

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 13:15:14

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbe4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

ОПОП по направлению 36.05.01 Ветеринария

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б.1.В.05 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Направленность (профиль) «Ветеринарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов жи новодства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик:	
Ведущий преподаватель дисциплины, канд.тех.наук., доцент	Е.А. Зубарева

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

5. 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.

6. 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 кото- рых задействована дисциплина		Код и наименование ин- дикатора до- стижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен прово- дить ветеринарно- санитарную и экс- пертную оценку, контроль произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, пче- ловодства, водного промысла и кор- мов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно- экспортных опера- ций, сертификацию животных, сырья, продукции живот- ного и раститель- ного происхожде- ния, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обес- печения пищевой и продовольствен- ной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} при- меняет знания ветеринарно- санитарного контроля про- дуктов и сы- рья животного и раститель- ного проис- хождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществле- ния профес- сиональной деятельности	Знает методы ветеринарно- санитарного контроля про- дуктов и сы- рья животного и раститель- ного проис- хождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет приме- нять методы ве- теринарно- санитарного контроля про- дуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пче- ловодства и водного про- мысла	Владеет навыками ветеринарно- санитарного кон- троля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчело- водства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности
		ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ве- теринарно- санитарную и экспертную оценку, кон- троль произ- водства без- опасной про- дукции живот- новодства, пчеловодства, водного про- мысла и кор- мов, транс- портировки животных и грузов при осуществле- нии импортно- экспортных операций, подконтроль- ных ветери- нарному надзору	Знает методы ветеринарно- санитарной и экспертной оценки, кон- троля произ- водства без- опасной про- дукции под- контрольной ветеринарно- му надзору	Умеет прово- дить ветеринар- но-санитарную и экспертную оценку, кон- троль производ- ства безопасной продукции под- контрольной ве- теринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля произ- водства безопас- ной продукции жи- вотноводства, пче- ловодства, водного промысла и кор- мов, транспор- тировки животных и грузов при осу- ществлении им- портно-экспортных операций, подкон- трольных ветери- нарному надзору

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной кон- троль	1			Зачтено при со- беседовании		
Индивидуализация выполнения*, контроль фикси- рованных видов ВАРС:	2					
Реферат*	2.1			Прием и оцени- вание по пяти- балльной си- стеме		
- Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самооценки		Презентация оценивание по пятибалльной системе		
Текущий кон- троль:	3					
- в рамках семи- нарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоподготов- ки		Тестирование		
- в рамках обще- университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный кон- троль:	4					
тест	4.1	Вопросы для подготовки		Тестирование и оценивание по пятибалльной системе		
Промежуточная аттестация* обу- чающихся по ито- гам изучения дис- циплины	5	Вопросы для подготовки		Зачет		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 итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

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

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				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								

Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспортную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету
		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного кон-	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	

			троля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования	

					ния животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
	ИД-2_{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональ-	Реферат, вопросы для самостоятельного изучения тем, вопросы для самоподготовки, вопросы итогового теста, вопросы к зачету

					ных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие умений	Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной	

					мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	

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

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

**3.1.1 . Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

**ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА РЕФЕРАТОВ
Место реферата в структуре учебной дисциплины**

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой реферата:

№	Наименование раздела
1	Системы производственного контроля на предприятиях. Нормативно-техническая база ПВСК. Программа производственного контроля
2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов
3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы
4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке сырья и субпродуктов животного происхождения
6	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль промысловых животных и пернатой дичи
8	Производственный ветеринарно-санитарный контроль кормов и кормовых добавок
9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках
10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства
12	Производственный ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения

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

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных современных проблемах производственного ветеринарно-санитарного контроля на производствах разных отраслей.

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

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

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
Рефератов**

1. ПВСК технологии и первичной обработки кожевенного сырья.
2. ПВСК технологии, первичная переработка и консервирование эндокринного сырья.
3. Особенности использования крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
4. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.

5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.
6. ПВСК технологических процессов и ветеринарно-санитарная экспертиза шерстных и слизистых продуктов.
7. ПВСК технологических процессов, хозяйственное применение и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
8. ПВСК технологических процессов, ветеринарно-санитарная оценка гидробионтов.
9. ПВСК за хранением и переработкой мяса вынужденно убитых животных.
10. Особенности ветеринарно-санитарного контроля переработки водоплавающей птицы.
11. ПВСК технологических процессов при производстве копченостей из мяса, рыбы, птицы.

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

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

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

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

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

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

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

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

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

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

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

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

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

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

Процедура оценивания

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

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

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

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

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

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

Оценку «зачтено» заслуживает реферат, если обучающийся прикрепил его в ИОС ОмГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил реферат в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы.

Оценку «не зачтено» получает обучающийся, если не прикрепил реферат в ИОС ОмГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;

- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Реферат, оцененный «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново. Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

Форма оборота титульного листа представлена в табл. 1.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. Что такое токсикоинфекция
2. Какие существуют источники загрязнения продуктов питания
3. Перечислите виды загрязнений
4. Опишите гигиену доения
5. Расскажите основные принципы дезинфекции
6. Расскажите основные принципы дератизации
7. Расскажите основные принципы дезинсекции
8. Опишите пути распространения инфекции
9. Что такое зооантропонозы, зоонозы. Приведите примеры
10. Расскажите методы обследования животного

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

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

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

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Контроль загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения»

1. Обеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения
2. Обеспечение контроля загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами»

1. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.
2. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве»

1. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.
3. Корректирующие действия для профилактики и устранения загрязнений веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Метаболизм чужеродных соединений»

1. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Корректирующие действия для профилактики и устранения радиоактивного загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
3. Метаболизм чужеродных соединений

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за их применением»

1. Классификация пищевых добавок
2. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Фальсификация пищевых продуктов»

1. Виды фальсификаций пищевых продуктов
2. Методы выявления фальсификаций пищевых продуктов

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«НТД – основание для ветеринарного контроля сырья»

1. Определение, цели задачи использования НТД
2. Виды нормативно-технической документации
3. Примеры НТД по отраслям производства продуктов животного и растительного происхождения

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения тем
ОБУЧАЮЩИМИСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства мяса убойных, диких промысловых животных и птиц, и их ветеринарно-санитарная оценка. Разработать программу производственного контроля.
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильных производствах. Разработать программу производственного контроля.
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающем предприятии при производстве колбасных изделий. Разработать программу производственного контроля.
4. Основы технологии и ветеринарного контроля солонины и ветчинно-штучных изделий.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза рыбных консервов. Разработать программу производственного контроля.
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и экспертиза субпродуктов и пищевых животных жиров. Разработать программу производственного контроля.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена крови и кишечного сырья на мясоперерабатывающем предприятии. Разработать программу производственного контроля.
8. Основы технологии и ветеринарной экспертизы кисломолочных продуктов. Производственный контроль.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов. Разработать программу производственного контроля.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена получения доброкачественного молока-сырья на фермах.
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и гигиена на птицефабрике. Разработать программу производственного контроля.
12. Производственный контроль при получении и переработки куриных яиц и яйцепродуктов. Разработать программу производственного контроля.
13. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
14. Ветеринарно-санитарный контроль производства меда и продуктов пчеловодства на пасеках. Разработать программу производственного контроля.
15. Производственный контроль пищевых добавок (красители, консерванты и др.) и их ветеринарно-санитарная оценка.
16. Производственный контроль кормовых добавок животного происхождения и их ветеринарно-санитарная оценка.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль отходов производства на мясоперерабатывающем предприятии. Утилизация и уничтожение отходов.
18. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за микробиологическими показателями в мясе на перерабатывающем предприятии.
19. Контроль качества воды, систем питьевого и технического водоснабжения на предприятиях переработки мяса и молока.
20. Пищевые токсико-инфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарно-санитарной службы на предприятии.
21. Производственный ветеринарный контроль при хранении мяса и птицы в хозяйствах заготовителей и на холодильных предприятиях.
22. Производственный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов.

**ОБЩИЙ АЛГОРИТМ
самостоятельного изучения темы**

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности - презентация
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы – презентация и доклад

Процедура оценивания

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения темы**

- оценка «отлично» присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации и доклада;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

8.1. Текущий контроль успеваемости

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

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

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

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения студентами состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Текущий контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

ВАРИАНТ 1.

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

А. 1 раз в полгода

Б. 1 раз в квартал

В. 1 раз в год

Г. 1 раз в месяц

2. Какой высоты должен быть забор вокруг предприятия:

А. 2 метра

Б. 1 метр

В. 0,5 метра

Г. 3 метра

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

А. 1 раза в неделю

Б. 1 раза в 3 дня

- В. 1 раза в день**
Г. 1 раза в 2 дня
4. Как часто проводится контроль систем водоснабжения и канализации:
А. 1 раз в квартал
Б. 1 раз в 6 месяцев
В. 1 раз в год
Г. 1 раз в 2 года
5. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
А. № 29
Б. № 35
В. № 52
Г. № 88
6. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
А. № 29
Б. № 35
В. № 52
Г. № 88
7. Площадки для мусора должны находиться от производственных и складских помещений на расстоянии:
А. не менее 10 метров
Б. не менее 20 метров
В. Не менее 25 метров
Г. Не менее 30 метров
8. Какой температуры должна быть вода для охлаждения молока:
А. от -2°C до 0°C
Б. от 1°C до 2°C
В. от 2°C до 4°C
Г. от 4°C до 6°C
9. Сколько участков в цехе производства мяса на птицефабрике
А. 2
Б. 12
В. 10
Г. 4
10. Какой температуры режим при обвалке на колбасном производстве:
А. 12°C
Б. 4°C
В. 6°C
Г. 10°C
11. Как часто проводится дезинфекция в ливерном цехе при производстве колбасы:
А. 1 раз в неделю
Б. 1 раз в 3 дня
В. 1 раз в 2 дня
Г. ежедневно
12. Сколько видов порчи колбасных изделий:
А. 3
Б. 5
В. 7
Г. 10
13. Куда направляется колбаса при гнилостном разложении:
А. на утилизацию
Б. на корм животным
В. На уничтожение
Г. на прилавки магазинов

14. Что не относится к искусственным оболочкам колбасы:

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

15. Для чего добавляют в колбасу мучные продукты:

- А. для увеличения вязкости фарша**
- Б. для снижения влагоудерживающей способности фарша
- В. Для снижения вязкости фарша
- Г. для улучшения вкусовых качеств

ВАРИАНТ 2

1. Сколько часов должна происходить осадка для полукопченых колбас:

- А. 2-4 часа**
- Б. 6-8 часов
- В. 12-14 часов
- Г. 20-24 часа

2. До какой температуры внутри батона охлаждают колбасу:

- А. 5°C
- Б. 10°C
- В. 15°C**
- Г. 25°C

3. Созревание колбасы при температуре:

- А. от 0°C до 2°C
- Б. от 4°C до -6°C**
- В. От -6°C до -10°C
- Г. от -10°C до -12°C

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

- А. 5
- Б. 7
- В. 9**
- Г. 11

5. Каким действием не обладает дым:

- А. охлаждающим**
- Б. консервирующим
- В. Бактерицидным
- Г. высушивающим

6. Что не относится к ветчино-штучным изделиям:

- А. грудинка
- Б. окорока
- В. Корейка
- Г. колбаса**

7. Какой ГОСТ на воду питьевую:

- А. 74.28-86
- Б. 28.74-82**
- В. 54316-2011
- Г. 4974-72

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

- А. 3 суток
- Б. 5 суток
- В. 11 суток
- Г. 21 сутки**

9. Сколько участков в цехе производства мороженных и сухих яйцепродуктов

- A. 5
- Б. 10**
- В. 15
- Г. 20

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

- A. 1,5 метра**
- Б. 1 метр
- В. 2 метра
- Г. 0,5 метра

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

- A. 1
- Б. 2
- В. 3**
- Г. 5

12. Полы в производственном помещении должны быть выполнены из:

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

13. Сколько процентов соли добавляется зимой к дезбарьерам:

- A. 5
- Б. 15**
- В. 20
- Г. 35

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

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

15. Какое мясо можно использовать при изготовлении колбасы:

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

ВАРИАНТ 3

1. Что не относится к тепловой обработке колбасы:

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

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

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

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

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

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

- A. 0°C

- Б. 2⁰С
- В. 4⁰С**
- Г. 6⁰С

5. Какого сорта должна использоваться соль при производстве колбасы:

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

6. Какая температура холодного копчения колбасы:

- А. 80-110⁰С
- Б. 68-72⁰С
- В. 18-25⁰С**
- Г. 30-50⁰С

7. Кратковременное копчение колбасы длится в течение

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

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

- А. 68-72⁰С**
- Б. 80-110⁰С
- В. 10-15⁰С
- Г. 30-45⁰С

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

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

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

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

11. При разделки тушки кролика оставляют:

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

12. Сколько типов холодильников:

- А. 3
- Б. 7
- В. 11**
- Г. 15

13. Какая емкость производственных холодильников:

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

14. Что не относится к минусам одноэтажных холодильников:

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

15. Чем проводят дезинфекцию холодильников при сильном загрязнении плесенью:

А. оксидифенолят натрия

Б. формалин

В. Едкий натрий

Г. хлором

ВАРИАНТ 4

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

А. молочные продукты

Б. рыбные продукты

В. Овощи и фрукты

Г. мясные продукты

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

А. смешенного значения

Б. распределительные

В. Заготовительные

Г. производственные

3. Какой из холодильников служит для длительного хранения:

А. торговый

Б. перевалочный

В. Заготовительный

Г. базисный

4. Какой из типов холодильников самой наибольшей емкости:

А. производственный

Б. транспортный

В. Базисный

Г. перевалочный

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

А. халат

Б. защитные очки

В. Телогрейка

Г. противогаз шланговый изолирующий

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

А. специальный персонал

Б. персонал по уборке территории

В. Любой персонал

Г. спец. персонал который не используется на производственных работах

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

А. 40 мин

Б. 15 мин

В. 1 час

Г. 2 часа

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

А. хлористый натрий

Б. перекись водорода

В. Ацетон

Г. спирт

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

А. от -20°C до -30°C

Б. от -30°C до -40°C

В. От -40°C до -50°C

Г. от -50°C до -60°C

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

- А. -12⁰С 4-6 мес.**
Б. -20⁰С 1-3 мес.
В. -10⁰С 1-3 мес.
Г. -6⁰С 4-6 мес.

11. Откуда производят отгрузку пищевого альбумина:

- А. склад технической продукции
Б. склад пищевой продукции
В. Цех пищевой продукции
Г. цех технической продукции

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

- А. до -2⁰С
Б. до 0⁰С
В. До +2⁰С
Г. до +5⁰С

13. Журнал микробиологического контроля:

- А. К-19
Б. К-1
В. К-10
Г. К-20

14. К-9 это журнал:

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

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

- А. К-9
Б. К-19
В. К-10
Г. К-20

ВАРИАНТ 5

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

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

2. В течение скольких дней длится посол грудинки:

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

3. Сколько вымачивают окорока в теплой воде после копчения:

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

4. Холодное копчение грудинки при температуре 18-25⁰С длится в течение:

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

5. Сколько групп консервов:

- А. 6 групп**

- Б. 3 группы
- В. 10 групп
- Г. 5 групп

6. Какое из веществ используют для консервации гипофиза:

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

7. Какой из холодильников служит для краткосрочного хранения:

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

8. Какие внутренние органы оставляют при разделки тушки кролика:

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

9. Сколько стен должно ограждать площадки для мусора:

- А. 3**
- Б. 2
- В. 4
- Г. 1

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

- А) "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий" и "Нормами технологического проектирования предприятий мясной промышленности";
- Б) "Строительными нормами и правилами" и "Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности";
- В) "Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиенических требований к производственному оборудованию";
- Г) Все перечисленное верно.**

11. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют...

- А) Государственная ветеринарная служба;
- Б) ветеринарная служба предприятий и территориальная санитарно-эпидемиологическая служба;
- В) верен только вариант –Б ;
- Г) верны варианты А и Б;**
- Д) верный ответ отсутствует.

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

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

13. Территория предприятия должна быть..

- А) ограждена, озеленена кустарником и деревьями ;
- Б) содержаться в чистоте,
- В) При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта;

Г) все выше перечисленное.

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

А) - 3%-ным раствором формальдегида;

Б) - 3% -ным раствором едкого натра;

или

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

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

Г) верно только варианты – Б и В

Д) верны только варианты – А и Б.

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

А) 2/7 емкости;

Б) 2/6 емкости;

В) 2,5 емкости;

Г) 2,3 емкости .

ВАРИАНТ 6

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

А) ветеринарного осмотра и приемки птицы;

Б) навешивания птицы на подвески конвейера, электроогушения, уоя и обескровливания тушек птицы;

В) дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и ящиков;

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

Д) все выше перечисленное верно.

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

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

- санитарной обработки внутрицеховой тары;

- дезинфекции тары из-под яиц;

Б) приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;

- помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

В) верный только вариант - А;

Г) верны варианты А и Б.

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

А) располагаться в производственном помещении;

Б) изолированы от производственных помещений;

В) отсутствовать на птицеперерабатывающем предприятии;

Г) отсутствует верный ответ.

4. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают

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

Б) дезинфицируются 3%-ным раствором формальдегида;

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

Г) верно все выше перечисленное.

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

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

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

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

Г) подвергаться механической очистке.

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

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

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

В) 3% раствор формальдегида на 2 ч.

- Г) 1% раствор едкого натра.
7. Павшую птицу, обнаруженную при приемке
А) направляют в санитарную камеру на вскрытие для установления патологоанатомического диагноза;
 Б) направляют в лабораторию для микробиологического исследования;
 В) отбраковывают;
 Г) все варианты ответов не верны.
8. При выявлении антропозоонозных заболеваний ставятся в известность..
 А) хозяйствам (сдатчикам), районной ветеринарной службе об инфекционных заболеваниях и массовых незаразных болезнях, обнаруживаемых в момент приемки и выявляемых ветеринарно-санитарной экспертизой при переработке птицы;
 Б) территориальные СЭС;
 В) только вариант – Б;
Г) вариант – А и Б.
9. Регенерируемая воскомасса, снятая с тушек, в конце смены должна быть..
 А) очищена от загрязнений;
 Б) очищена от пера и прогрета по режимам;
В) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не менее 30 мин при температуре 80°C;
 Г) очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не более 30 мин при температуре 120°C.
10. На тушки и рабочие органы перосъемных машин в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой..
 А) 37-39° С;
 Б) 80° С;
 В) 110° С;
Г) 45- 50° С.
11. Чему подвергается вся поступившая птица перед допуском на территорию птицеперерабатывающего предприятия?
А) ветеринарному осмотру
 Б) санитарной обработке
 В) наличию сопроводительных документов
 Г) дезинфекции
12. По каким признакам отсортировывают больную и подозрительную в заболевании птицу , при приемке и ветеринарном осмотре в хозяйствах (сдатчиках) ?
 А) отсутствие клейма
 Б) обильное оперение
 В) грязная тушка курицы
Г) опухание суставов
13. Какая служба разрешает производить на птицеперерабатывающих предприятиях убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств ?
 А) правительство РФ
 Б) ветеринарная служба предприятия
В) Государственная ветеринарная служба
 Г) Ветеринарная клиника
14. Куда направляют павшую птицу, обнаруженную при приемке?
 А) Специальные емкости
Б) санитарную камеру
 В) на утилизацию
 Г) в магазин
15. Сколько раз в смену рекомендуется менять воду, предназначенную для электроогушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек?
 А) 2
 Б) 4

В) 1

Г) 3

ВАРИАНТ 7

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

А) извлечения внутренних органов

Б) дезинфекции рук

В) для смыва пера

Г) ветеринарно-санитарной экспертизы

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

А) Хранить перо

Б) Ставить клеймо

В) Сушить перо

Г) Жечь перо

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

А) Технологической инструкции по переработке птицы

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

В) Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности

Г) Санитарных и ветеринарных требований к проектированию предприятий мясной промышленности

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

А) В Емкостях

Б) В Холодильниках

В) В Пакетах

Г) В Складах

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

А) Свыше 10 мин

Б) Свыше 20 мин

В) Свыше 30 мин

Г) Свыше 40 мин

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

А) ветеринарная служба предприятия

Б) руководитель цеха

В) инженер

Г) начальник ОПВК

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

А) хранения тары

Б) переработки мяса

В) склады с холодильными установками

Г) сортировки и упаковки сухого пера

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

А) санитарная обработка

Б) предварительное отделение влаги

В) своевременное сушение

Г) своевременное охлаждение

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

А) контроля

Б) сертификата

В) свидетельства

Г) качества

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

А) Плотность

Б) внешний вид

В) содержание железа в яйце

Г) овальность яйца

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

А) Санитарной обработке

Б) Овоскопии

В) Сушению

Г) Нормативно-технической документации

12. Подлежат ли, после санитарной обработки яйца хранению ?

А) Да

Б) Нет

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

А) несвойственные цвета

Б) повышенную плотность

В) наличие белка

Г) наличие скорлупы

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

А) 1-2°C

Б) 2-4°C

В) 5-8°C

Г) 9-12°C

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

А) Горячем

Б) Оттаявшем

В) Стерильном

Г) Жидком

ВАРИАНТ 8

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

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

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

В) верны оба варианта;

Г) оба варианта не верны.

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

А) 1-2 мг/ л активного хлора;

Б) 30 мг/л перекиси водорода;

В) 10 - 20 мг/л активного хлора;

Г) 56 мг/ л формальдегида.

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

А) не должно превышать 30 мин.;

Б) не должно превышать 2 ч.

В) не имеет значение;

Г) более 5.3 ч.

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

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

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

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

5. Дайте определение Колбасы.

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

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

- А. Обвалка
- Д. Жировка
- Е. Фаршесоставление
- Г. Формовка
- В. Осадка
- Б. Термообработка

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

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

8. Какая температура в камере хранения готовой продукции?

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

- Б. От 4 до 9 С
- В. От 2 до 7 С

9. Срок хранения мясных консервов.

- А. 12 месяцев
- Б. Полтора года
- В. Три года
- Г. срок, за который жест консервной банки прокоррозирует до дыры (насквозь)**

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

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

Б. специи и поваренную соль надо стерилизовать

В. технологический процесс проводить по установленной схеме

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

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

11. Какая влажность сырокопченых колбас:

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

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

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

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

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

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

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

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

- А. Сосиски отличаются не только по размеру, но и по цвету. Если сосиски розового цвета, это значит, что производитель добавил туда больше красителя.
- Б. Сосиски не должны быть упругими и после нажатия восстанавливать форму.
- В. На сосисках не должно быть жировых подтеков. Если сосиска в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.
- Г. В замороженном виде сосиски могут храниться около месяца.

ВАРИАНТ 9

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

- А. В осмотре мяса ,кишечных оболочек и специй ,доставленных для изготовления колбас
- Б. Проверки мяса в местах его обвалки
- В. Наблюдении за санитарным состоянием помещения оборудования инвентаря спец и сан одежды ,а так же за технологическими процессами производства
- Г. Допускать привозное мясо для изготовления колбасных изделий без клейма и ветеринарного удостоверения

2. Соотнесите сроки хранения свинины ,при определенной температуре:

- | | |
|----------|---------------|
| А. -12 | 1. До 5 мес |
| Б. -1,+2 | 2. 10-15 дней |
| В. -18 | 3. До 10 |

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

- А. $x=(a-b)*50/c$
- Б. $x=(b-a)*100/c$
- В. $x=(a-b)*100/c$
- Г. $x=(b-a)*50/c$

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

- | | |
|-------------------------------------|------------------|
| А. Говядина тушеная первый сорт | 1. ГОСТ 5284-84 |
| Б. Мясо цыпленка в собственном соку | 2. ГОСТ 28589-90 |
| В. Свинина тушеная | 3. ГОСТ697-84 |

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

- А.плотно изолировать, друг от друга картоном
- Б. Хранить горизонтально в коробке
- В. Обрабатывать консервные банки оловом

6. Установите соответствие:

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| молоко повышенной жирности- | 4-6% |
| молоко пониженной жирности- | от 0,5-2,5% |
| обезжиренное молоко- | 0,5% |

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

- | | |
|---------|---------|
| а) 15 Т | в)13 Т |
| б) 21 Т | г) 10 Т |

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

- 1 промывание шлангов проточной водой
- 2 дезинфекция шлангов
- 3 промывание шлангов водой
- 4 взятие смывов
- 5 закрытие шлангов заглушкой

9. Установите соответствие:

физические-	отстой жира, образование осадка, загустевание
химические-	потемнение, карамелизация, слабый кормовой привкус
биохимические-	появление прогорклого вкуса, появление плесени, бомбаж

Основные дефекты сухих молочных смесей

комковатость- образуется в готовом продукте из-за поглощение им влаги при недостаточной герметичности упаковки

неприятный запах и вкус- возникает при хранении продукта, при высокой влажности и плохой вентиляции

1 предварительное споласкивание водой

2 предварительное споласкивание кислотным раствором (при температуре 50- 70)

3 промежуточное споласкивание водой

4 мойка щелочным раствором

5 споласкивание водой

6 стерилизация

Группы чистоты молока(при фильтрации пробы)

1- на фильтре отсутствуют частицы механической примеси. Допускается для сырого молока не более 2 частиц.

2- на фильтре имеются отдельные частицы(до 13 частиц)

3- на фильтре заметный осадок частиц механической примеси

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

а) при гомогенизации в) при нормализации

б) при пастеризации г) при стерилизации

свежесыроженное молоко имеет кислотность- 16-18Т

МОЛОЗИВО ИМЕЕТ КИСЛОТНОСТЬ- 50Т

при мастите молоко имеет кислотность- 7-15Т

Сроки хранения молока

молоко пастеризованное (при температуре 70)- несколько суток

восстановленное из сухого молока- до 8 месяцев

стерилизованное молоко- до 6 месяцев

1 Молоко из неблагополучных хозяйств должно приниматься по следующей схеме:

1 проверяется наличие разрешения от органов ветеринарно- санитарного эпидемиологического надзора

2 отметка о пастеризации с указанной температурой

3 лабораторные исследование на эффективность пастеризации

4 согласование ассортимента вырабатываемого сырья с органами Госсанэпиднадзора

Упаковку молочной продукции подразделяют на следующие группы



жесткая

полужесткая

мягкая

3 Установите соответствие:

Режимы пастеризации

длительная или низкотемпературная- выдержка молока при температуре 60-65 30 минут

кратковременная- нагревание молока от 74 до 78 20-30 сек

высокотемпературная- до температуры 85-99

4 Путь прохождения молока через пастеризованно-охладительную установку

1 сырое молоко попадает в промежуточный бачок

2 насосом в секцию регенерации и нагревается до температуры 45-50

3 поступает в гомогенизатор

4 поступает в регенерационную, водяную секцию

5 охлаждается

5 Что делают с молоком полученным от коров в течении 7 дней после отёла и за тот же период до конца лактации?

а) используют для откорма молодняка

в) утилизируют

б) отправляют на молокоперерабатывающие предприятия

г) пастеризуют и отправляют на молокоперерабатывающие предприятия

6 Установите соответствие:

Срок хранения молока при различных температурах охлаждения

температура	предельное время хранения, ч
-------------	------------------------------

8-	12 ч
----	------

6-8-	18-12ч
------	--------

4-6-	18-24ч
------	--------

7 Установите соответствие:

молоко цельное- нормализованное или восстановленное молоко с содержанием жира (3,2-2,5%)

молоко топленое- молоко с содержанием жира 6% подвергнутое пастеризации, гомогенизации при t не ниже 95 и выдержки 3-4 ч

витаминизированное молоко- цельное или нежирное молоко обогащенное витаминами А, С, D2

белковое молоко- молоко с содержащие повышенное кол-во сухих обезжиренных веществ

8 Методом Гербера определяют в молоке?

а) вязкость

в) жирность

б) кислотность

г) наличие посторонних примесей

9 Чем выше плотность, тем ниже?

а) кислотность

в) кол-во полезных веществ

б) жирность

г) pH молока

10 Определение плотности молока

последовательность метода

1 молоко тщательно перемешивают

2 подогревают до 20 градусов

3 наливают в цилиндр до 2/3 его объема

4 лактоденсиметр погружают в молоко

5 ожидают 1-2 минуты

6 производят отсчет плотности

- 11 Молоко от коров больных лейкозом обезвреживают
 1 помещают в пастеризовачную машину
 2 нагревают до t 95
 3 выдерживают 30 минут
 4 охлаждают
 5 отправляют на молокоперерабатывающее предприятие

12 При отправке здоровых и больных животных на убой оформляются несколько документов:

- А - два-три документа;
 +Б - три-четыре;
 В - четыре-пять;
 Г - пять-шесть документов.

13. Каких животных не разрешают убивать на мясо?

- +А - больных и подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями;
 +Б - животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении;
 +В - животных, привитых живыми вакцинами, в течение определенного срока после вакцинации;
 +Г - животных, больных по неизвестной причине.

14 При болезнях, лечение которых запрещено (сап, бешенство и др.) животных отправляют:

- А - на убой;
 +Б - в карантин;
 В - на уничтожение в хозяйстве;
 Г - на ветеринарное дополнительное обследование.

15. В каких случаях убой животных считается вынужденным?

- А - убой больного скота;
 Б - убой в агональном состоянии;
 В - убой скота по экономической необходимости;
 +Г - убой больного скота с целью недопущения падежа или в целях ликвидации инфекционного заболевания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица-бланк к тест-вопросам (заполняется студентом)

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

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

Шкала и критерии оценивания

- 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

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

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

9.4. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству молока и молочных продуктов?
2. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству яиц и мяса птицы
3. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по производству мяса и мясных продуктов
4. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях по переработке рыбы и гидробионтов
5. Как осуществляется производственный ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках
6. Из чего состоит нормативно-техническая база ПВСК?
7. Как проводится разработка Программ производственного контроля на предприятиях различных отраслей: мясной, молочной, рыбной промышленности?
8. Что такие системы контроля качества, типа ХАССП, ISO, GMP?
9. В чем особенности разработки, внедрения и управления систем ХАССП, ISO, GMP для молочной промышленности?
10. В чем особенности разработки ПВСК при переработке птицы и яйца.
11. В чем особенности ПВСК при переработке скота?
12. В чем особенности ветеринарно-санитарного учета и отчетность, лабораторного контроля при убойе скота и производстве мяса, субпродуктов?
13. Как осуществляется ПВСК при производстве продуктов из мяса разных видов животных: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации?
14. Опишите ПВСК в рыбоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарный учет и отчетность, лабораторный контроль при переработке рыбы и гидробионтов. Разработка, внедрение и управление системы ХАССП, ISO, GMP для рыбоперерабатывающего предприятия.
15. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки диких промысловых животных и пернатой дичи
16. Опишите особенности ПВСК при промысле и переработки кроликов и нутрий

17. Опишите особенности ПВСК в кормопроизводстве: организация входного контроля сырья, контроль по ходу технологического процесса, контроль за качеством готовой продукции при ее хранении на предприятии, при транспортировке и реализации
18. ПВСК на холодильниках и складах временного содержания.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

Фонда оценочных средств рабочей программы дисциплины

Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании	обеспечивающей преподавание кафедры
<u>ветеринарно-санитарной экспертизы предприятий</u> <u>животноводства и птицеводства с.х. животных</u>	
(наименование кафедры)	
протокол № <u>7</u> от <u>14.04.2019</u>	
Зав. кафедрой <u>Д.С.И. Ибрагимов</u>	<u>Людмила Забелончик</u> И.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.05.01 Ветеринария,	
протокол № <u>10</u> от <u>18.05.2019</u>	
Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария, к.в.н., доцент <u>И.Г.</u> Алексеева И.Г.	
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской области <u>В.П.Плащенко</u>	
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании измене- ний	
		инициатор из- менения	руководитель ОПОП или председатель МКН