
распад белков
- инфекция +
7. Что не относится к витаминам ...
A D
Fe +
E C B
P
 8. Какие микроорганизмы передаются через почву ...
возбудители туберкулеза, вирусы гриппа, ветряной оспы
азотфиксирующие и нитрифицирующие бактерии
возбудители кишечных инфекций (сальмонеллез, холера, дизентерия)
возбудители столбняка, сибирской язвы +
 9. В бытовых помещениях уборка производится ...
ежемесячно
еженедельно
ежедневно +
в зависимости от типа предприятия
 10. Основоположником гигиенической науки в России считается:
З. Аграновский
Ф. Эрисман
А. Доброславин +
Г. Хлопин
 11. Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является определение ...
соответствия продукта государственным стандартам
условия реализации продукта
пищевой ценности и безвредности продукта для здоровья +

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

Перечень заданий с правильными ответами

12. УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО КОМПЛЕКСА МЕРОПРИЯТИЙ

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

13. УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ВИДА ИЗМЕРЕНИЯ

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

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

Перечень заданий с правильными ответами

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

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

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

Перечень заданий с правильными ответами

17. Какие животные допускаются к убою ...
телята, поросята и ягнята моложе 14 сут.
здоровые домашние животные +
животные, больные и подозрительные по заболеванию инфекционными болезнями или находящиеся под угрозой гибели
18. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков +
только по степени развития скелетных мышц
толщиной кожи
только по выступлениям остистых отростков позвонков
19. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет не менее 24 ч
не более 24 ч +
не менее 12 ч
10-12
20. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:
приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси +
внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
внесения в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса
добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси
21. Порок, возникновение которого связано с интенсивным развитием на поверхности мяса слизееобразующих бактерий (молочнокислые бактерии, бактерии групп: "кишечная палочка", протей, сенной палочки, а также аэробные дрожжи):
гниение
ослизление +
свечение
плесневение
22. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят
в изоляторе
в карантинном отделении
на скотосырьевой базе
на санитарной бойне +
23. Направляющие на санитарную бойню животных без документов

которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят) +

которые содержались в карантинном помещении

худых животных

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

6-8 ч +

4-10 ч

5 ч

12 ч

25. Общие требования к забоям животных :

должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливание

должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой

должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой +

должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов.

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

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЁХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

ящур

сибирская язва +

чума плотоядных

гельминтозы +

бешенство +

27. Какое сырье животного происхождения допускается к заготовке ...

сырье, находящиеся в колхозах, совхозах, неблагополучных по инфекционным болезням

сырье, полученное здоровыми животными, но соприкасавшиеся с неблагополучным сырьем или имевшим контакт с нездоровым животным

в пределах района с ведома главного ветеринарного врача +

28. Срок действия стойловой пробы составляет:

5 суток

18 суток

14 суток +

2 суток

29. Исследования не производят, а мясо бракуют на основании органолептической оценки, если:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

поверхность туши имеет серый или зеленоватый цвет, часто покрыта плесенью или слизью +

корочка подсыхания мяса плотная, поверхность не липкая, мясной сок прозрачный

на разрезе мясо дряблое, ямки при надавливании пальцем не выравниваются; явно гнилостный запах +

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

поверхность свежего разреза сильно липкая, зеленоватого или серого цвета +

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

30. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:

изолятор

цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная санитарная +

бойня

цех предубойного содержания скота

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

Перечень заданий с правильными ответами

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

туши, головы, внутренние органы, финальная точка

головы, туши, внутренние органы, финальная точка

туши, внутренние органы, головы, финальная точка

головы, внутренние органы, туши, финальная точка +

32. Последовательность проведения механической кулинарной обработки рыбы

УКАЖИТЕ В ПРАВИЛЬНОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

1. Размораживание
2. Вымачивание рыбы, если она соленая
3. Разделка рыбы (удаление чешуи, плавников, головы и внутренностей)

Приготовление полуфабрикатов

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

1. Охлаждение
2. Разделка, обвалка
3. Выделение бескостных и мясных полуфабрикатов
4. Упаковка под вакуумом или без вакуума, температура сырья 8 ± 4 °С
5. Упаковка в тару
6. Хранение
7. Контроль качества
8. Реализация

34. УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ВИДА ПОЛУФАБРИКАТА

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

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

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

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

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

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

Перечень заданий с правильными ответами

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

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В
ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
стерилизация +

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

39. Национальный продукт, изготавливаемый из смеси топленого молока, путём сквашивания
чистыми культурами молочно-кислых стрептококков ...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В
ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

ряженка +

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			