

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 01.06.2022 07:18:35

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c361f5f17e9b760bf90671631137f48258f297dfcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



УТВЕРЖДАЮ

Директор Института ветеринарной медицины

С.В.Кабатов

«29» апреля 2022 г.

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.03 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Программа: **Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах
Россельхознадзора**

Уровень высшего образования – **магистратура**

Квалификация – **магистр**

Форма обучения – **очная**

Троицк

2022

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 28.09.2017 г. № 982. Рабочая программа предназначена для подготовки магистра по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, программа Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах Россельхознадзора.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель - кандидат ветеринарных наук, доцент Мижевикина А.С.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы «25» апреля 2022 г. (протокол №15).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А.Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины «28» апреля 2022 г. (протокол № 6).

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины, кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В.Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель и задачи дисциплины	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3. Объём дисциплины и виды учебной работы	4
3.1. Распределение объёма дисциплины по видам учебной работы	5
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	6
4.1. Содержание дисциплины	7
4.2. Содержание лекций	8
4.3. Содержание лабораторных занятий	8
4.4. Содержание практических занятий	9
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	9
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся	9
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся	9
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	11
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	13
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	13
ПРИЛОЖЕНИЕ. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	15
Лист регистрации изменений	49

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности организационно-управленческого типа.

Цель дисциплины: освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативно-правовые документы, обеспечивающие безопасность и качество сырья и продуктов животного происхождения; современные методы ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения и овладеть практическими навыками ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 4. Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов животного происхождения (Б1.В.03, ПК-4-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.03, ПК-4 –У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.03, ПК-4 –Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения» относится к части формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы магистратуры.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 6 зачетных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается в 4 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	93
<i>Лекции (Л)</i>	32
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	52
<i>Контроль самостоятельной работы (КСР)</i>	9
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	96
Контроль	27
Итого	216

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса и мясных продуктов							
1.1.	Определение терминов и понятий. Понятие о мясе, морфологический, химический состав.	3,2	2		0,2	1	х
1.2.	Мясо убойных животных. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения	3,2	2		0,2	1	х
1.3.	Послеубойные изменения в мясе. Пороки, дефекты мяса и причины, их вызывающие	3,2	2		0,2	1	х
1.4.	Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса диких промысловых животных.	10,3			0,3	10	х
1.5.	Ветеринарно-санитарный контроль качества колбасных изделий. Пороки, дефекты.	3,2	2		0,2	1	х
1.6.	Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов. Пороки, дефекты.	4,2	2		0,2	2	х
1.7.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса на свежесть	7,3		4	0,3	3	х
1.8.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса больных животных	7,3		4	0,3	3	х
1.9.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности колбасных изделий	7,3		4	0,3	3	х
1.10	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мясных баночных консервов	7,3		4	0,3	3	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса птицы и птицепродуктов							
2.1	Определение терминов и понятий. Морфологический, химический состав мяса птицы.	10,2			0,2	10	х
2.2.	Мясо птицы разных видов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения	3,3	2		0,3	1	х
2.3.	Пороки, дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие	3,3	2		0,3	1	х
2.4	Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества мяса пернатой дичи	10,3			0,3	10	х
2.5	Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества пищевых яиц и яичных продуктов	3,2	2		0,2	1	х

2.6	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мяса птицы	7,3		4	0,3	3	х
2.7	Методы ветеринарно-санитарного контроля и безопасности пищевых яиц и яйцепродуктов	7,3		4	0,3	3	х
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока и молочных продуктов							
3.1.	Требования нормативных документов к молоку - сырью. Состав, свойства, показатели качества и безопасности	10,3			0,3	10	х
3.2.	Ветеринарно-санитарный контроль качества молока, полученного от больных животных	3,2	2		0,2	1	х
3.3.	Классификация пороков молока и характеристика факторов их вызывающих	3,2	2		0,2	1	х
3.4	Источники микробного обсеменения молока. Влияние посторонних веществ (примесей) на безопасность и качество молока	3,3	2		0,3	1	х
3.5	Ветеринарно-санитарный контроль качества молочных продуктов	3,3	2		0,3	1	х
3.6	Методы ветеринарно-санитарного контроля товарных показателей качества молока	7,3		4	0,3	3	х
3.7	Методы ветеринарно-санитарного контроля санитарных показателей качества и безопасности молока	7,3		4	0,3	3	х
3.8	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности молочных продуктов	7,3		4	0,3	3	х
Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов							
4.1.	Требования нормативной документации к показателям качества и безопасности рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб	3,3	2		0,3	1	х
4.2	Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	3,3	2		0,3	1	х
4.3	Основы технологии рыбных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие.	3,3	2		0,3	1	х
4.4	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности свежей рыбы	7,3		4	0,3	3	х
4.5	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности консервированной рыбы	7,3		4	0,3	3	х
4.6	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбных продуктов	7,3		4	0,3	3	х
Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль качества мёда							
5.1	Ветеринарно-санитарный контроль качества меда. Идентификация. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда.	3,3	2		0,3	1	х
5.2	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мёда	7,3		4	0,3	3	х
	Контроль	27	х	х	х	х	27
	Итого	216	32	52	9	96	27

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся,

необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса и мясных продуктов

Определение терминов и понятий в соответствии с НД и Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

Мясо убойных животных. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Послеубойные изменения в мясе. Пороки, дефекты мяса и причины, их вызывающие. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.

Продукты из мяса убойных животных. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса птицы и птицепродуктов

Определение терминов и понятий в соответствии с НТД и проектом Технического регламента «О требованиях к сельскохозяйственной птице, мясу птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту».

Мясо птицы. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие. Правила отбора проб мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы.

Пищевые яйца. Классификация. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц.

Жидкие и сухие яйцепродукты (меланж, белок, желток). Основы технологии производства. Требования к показателям качества и безопасности.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока и молочных продуктов

Требования нормативных документов к молоку-сырью. Экспертиза молока по органолептическим, физико-химическим и др. показателям, определение сортности молока. Классификация пороков молока и характеристика факторов их вызывающих. Источники микробного обсеменения молока. Влияние посторонних веществ (примесей) на безопасность и качество молока.

Основы технологии молочных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарного контроля с использованием органолептических и лабораторных методов исследований.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов

Требования нормативной документации к показателям качества и безопасности рыбы. Методы ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы с использованием органолептических и лабораторных методов исследований.

Основы технологии рыбных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарного контроля качества рыбных продуктов.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль мёда

Мед. Классификация. Приемка меда. Идентификация мёда. Ветеринарно-санитарная экспертиза с использованием органолептических и лабораторных методов исследований. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда.

4.2.Содержание лекций

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1	Определение терминов и понятий. Понятие о мясе, морфологический, химический состав	2	-
2	Мясо убойных животных. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения	2	-
3	Послеубойные изменения в мясе. Пороки, дефекты мяса и причины, их вызывающие	2	-
4	Ветеринарно-санитарный контроль качества колбасных изделий. Пороки, дефекты.	2	-
5	Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов. Пороки, дефекты.	2	-
6	Мясо птицы разных видов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения	2	-
7	Пороки, дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие	2	-
8	Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества пищевых яиц и яичных продуктов	2	-
9	Ветеринарно-санитарный контроль качества молока, полученного от больных животных	2	-
10	Классификация пороков молока и характеристика факторов их вызывающих	2	-
11	Источники микробного обсеменения молока. Влияние посторонних веществ (примесей) на безопасность и качество молока	2	-
12	Ветеринарно-санитарный контроль качества молочных продуктов	2	-
13	Требования нормативной документации к показателям качества и безопасности рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб	2	-
14	Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	2	-
15	Основы технологии рыбных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие.	2	-
16	Ветеринарно-санитарный контроль качества меда. Идентификация. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда.	2	-
	Итого	32	-

4.3.Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса на свежесть	4	+
2	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса больных животных	4	+
3	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности колбасных изделий	4	+
4	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мясных баночных консервов	4	+
5	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности	4	+

	мяса птицы		
6	Методы ветеринарно-санитарного контроля и безопасности пищевых яиц и яйцепродуктов	4	+
7	Методы ветеринарно-санитарного контроля товарных показателей качества молока	4	+
8	Методы ветеринарно-санитарного контроля санитарных показателей качества и безопасности молока	4	+
9	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности молочных продуктов	4	+
10	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности свежей рыбы	4	+
11	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности консервированной рыбы	4	+
12	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбных продуктов	4	+
13	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мёда	4	+
	Итого	52	80%

4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	12
Подготовка к тестированию	12
Подготовка к собеседованию	12
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	40
Выполнение курсовой работы	20
Итого	96

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Определение терминов и понятий. Понятие о мясе, морфологический, химический состав	1
2.	Мясо убойных животных. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения	1
3.	Послеубойные изменения в мясе. Пороки, дефекты мяса и причины, их вызывающие	1
4.	Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса диких промысловых животных.	10
5.	Ветеринарно-санитарный контроль качества колбасных изделий. Пороки, дефекты.	1
6.	Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов. Пороки, дефекты.	2
7.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса на свежесть	3

8.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса больных животных	3
9.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности колбасных изделий	3
10.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мясных баночных консервов	3
11.	Определение терминов и понятий. Морфологический, химический состав мяса птицы.	10
12.	Мясо птицы разных видов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения	1
13.	Пороки, дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие	1
14.	Особенности ветеринарно-санитарного контроля качества мяса пернатой дичи	10
15.	Ветеринарно-санитарный контроль безопасности и качества пищевых яиц и яичных продуктов	1
16.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мяса птицы	3
17.	Методы ветеринарно-санитарного контроля и безопасности пищевых яиц и яйцепродуктов	3
18.	Требования нормативных документов к молоку-сырью. Состав, свойства, показатели качества и безопасности	10
19.	Ветеринарно-санитарный контроль качества молока, полученного от больных животных	1
20.	Классификация пороков молока и характеристика факторов их вызывающих	1
21.	Источники микробного обсеменения молока. Влияние посторонних веществ (примесей) на безопасность и качество молока	1
22.	Ветеринарно-санитарный контроль качества молочных продуктов	1
23.	Методы ветеринарно-санитарного контроля товарных показателей качества молока	3
24.	Методы ветеринарно-санитарного контроля санитарных показателей качества и безопасности молока	3
25.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности молочных продуктов	3
26.	Требования нормативной документации к показателям качества и безопасности рыбы. Классификация и характеристика промысловых рыб	1
27.	Ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	1
28.	Основы технологии рыбных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие.	1
29.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности свежей рыбы	3
30.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности консервированной рыбы	3
31.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбных продуктов	3
32.	Ветеринарно-санитарный контроль качества меда. Идентификация. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда.	1
33.	Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мёда	3
	Итого	96

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 16 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807> ;
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00207.pdf>

5.2. Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 137 с. – Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00206.pdf>

5.3 Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00208.pdf>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

Ветеринарно-санитарный производственный контроль качества на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123335> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная:

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.); составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

4 Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218909> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
2. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
3. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 1 Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 16 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807> ; <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00207.pdf>

9.2. Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 137 с. – Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00206.pdf>

9.3 Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807>

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00208.pdf>

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- КонсультантПлюс (справочные правовые системы);
- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- Электронный каталог Научной библиотеки: Доступ к электронному каталогу –

<https://sursau.ru/about/library/contacts.php>

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.
2. Офисный пакет Microsoft Office.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXP Ro 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ;

Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

– переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ, экран на штативе, ноутбук Asus, сетевой фильтр)

– наглядные пособия по дисциплине

– рН-метр рН-150М;

- люминоскоп «Филин»;

- термостат-редуктазник УТР-24;

- весы KERN;

- рефрактометр ИРФ-454 Б2М

- центрифуга СМ-6М

- ультразвуковой анализатор качества молока «Клевер 1М»

- аппарат Чижова АПС

- вискозиметр «Соматос-мини»
- Микроскоп «Микмед - 1»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	17
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	17
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины	18
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	19
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	19
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии	19
4.1.2. Тестирование	24
4.1.3. Собеседование	26
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	29
4.2.1. Экзамен	29
4.2.2. Курсовая работа	45

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК – 4. Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся должен знать нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов животного происхождения (Б1.В.03, ПК-4-3.1)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.03, ПК-4 –У.1)	Обучающийся должен владеть методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации (Б1.В.03, ПК-4 – Н.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Экзамен, курсовая работа

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.04, ПК-4 -3.1	Обучающийся не знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в	Обучающийся знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества в	Обучающийся знает нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и

	соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества сырья и продуктов животного происхождения	соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества сырья и продуктов животного происхождения	соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества сырья и продуктов животного происхождения с незначительными ошибками и отдельными пробелами	качества в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль качества сырья и продуктов животного происхождения с требуемой степенью полноты и точности
Б1.В.04, ПК-4 – У.1	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации
Б1.В.04, ПК-4 – Н.1	Обучающийся не владеет методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся слабо владеет методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся владеет методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	Обучающийся свободно владеет методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 16 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807> ;
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00207.pdf>

2. Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 137 с. – Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00206.pdf>

3 Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 20 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00208.pdf>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Опрос на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 137 с. – Режим доступа <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807>
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00206.pdf>) заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса на	ИД – 1. ПК 4 Проводит

	<p>свежесть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В каких случаях определяется степень свежести мяса? 2. Какие степени свежести мяса Вы знаете? 3. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? 4. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. 5. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? 6. Каковы значения рН мышечной ткани мяса различных степеней свежести? 7. Каковы результаты реакции с меди сульфатом в бульоне для свежего и несвежего мяса? 8. Сколько амино-аммиачного азота содержится в мясе различной степени свежести (мг на 10 см³ вытяжки)? 9. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса различной степени свежести? 10. Как поступают с мясом, если по результатам лабораторных исследований оно признано сомнительной свежести? 	<p>мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>
2.	<p>Тема 2 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества мяса больных животных</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 2. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса? 3. Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете? 4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных? 5. Какова величина рН мышечной ткани больных и убитых в агональном состоянии животных? 6. Что характеризует коэффициент «кислотность-окисляемость» мяса? Каково его значение для мяса здорового, больного, убитого в агональном состоянии животного? 7. Какие показатели определяются при бактериоскопическом исследовании мяса? 8. Дайте характеристику мазка-отпечатка мяса больного животного. 9. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете? 10. Назовите режимы, при которых проводится проварка мяса. 	
3.	<p>Тема 3 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности колбасных изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите правила отбора проб колбасных изделий. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас? 3. Какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на свежесть? 4. Какова величина рН фарша колбасных изделий различной степени свежести? 5. Какие показатели определяют при технохимических испытаниях колбасных изделий? 6. Как поступают с колбасой сомнительной свежести? 7. Как поступают с колбасой, не соответствующей требованиям НТД по массовой доле влаги? 	
4.	<p>Тема 4 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мясных баночных консервов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите правила отбора проб мясных баночных консервов. 2. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов? 3. Каковы требования к микробиологическим показателям 	

	<p>стерилизованных мясных консервов?</p> <p>4. Какие показатели определяют при технико-химических испытаниях консервов?</p> <p>5. Опишите методику определения массовой доли составных частей содержимого консервов.</p> <p>6. Что характеризует показатель кислотности мясных консервов?</p> <p>7. В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?</p>	
5.	<p>Тема 5 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мяса птицы</p> <p>1. Опишите правила отбора проб птицы для исследований.</p> <p>2. Какие органолептические показатели определяются при оценке свежести мяса птицы?</p> <p>3. Как поступают с мясом птицы. Если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</p> <p>4. Какие лабораторные методы определения степени свежести мяса птицы Вы знаете?</p> <p>5. Сколько содержится ЛЖК в мясе птицы различной степени свежести?</p> <p>6. Что характеризует кислотное число жира?</p> <p>7. Каковы значения кислотного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?</p> <p>8. Чем измеряется перекисное число жира?</p> <p>9. Каковы значения перекисного числа жира для мяса птицы различной степени свежести?</p> <p>10. Сколько микробных тел содержится в отпечатках из глубоких слоев мяса птицы различной степени свежести?</p>	
6.	<p>Тема 6 Методы ветеринарно-санитарного контроля и безопасности пищевых яиц и яйцепродуктов</p> <p>1. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?</p> <p>2. Чем отличается диетическое яйцо от столового?</p> <p>3. От чего зависит категория пищевых куриных яиц?</p> <p>4. Как отбирают пробы пищевых куриных яиц на продовольственных рынках?</p> <p>5. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку.</p> <p>6. Какое яйцо относится к пищевому неполноценному? Его ветеринарно-санитарная оценка?</p> <p>7. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?</p> <p>8. Как изменяется удельный вес яиц при хранении? Почему?</p> <p>9. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании сухих яичных продуктов?</p> <p>10. Как определяется вкус сухих яичных продуктов?</p> <p>11. Какие физико-химические показатели регламентируются нормативной документацией для сухих яичных продуктов?</p> <p>12. Опишите методику определения посторонних примесей в сухих яичных продуктах</p> <p>13. Какими методами определяется показатель растворимости сухих яичных продуктов? Их сущность.</p> <p>14. Как поступают с сухими яичными продуктами, не соответствующими нормативной документацией по физико-химическим показателям?</p>	
7.	<p>Тема 7 Методы ветеринарно-санитарного контроля товарных показателей качества молока</p>	

	<p>1. Опишите ветеринарно-санитарные условия получения доброкачественного молока на ферме.</p> <p>2. Что такое молоко-сырье?</p> <p>3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?</p> <p>4. В чем суть сернокислотного метода определения массовой доли жира в молоке?</p> <p>5. Каков порядок внесения поправки в показатель плотности молока, имеющего температуру, отличную от 20 °С?</p> <p>6. В чем суть метода определения группы чистоты молока?</p> <p>7. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете?</p>	
8.	<p>Тема 8 Методы ветеринарно-санитарного контроля санитарных показателей качества и безопасности молока</p> <p>1. В чем суть редуктазного метода определения бактериальной обсемененности молока?</p> <p>2. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете?</p> <p>3. Какие пороки вкуса и запаха молока образуются при изменении жира?</p> <p>4. Сущность холодильной обработки молока</p> <p>5. Перечислите санитарно - гигиенические показатели сырого молока.</p> <p>6. За счет каких веществ молоко обладает бактерицидными свойствами?</p> <p>7. Опишите ветеринарно-санитарные условия получения доброкачественного молока на ферме.</p>	
9.	<p>Тема 9 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности молочных продуктов</p> <p>1. В каких случаях молочные продукты не допускаются в реализацию?</p> <p>2. Какие показатели исследуют при лабораторной экспертизе кисломолочных продуктов?</p> <p>3. Как определить массовую долю влаги в твороге?</p> <p>4. В каких молочных продуктах определяется массовая доля поваренной соли?</p> <p>5. В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <p>6. Опишите правила отбора проб кисломолочных напитков для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	
10.	<p>Тема 10 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности свежей рыбы</p> <p>1. Как оценивают качество живой рыбы?</p> <p>2. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?</p> <p>3. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</p> <p>4. Какие органолептические показатели у рыбы сомнительной свежести?</p> <p>5. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?</p> <p>6. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?</p> <p>7. В чем заключается методика компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз?</p> <p>8. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?</p> <p>9. Какие инфекционные болезни рыб Вы знаете?</p> <p>10. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?</p> <p>11. Какие инвазионные болезни рыб не опасны для человека?</p> <p>12. В чем заключается ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях?</p> <p>13. В чем заключается ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях?</p>	
11.	<p>Тема 11 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и</p>	

	<p>безопасности консервированной рыбы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. С какой целью осуществляют охлаждение и замораживание рыбы? 2. Какие дефекты охлажденной рыбы Вы знаете? 3. Какая рыба считается мороженой? 4. Какие требования нормативных документов регламентируют качество охлажденной и мороженой рыбы? 5. В чем принципиальные идентификационные отличия соленой рыбы от маринованной рыбы? 6. В чем заключается схема лабораторного исследования маринованной рыбы? 7. Как определяется массовая концентрация хлористого натрия в консервированной рыбной продукции? 8. Как осуществляют отбор проб сушеной и вяленой рыбы? 9. Как устанавливают способ термической обработки рыбы и от чего он зависит? 	
12.	<p>Тема 12 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какой продукт называется консервами? 2. Какой продукт называется пресервами? 3. Как определить составные части содержимого рыбных консервов и пресервов? 4. Как определить концентрацию массовой доли хлористого натрия в консервах и пресервах? 5. Как определить герметичность тары рыбных консервов и пресервов? 6. Дегустацию рыбных консервов проводят в охлажденном и разогретом состоянии? 7. В чем заключается схема лабораторного исследования рыбных консервов и пресервов? 8. Какие основные идентификационные признаки у икры (аналога икры)? 9. Как определить концентрацию массовой доли хлористого натрия в икры (аналога икры)? 10. Как определить герметичность тары икры (аналога икры)? 11. В чем заключается основная схема лабораторного исследования икры (аналога икры)? 	
13.	<p>Тема 13 Методы ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности мёда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чем мед натуральный отличается от искусственного? 2. Как отбирают пробы меда для ветсанэкспертизы в лаборатории рынка? 3. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда? Опишите органолептические показатели натурального цветочного меда. 4. Как приготовить 10 %-ный водный раствор меда? 5. В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена? 6. В каких единицах измеряется диастазная активность меда? Чем характеризуется эта единица измерения? 7. Какие виды фальсификаций меда Вы знаете? 8. Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям 	

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется

	терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Не допускаются к убою на мясо: 1) поросята до 21-дневного возраста; 2) телята до 28-дневного возраста; <u>3) жеребята до 28-дневного возраста;</u> 4) птица до 45-дневного возраста.	ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации
2.	Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит 1) свободной реализации; 2) промпереработке; 3) утилизации; <u>4) дополнительному лабораторному исследованию.</u>	
3.	Ослизнене мяса связано с развитием на поверхности туш: 1) плесеней; <u>2) молочнокислых бактерий и микрококков;</u> 3) анаэробной микрофлоры; 4) термофильных кокков.	
4.	При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них определяют:	

	<p>1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;</p> <p>2) <u>массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы.</u></p> <p>3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;</p> <p>4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира.</p>	
5.	<p>При биохимическом исследовании мяса птицы на свежесть определяют и оценивают:</p> <p>1) величину рН, содержание ЛЖК, активность пероксидазы, наличие продуктов белкового распада, кислотное число жира;</p> <p>2) величину рН, содержание ЛЖК, активность пероксидазы, коэффициент кислотность -окисляемость, кислотное число жира;</p> <p>3) <u>содержание ЛЖК, активность пероксидазы, наличие продуктов белкового распада, перекисное число жира;</u></p> <p>4) содержание ЛЖК, активность пероксидазы, наличие продуктов белкового распада, кислотное число жира, коэффициент кислотность -окисляемость.</p>	
6.	<p>По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</p> <p>1) сорта;</p> <p>2) группы;</p> <p>3) подклассы;</p> <p>4) <u>классы.</u></p>	
7.	<p>Согласно ГОСТ Р на молоко-сырье, оно может быть</p> <p>1) высшего, первого, второго, третьего сорта;</p> <p>2) <u>высшего, первого, второго сорта и несортным;</u></p> <p>3) высшего, первого, второго сорта;</p> <p>4) первого, второго сорта и несортным.</p>	
8.	<p>Рыбу сомнительной свежести можно</p> <p>1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений;</p> <p>2) перерабатывать на стерилизованные консервы;</p> <p>3) после проварки использовать для пищевых целей;</p> <p>4) <u>после проварки скармливать пушным зверям.</u></p>	
9.	<p>Рыба, пораженная описторхозом:</p> <p>1) может выпускаться в свободную реализацию после замораживания;</p> <p>2) <u>может использоваться для пищевых целей после проварки;</u></p> <p>3) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола;</p> <p>4) может использоваться для пищевых целей после потрошения.</p>	
10.	<p>Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании</p> <p>1) <u>его органолептических показателей;</u></p> <p>2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки;</p> <p>3) хранения меда в таре из запрещенных материалов;</p> <p>4) наличия фальсификации.</p>	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Мижевикина А.С. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования магистратура, форма обучения очная / А.С. Мижевикина – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2020. - 16 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7807> ;

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00207.pdf>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса и мясных продуктов	
	1. Дайте определение понятию «мясо». Какие основные ткани входят в состав мяса? 2. Как классифицируется мясо по виду, возрасту, полу, упитанности животных, термическому состоянию, способу технологической обработки? 3. По каким показателям оценивается качество и безопасность мяса? 4. По каким показателям определяется видовая принадлежность мяса? 5. Перечислите органолептические и химические показатели, определяемые при оценке происхождения мяса. 6. Опишите условия и сроки хранения мяса. 7. Опишите правила отбора проб мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы. 8. Дайте классификацию колбасных изделий. 9. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий. 10. Опишите методику определения массовой доли влаги в колбасных изделиях. 11. Перечислите пороки колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная	ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации

	<p>оценка колбас при наличии пороков.</p> <p>12. Ветеринарно-санитарная оценка колбас в зависимости от степени свежести.</p> <p>13. Дайте классификацию мясных баночных консервов.</p> <p>14. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе мясных баночных консервов.</p> <p>15. Опишите методику определения массовой доли составных частей мясных консервов.</p>	
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса птицы и птицепродуктов	
	<p>1. Как классифицируется мясо птицы по виду, возрасту, упитанности, качеству технологической обработки, термическому состоянию, степени свежести и пр.?</p> <p>2. Какие основные отличия в морфологическом составе мяса убойных животных и птицы?</p> <p>3. Какие основные отличия в химическом составе мяса убойных животных и птицы?</p> <p>4. По каким показателям оценивается качество и безопасность мяса птицы?</p> <p>5. Опишите правила отбора проб мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>6. Какие показатели оцениваются при органолептическом исследовании тушек птицы?</p> <p>7. Опишите тушку птицы сомнительной свежести.</p> <p>8. Какие биохимические показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса птицы?</p> <p>9. Каковы значение показателя содержания амино-аммиачного азота для мяса птицы различной степени свежести?</p> <p>10. Что характеризует показатель кислотного числа жира? Его значения для мяса птицы различной степени свежести.</p> <p>11. Перечислите основные пороки, дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие.</p> <p>12. Тушки каких видов птицы наиболее подвержены загару? Почему?</p> <p>13. Какие стандартные показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц?</p> <p>14. Опишите методику овоскопирования яиц. Какие показатели определяются при овоскопировании яиц?</p> <p>15. При наличии каких пороков яйца относятся к пищевым неполноценным?</p> <p>16. При наличии каких пороков яйца относятся к техническому браку?</p> <p>17. Чем характеризуются пороки яиц «насечка», «выливка», «тумак», «миражное яйцо»?</p> <p>18. Перечислите основные виды яйцепродуктов.</p> <p>19. Перечислите технологические операции при производстве яичного порошка.</p> <p>20. Правила отбора проб жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p>21. Какие показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе жидких и сухих яйцепродуктов?</p>	<p>ИД – 1. ПК 4</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока и молочных продуктов	
	<p>1. Какие показатели оцениваются при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов?</p> <p>2. Перечислите показатели технического регламента (ТР ТС 033/2013) определяющие безопасность молока и молочной продукции</p> <p>3. Что такое титруемая кислотность?</p> <p>4. На чём основаны методики оценки микробной обсемененности молока и молочных продуктов?</p> <p>5. Содержание каких микотоксинов регламентируется в молоке, и как они</p>	<p>ИД – 1. ПК 4</p> <p>Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов</p>

	<p>проникают в молочные товары?</p> <p>6. Какие меры позволяют снизить уровень микотоксинов в продукции?</p> <p>7. На чем основаны методы определения микотоксинов в сырье и продуктах?</p> <p>8. Почему необходимо оценивать содержание ингибирующих веществ в молоке?</p> <p>9. Какие документы регламентируют соответствие ветеринарно-санитарным требованиям, показателям качества и безопасности молочной продукции?</p> <p>10. Что подразумевает понятие безопасность продукции?</p> <p>11. Какие показатели регламентируются ветеринарно-санитарного требованиями к молоку и молочной продукции?</p> <p>12. Какие кисломолочные продукты Вы знаете?</p> <p>13. Какие микробиологические показатели нормируются в кисломолочных продуктах?</p> <p>14. Опишите показатели безопасности кисломолочных продуктов.</p> <p>15. Особенности контроля качества кисломолочных продуктов.</p> <p>16. В каких случаях кисломолочные продукты не допускаются к реализации?</p>	<p>животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>
4.	Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов	
	<p>1. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?</p> <p>2. Назовите требования к показателям качества и безопасности.</p> <p>3. Какие лабораторные методы исследований рыбы на свежесть Вы знаете?</p> <p>4. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</p> <p>5. Опишите органолептические показатели свежей рыбы.</p> <p>6. Назовите причины быстрой порчи рыбы при хранении.</p> <p>7. Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз.</p> <p>8. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?</p> <p>9. Какие инфекционные болезни рыб Вы знаете?</p> <p>10. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инфекционных болезнях.</p> <p>11. Назовите инвазионные болезни, опасные для человека.</p> <p>12. Назовите инвазионные болезни рыб не опасные для человека.</p> <p>13. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инвазионных болезнях.</p> <p>14. Какие методы обезвреживания рыбы Вы знаете?</p> <p>15. Как проводится паразитологические исследования рыбы?</p> <p>16. Являются ли ветдокументы, сертификат соответствия и накладные гарантией безопасности рыбных продуктов?</p> <p>17. Какие документы должны быть рыбопродукты?</p> <p>18. Какие органолептические методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете?</p> <p>19. Перечислите пороки и дефекты рыбных продуктов.</p> <p>20. Опишите схему проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбных полуфабрикатов</p> <p>21. Какие лабораторные методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете.</p>	<p>ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>
	Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль качества мёда	
	<p>1. Характеристика меда как пищевого продукта.</p> <p>2. Классификация, химический состав и свойства.</p> <p>3. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда.</p> <p>5. Фальсификация меда и способы её определения.</p> <p>6. Чем мед натуральный отличается от искусственного?</p>	<p>ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и</p>

	7. Как отбирают пробы меда для ветсанэкспертизы в лаборатории рынка?	продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации
--	--	---

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе или заместителя директора Института по учебной работе допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 вопроса.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарные требования к показателям качества и безопасности мяса убойных животных. 2. Сущность процесса созревания мяса. 3. Особенности созревания мяса больных животных. 4. Порядок определения мяса больных животных, животных убитых в состоянии агонии, трупного мяса. 5. Определение степени обескровливания мяса. 6. Виды порчи мяса немикробного и микробного характера (загар, ослизнение, плесневение, гниение). 7. Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям. 8. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям. 9. Микроскопическое исследование мяса: случаи, при которых оно проводится, методика исследования, оценка результатов. 10. Ветеринарно-санитарные требования к качеству и безопасности колбасных изделий. 11. Пороки и дефекты колбасных изделий, причины, их вызывающие. 12. Правила отбора проб колбасных изделий для ветеринарно-санитарной экспертизы. 13. Органолептическое исследование колбасных изделий. 14. Лабораторные методы исследования колбасных изделий. 15. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий 16. Общая характеристика мясных баночных консервов. 17. Классификация и ассортимент мясных баночных консервов. 	<p>ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>

18. Требования к качеству и безопасности мясных баночных консервов.
19. Пороки и дефекты мясных баночных консервов, причины, их вызывающие.
20. Правила отбора проб мясных баночных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы
21. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов.
22. Ветеринарно-санитарные требования к птице для убоя.
23. Технология убоя и первичной переработки птицы.
24. Показатели, характеризующие качество и безопасность мяса птицы.
25. Правила отбора проб мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
26. Определение степени свежести мяса птицы по органолептическим показателям.
27. Определение степени свежести мяса птицы по биохимическим показателям.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при отклонениях от норм по органолептическим показателям.
29. Дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больной птицы.
31. Классификация пищевых куриных яиц.
32. Правила отбора пищевых куриных яиц для ветеринарно-санитарной экспертизы.
33. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц.
34. Пороки и дефекты яиц, причины, их вызывающие.
35. Характеристика и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы перепелиных яиц.
36. Общая характеристика и классификация яичных продуктов.
37. Технология производства яйцепродуктов.
38. Правила отбора проб жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы.
39. Органолептическое исследование жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов.
40. Лабораторные методы исследования жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов.
41. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения.
42. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения
43. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке происходящие в молоке при его термической обработке
44. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока
45. Что такое молоко-сырье?
46. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?
47. Какие виды фальсификаций молока Вы знаете?
48. Основные технологические свойства молока
49. Какие пороки вкуса и запаха молока образуются при изменении жира?
50. Сущность холодильной обработки молока
51. Перечислите санитарно - гигиенические показатели сырого молока.
52. Как определяют вкус и запах в сыром молоке?
53. Как определяют консистенцию в молоке?
54. От каких факторов зависит титруемая кислотность молока?
55. Какова кислотность в свежесвыдоенном молоке?
56. За счет каких веществ молоко обладает бактерицидными свойствами? По каким показателям судят о натуральности сырого молока?
57. В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?
58. Опишите правила отбора проб кисломолочных напитков для ветеринарно-санитарной экспертизы.
59. Какие органолептические показатели определяют при ветеринарно-санитарной экспертизе кисломолочных напитков?
60. Опишите органолептические показатели доброкачественных кисломолочных напитков.
61. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях кисломолочных напитков?
62. В каких случаях кисломолочные напитки не допускаются к реализации?
63. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?

<p>64. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</p> <p>65. Какие органолептические показатели у рыбы сомнительной свежести?</p> <p>66. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?</p> <p>67. Как поступают с рыбой сомнительной свежести?</p> <p>68. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете?</p> <p>69. Какие органолептические показатели у несвежей рыбы?</p> <p>70. Как определить составные части содержимого рыбных консервов и пресервов?</p> <p>71. Как определить концентрацию массовой доли хлористого натрия в консервах и пресервах?</p> <p>72. Как определить герметичность тары рыбных консервов и пресервов?</p> <p>73. Какие нормативные документы регламентируют качество живой рыбы?</p> <p>74. Какие нормативные документы регламентируют качество охлажденной и мороженой рыбы?</p> <p>75. Какие идентификационные отличия соленой рыбы от маринованной рыбы Вы знаете?</p> <p>76. Как определяется массовая концентрация хлористого натрия в консервированной рыбной продукции?</p> <p>77. Как осуществляют отбор проб сушеной и вяленой рыбы?</p> <p>78. Как устанавливают способ термической обработки рыбы и от чего он зависит?</p> <p>79. Какие лабораторные методы исследования рыбных продуктов Вы знаете?</p> <p>80. В чем заключается ветеринарно-санитарная оценка рыбы при описторхозе?</p> <p>81. В чем заключается ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях?</p> <p>82. В чем заключается ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях?</p> <p>83. Какие инвазионные болезни рыб Вы знаете?</p> <p>84. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?</p> <p>85. Какие инфекционные болезни рыб Вы знаете?</p> <p>86. Какие инфекционные болезни рыб опасны для человека?</p> <p>87. Какие наиболее часто встречающиеся дефекты вяленой рыбы Вы знаете?</p> <p>88. Какова последовательность органолептического исследования не консервированной и консервированной рыбы на свежесть?</p> <p>89. Характеристика меда как пищевого продукта: классификация, химический состав и свойства. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.</p> <p>90. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда. Фальсификация меда и способы её определения.</p>	
--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;

	<ul style="list-style-type: none"> - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>Основными видами убойных животных являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <u>крупный рогатый скот, овцы, свиньи;</u> 2) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи; 3) крупный рогатый скот, овцы, свиньи, лошади; 4) крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи, лошади 	ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации
2.	<p>Не допускаются к убою на мясо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) поросята до 21-дневного возраста; 2) телята до 28-дневного возраста; 3) <u>жеребята до 28-дневного возраста;</u> 4) птица до 45-дневного возраста. 	
3.	<p>Послеубойные изменения в мясе протекают в следующей последовательности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) автолиз, глубокий автолиз, окоченение, созревание; 2) созревание, окоченение, автолиз, глубокий автолиз; 3) <u>окоченение, созревание, автолиз, глубокий автолиз;</u> 4) окоченение, автолиз, глубокий автолиз, созревание. 	
4.	<p>Мясо с признаками плесневения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) очищают от плесени и реализуют без каких-либо ограничений; 2) очищают от плесени и направляют на промпереработку; 3) <u>очищают от плесени, проводят пробу варкой, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку;</u> 4) очищают от плесени и консервируют поваренной солью. 	
5.	<p>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) свободной реализации; 2) промпереработке; 3) утилизации; 4) <u>дополнительному лабораторному исследованию.</u> 	
6.	<p>pH несвежего мяса составляет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 5,7-6,7; 2) 6,2 и выше; 3) 6,0 и выше; 4) <u>6,5 и выше.</u> 	

7.	<p>Стойкость мяса к микробной порче зависит от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <u>степени обескровливания</u>; 2) категории упитанности; 3) возраста животного; 4) пола животного.
8.	<p>Степень свежести мяса определяется в следующих случаях:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при его плохом обескровливании; 2) при установлении видовой принадлежности; 3) <u>при длительном хранении в холодильнике</u>; 4) перед утилизацией.
9.	<p>Видовую принадлежность мяса определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <u>качественной реакцией на гликоген</u>; 2) реакцией на продукты белкового распада в бульоне; 3) реакцией на пероксидазу; 4) реакцией на аммиак и соли аммония.
10.	<p>Степень свежести мяса определяют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) качественной реакцией на гликоген; 2) <u>реакцией на продукты белкового распада в бульоне</u>; 3) реакцией преципитации; 4) реакцией на кислую фосфатазу.
11.	<p>При лабораторном исследовании мяса на свежесть обязательными являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) определение массовой доли влаги; 2) реакция с нейтральным красным; 3) <u>определение содержания летучих жирных кислот</u>; 4) реакция на кислую фосфатазу.
12.	<p>Внешними признаками, которые следует принимать во внимание при определении происхождения мяса (мясо от здорового или больного животного) являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) упитанность, изменения в лимфоузлах; 2) <u>состояние места среза, степень обескровливания, изменения в лимфоузлах, наличие гипостазов</u>; 3) состояние развития мышечной ткани, наличие жира в паховой области, гипостазы; 4) наличие свернувшейся крови в сосудах, наличие жира в паховой области, кровенаполнение сосудов
13.	<p>При вынужденном убою животного продукты убоя:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) утилизируются; 2) утилизируются, подвергаются обеззараживанию или выпускаются свободно – в зависимости от причины убоя; 3) перерабатываются на консервы или мясные хлеба, провариваются; 4) при удовлетворительных органолептических показателях выпускаются свободно
14.	<p>Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) свободной реализации; 2) промпереработке; 3) утилизации; 4) <u>дополнительному лабораторному исследованию</u>.
15.	<p>Согласно ветеринарно-санитарным требованиям, подлежит промпереработке мясо:</p>

	<p><u>1) замороженное более одного раза;</u></p> <p>2) хранившееся при температуре -1⁰С 14 суток;</p> <p>3) полученное при убое животных старше 6 лет;</p> <p>4) хранившееся при температуре -18⁰С 10 месяцев</p>	
16.	<p>Для предохранения мясопродуктов от порчи <u>не используются</u>:</p> <p>1) температура и влажность среды;</p> <p>2) <u>симбиоз микроорганизмов, присутствующих во внешней среде;</u></p> <p>3) осмотическое давление в среде;</p> <p>4) антагонизм микроорганизмов, присутствующих во внешней среде.</p>	
17.	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них определяют:</p> <p>1) массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;</p> <p><u>2) массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы;</u></p> <p>3) остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;</p> <p>4) массу изделия, кислотное и пероксидное число жира.</p>	
18.	<p>Не допускаются в свободную реализацию консервы:</p> <p><u>1) с раскатанным швом;</u></p> <p>2) с физическим бомбажем;</p> <p>3) с сульфидной коррозией;</p> <p>4) с пассивным подтеком.</p>	
19.	<p>В вареных колбасных изделиях ГОСТ <u>не</u> нормируется:</p> <p><u>1) массовая доля влаги;</u></p> <p>2) массовая доля нитрита натрия;</p> <p>3) массовая доля поваренной соли;</p> <p>4) остаточная активность кислой фосфатазы.</p>	
20.	<p>Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть:</p> <p>1) не более 0,003%;</p> <p>2) не менее 0,003%;</p> <p><u>3) не более 0,005%;</u></p> <p>4) не менее 0,005%;</p>	
21.	<p>Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:</p> <p>1) физический бомбаж;</p> <p><u>2) химический бомбаж;</u></p> <p>3) герметический легковес;</p> <p>4) подтёк.</p>	
22.	<p>Подлежат утилизации консервы с дефектами:</p> <p>1) физический бомбаж;</p> <p>2) химический бомбаж;</p> <p><u>3) активный подтёк, обнаруженный в процессе хранения;</u></p> <p>4) «птички».</p>	
23.	<p>Наличие золотистого стафилококка не допускается:</p> <p>1) в 25 г колбасного изделия;</p> <p>2) в 10 г колбасного изделия;</p> <p><u>3) в 1 г колбасного изделия;</u></p> <p>4) в 0,01 г колбасного изделия.</p>	
24.	<p>Для окончательной ветеринарно-санитарной оценки подлежат дополнительному лабораторному исследованию консервы:</p>	

	<p>1) с сульфидной коррозией;</p> <p>2) с <u>химическим бомбажем</u>;</p> <p>3) с микробиологическим бомбажем;</p> <p>4) с закисанием.</p>	
25.	<p>Наличие бактерий группы кишечной палочки не допускается:</p> <p>1) в 0,1 г колбасного изделия;</p> <p>2) в 1 г колбасного изделия;</p> <p>3) в 10 г колбасного изделия;</p> <p>4) в 25 г колбасного изделия.</p>	
26.	<p>Мясо птицы отличается от мяса убойных животных:</p> <p>1) рыхлостью, грубоволокнистостью, мелкозернистостью;</p> <p>2) рыхлостью, тонковолокнистостью, мелкозернистостью;</p> <p>3) плотностью, грубоволокнистостью, мелкозернистостью;</p> <p>4) <u>плотностью, тонковолокнистостью, мелкозернистостью</u>.</p>	
27.	<p>При биохимическом исследовании мяса птицы на свежесть определяют и оценивают:</p> <p>1) величину рН, содержание ЛЖК, активность пероксидазы, наличие продуктов белкового распада, кислотное число жира;</p> <p>2) величину рН, содержание ЛЖК, активность пероксидазы, коэффициент кислотность-окисляемость, кислотное число жира;</p> <p>3) <u>содержание ЛЖК, активность пероксидазы, наличие продуктов белкового распада, перекисное число жира</u>;</p> <p>4) содержание ЛЖК, активность пероксидазы, наличие продуктов белкового распада, кислотное число жира, коэффициент кислотность-окисляемость.</p>	
28.	<p>При оценке состояния птицы перед убоем учитывают:</p> <p>1) <u>состояние места разреза, степень обескровливания, наличие гипостазов</u>;</p> <p>2) состояние места разреза, запах мяса и жира, наличие гипостазов;</p> <p>3) цвет лимфоузлов, степень обескровливания, наличие гипостазов;</p> <p>4) состояние места разреза, степень обескровливания, прозрачность и аромат бульона.</p>	
29.	<p>При ветеринарно-санитарной экспертизе мяса птицы механической обвалки определяют:</p> <p>1) рН, массовую долю жира, белка, кальция, общего фосфора, костных включений, количество ЛЖК, кислотное и перекисное число жира;</p> <p>2) <u>массовую долю жира, белка, кальция, общего фосфора, костных включений, количество ЛЖК, кислотное и перекисное число жира</u>;</p> <p>3) массовую долю жира, белка, костных включений, количество ЛЖК, кислотное и перекисное число жира, активность пероксидазы;</p> <p>4) массовую долю влаги, жира, белка, фосфора, кальция, общего фосфора, костных включений, количество ЛЖК, активность пероксидазы.</p>	
30.	<p>При оценке состояния птицы перед убоем в мясе определяют:</p> <p>1) величину рН;</p> <p>2) <u>активность пероксидазы</u>;</p> <p>3) содержание ЛЖК;</p> <p>4) перекисное число жира.</p>	

31.	<p>Намин на тушке птицы – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наличие на грудной и брюшной части тушки участков со стертыми перьями или с повреждением верхних слоев кожи; 2) <u>дефект, возникающий на киле грудной кости, характеризующийся уплотнением или вздутием кожи и подкожного мышечного слоя;</u> 3) дефект в виде узкой полоски, характеризующийся механическим повреждением более глубоких слоев кожи; 4) подкожное или внутримышечное скопление крови на тушке в результате травматического повреждения. 	
32.	<p>Послеубойные изменения в мясе птицы в следующей последовательности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) автолиз, глубокий автолиз, окоченение, созревание; 2) созревание, окоченение, автолиз, глубокий автолиз; 3) <u>окоченение, созревание, автолиз, глубокий автолиз;</u> 4) окоченение, автолиз, глубокий автолиз, созревание. 	
33.	<p>При полном потрошении из тушки птицы удаляют:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) зоб, сердце, печень, легкие, почки, кишечник, яичник; 2) <u>зоб, сердце, печень, кишечник, яичник;</u> 3) сердце, печень, легкие, кишечник, яичник; 4) зоб, сердце, печень, легкие, кишечник, яичник. 	
34.	<p>Диетическим является пищевое куриное яйцо, хранившееся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не более 3 суток; 2) <u>не более 7 суток;</u> 3) не более 14 суток; 4) не более 21 суток. 	
35.	<p>К столовым куриным относят яйца, срок хранения которых (не считая дня снесения) при температуре 18-20⁰С не превышает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 7 суток; 2) 14 суток; 3) <u>25 суток;</u> 4) 30 суток. 	
36.	<p>Для промышленной переработки не допускается использовать яйца со следующим дефектом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <u>красюк;</u> 2) мятый бок; 3) малое пятно; 4) насечка. 	
37.	<p>Партия яиц переводится в более низкую категорию в случае обнаружения в ней яиц с меньшей по сравнению со стандартной массой в количестве:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) более 1%; 2) более 3%; 3) <u>более 6%;</u> 4) более 10%. 	
38.	<p>Растворимость яичного порошка должна быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не менее 80 %; 2) <u>не менее 85 %;</u> 3) не менее 90 %; 4) не менее 95 %. 	
39.	<p>Масса одного куриного яйца 2 категории должна быть не менее:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 35г; 	

	<p>2) 45г;</p> <p>3) 55г;</p> <p>4) 65г.</p>	
40.	<p>Используются для пищевых целей яйца со следующими пороками:</p> <p>1) <u>присушка</u>;</p> <p>2) миражное;</p> <p>3) запашистое;</p> <p>4) красюк.</p>	
41.	<p>Подлежат технической утилизации яйца со следующими пороками:</p> <p>1) <u>красюк</u>;</p> <p>2) насечка;</p> <p>3) выливка;</p> <p>4) малое пятно.</p>	
42.	<p>Плотность молока-сырья нормируется в диапазоне:</p> <p>а) 1024-1030 кг/м³;</p> <p>б) 1027-1032 кг/м³;</p> <p>в) 1032-1037 кг/м³;</p> <p>г) 1025-1038 кг/м³.</p>	
43.	<p>Согласно ГОСТ, сортовым считается молоко имеющее кислотность:</p> <p>а) 16-20°Т;</p> <p>б) 16-21°Т;</p> <p>в) 15-21°Т;</p> <p>г) 16-18°Т.</p>	
44.	<p>Объем пробы молока для ВСЭ составляет:</p> <p>а) 0,25 дм³;</p> <p>б) 0,30 дм³;</p> <p>в) 0,5 дм³;</p> <p>г) 1,0 дм³.</p>	
45.	<p>. По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:</p> <p>а) сорта;</p> <p>б) группы;</p> <p>в) подклассы;</p> <p>г) классы.</p>	
46.	<p>Предельная кислотность 21°Т установлена для молока сорта:</p> <p>а) высшего;</p> <p>б) первого;</p> <p>в) второго;</p> <p>г) несортového.</p>	
47.	<p>ГОСТом в молоке регламентируется показатель:</p> <p>а) массовой доли жира;</p> <p>б) массовой доли белка;</p> <p>в) массовой доли сухого вещества;</p> <p>г) плотности.</p>	
48.	<p>При определении бактериальной обсемененности в молоке используется</p> <p>а) метиленовый синий;</p> <p>б) фуксин;</p> <p>в) генцианвиолет;</p> <p>г) нейтральный красный.</p>	
49.	<p>ГОСТом в молоке не регламентируется показатель:</p> <p>а) массовой доли жира;</p> <p>б) кислотности;</p> <p>в) плотности;</p> <p>г) группы чистоты.</p>	

50.	Для молока сортового молока регламентирована предельная кислотность: а) 17 °Т; б) 19 °Т; в) 21 °Т; г) 23 °Т	
51.	Общероссийская базисная массовая доля белка коровьего молока составляет: а) 2,4 %; б) 2,7 %; в) 3,1 %; г) 3,7 %.	
52.	Согласно ГОСТ Р на молоко-сырье, оно может быть а) высшего, первого, второго, третьего сорта; б) высшего, первого, второго сорта и несортным; в) высшего, первого, второго сорта; г) первого, второго сорта и несортным.	
53.	При термостатном способе производства кисломолочных напитков консистенция будет: 1. с нарушенным сгустком; 2. с ненарушенным сгустком; 3. плотной; 4. мягкой.	
54.	Кислотность обезжиренного, °Т, творога нормируется в пределах: 1. от 170 до 200; 2. не более 220; 3. от 170 до 240; 4. не более 270.	
55.	Наличие крахмала в молоке и молочнокислых продуктах при добавлении йода определяется по: 1. выпадению осадка 2. синему окрашиванию 3. бурому окрашиванию 4. фиолетовому окрашиванию	
56.	К кисломолочным продуктам, изготовленным из топленого молока, относятся: 1. сметана; 2. ряженка; 3. топленое молоко; 4. варенец.	
57.	Кефир производят способами: 1. непрерывным; 2. резервуарным; 3. термостатным; 4. прессовым.	
58.	Какие пороки молочнокислых продуктов существуют: 1. пресный вкус; 2. прогорклый вкус; 3. плесень; 4. образование пузырьков газа; 5. сладкий вкус.	
59.	Чистоту молока определяют с помощью следующих приборов: 1) Рекорд; 2) Лактан;	

	3) Филин 4) Клевер	
60.	Что происходит с плотностью молока через 2 часа после дойки? 1) увеличивается; 2) снижается; 3) не изменяется 4)повышается	
61.	Какой из ферментов молока является продуктом жизнедеятельности бактерий, находящихся в молоке? 1) каталаза; 2) фосфатаза; 3) редуказа 4) амилаза	
62.	Какой порядок проведения экспертизы молока? 1) отбор средней пробы, осмотр всей партии, непосредственное исследование его; 2) отбор средней пробы, установления благополучия хозяйства, проведение исследования молока; 3) изучение документов сопровождающих партию молока и установление благополучия хозяйства, осмотр всей партии, отбор средней пробы, проведение исследования его. 4)проведение исследования	
63.	Вторичный продукт переработки, получаемый при сепарировании молока, называют: 1. пахтой; 2. обратом; 3. сывороткой; 4. плазмой.	
64.	Жир в молоке определяют с помощью приборов: 1. редуказника; 2. визкозиметра; 3. лактана; 4. клевера.	
65.	Вкус молока оценивают: <u>1) по пятибалльной шкале;</u> 2) по десятибалльной шкале; 3) по двадцатибалльной шкале; 4) по стобалльной шкале.	
66.	К кисломолочным продуктам относятся: 1) <u>творог и сметана;</u> 2) сыр; 3) мороженое; 4) масло	
67.	Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются: 1) <u>массовая доля жира, кислотность;</u> 2) плотность; 3) механическая загрязненность; 4) массовая доля СОМО.	
68.	К инфекционным болезням живой рыбы относят: 1) краснуху, септицемию, описторхоз 2) септицемию, фурункулез, дифиллоботриоз 3) <u>краснуху, фурункулез, септицемию</u> 4) сапролегниоз, фурункулез, скребни	
69.	Описторхозом болеет рыба семейства 1) осетровых;	

	<p>2) лососевых;</p> <p>3) окуневых;</p> <p>4) <u>карповых.</u></p>	
70.	<p>К болезням рыб, вызываемым микроскопическими грибами, относятся:</p> <p>1) <u>сапролегниоз;</u></p> <p>2) дифиллоботриоз;</p> <p>3) краснуха;</p> <p>4) фурункулез.</p>	
71.	<p>При интенсивном инвазировании метацеркариями описторхозов рыба:</p> <p>1) используется для пищевых целей после проварки;</p> <p>2) <u>используется в корм пушным зверям после проварки;</u></p> <p>3) используется для пищевых целей после замораживания или крепкого посола;</p> <p>4) используется в корм пушным зверям после замораживания или крепкого посола.</p>	
72.	<p>При лигулезе рыба:</p> <p>1) может выпускаться в свободную реализацию после проварки;</p> <p>2) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола;</p> <p>3) может выпускаться в свободную реализацию после обезглавливания;</p> <p>4) <u>может выпускаться в свободную реализацию после потрошения</u></p>	
73.	<p>Рыба, пораженная описторхозом:</p> <p>1) может выпускаться в свободную реализацию после замораживания;</p> <p>2) <u>может использоваться для пищевых целей после проварки;</u></p> <p>3) может выпускаться в свободную реализацию после крепкого посола;</p> <p>4) может использоваться для пищевых целей после потрошения.</p>	
74.	<p>Для установления степени свежести рыбы реакцией на пероксидазу используется</p> <p>1) экстракт из мышечной ткани;</p> <p>2) <u>экстракт из жабр;</u></p> <p>3) бульон из мяса;</p> <p>4) мышечная ткань.</p>	
75.	<p>В глубоких слоях мышечной ткани рыбы сомнительной свежести при микроскопировании мазка-отпечатка в поле зрения микроскопа обнаруживается</p> <p>1) до 10 микробных тел;</p> <p>2) до 20 микробных тел;</p> <p>3) <u>до 30 микробных тел;</u></p> <p>4) до 50 микробных тел.</p>	
76.	<p>Рыбу сомнительной свежести можно</p> <p>1) при удовлетворительных результатах лабораторных исследований использовать для пищевых целей без ограничений;</p> <p>2) перерабатывать на стерилизованные консервы;</p> <p>3) после проварки использовать для пищевых целей;</p> <p>4) <u>после проварки скармливать пушным зверям.</u></p>	
77.	<p>Рекомендуется хранить консервы рыбные при следующих условиях:</p> <p>1. при температуре от +1 до +5° и ОВВ 75%</p> <p>2. при температуре от -1 до -5° и ОВВ 80%</p> <p>3. при температуре от -5 до -10° и ОВВ 65%</p> <p>4. при температуре от 0 до -1° и ОВВ 70%</p>	

78.	Дефект «ожоги» образуется у рыбной продукции при копчении: 1. горячем 2. холодном 3. полугорячем 4. комбинированным
79.	По качеству рыбу вяленую подразделяют на следующие сорта: 1. высший и первый 2. первый и второй 3. первый, второй и третий 4. высший, первый и второй
80.	По содержанию соли рыбу подразделяют на: 1. слабосоленая, соленая, крепосоленая 2. слабосоленая, среднесоленая и крепосоленая 3. недосоленая, соленая, пересоленая 4. среднесоленая, соленая, крепосоленая
81	Минимальное изменение структуры тканей рыбы происходит при замораживании: 1. в морозильных камерах 2. рассольным бесконтактным способом 3. льдосолевым способом 4. естественным способом
82.	К паразитарным заболеваниям рыб относят: 1. краснуху, септицимию, скребни (колючеголовые) 2. описторхоз, дифиллоботриоз, нематоды 3. цестоды (ленточные черви), нематоды, фурункулез 4. нематоды, скребни, сапполегниоз
83	Мороженой считается рыбы с температурой в толще мяса (в °С): 1. не выше -2 2. не выше -6 3. от -1 до -5 4. от +2 до -18
84	Содержание поваренной соли в рыбе холодного копчения должно быть (%): 1. от 2 до 5 2. от 5 до 12 3. от 5 до 7 4. от 5 до 17
85	В зависимости от качественного состояния рыбу живую подразделяют на следующие группы: 1. бодрую, парную, уснувшую 2. бодрую, слабую, очень слабую 3. бодрую, вялую, уснувшую 4. уснувшую, вялую, снулую
86	Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям: 1. консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки 2. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции 3. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции 4. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции
87	Для производства сушеной рыбы используют: 1. тощую, жирную и маложирную рыбу 2. тощую, маложирную соленую и несоленую рыбу 3. тощую, жирную соленую рыбу 4. жирную, среднежирную несоленую рыбу
88	Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: 1. качеству разделки, запаху, вкусу, консистенции 2. консистенции, качеству разделки, запаху, вкусу 3. внешнему виду, качеству разделки, консистенции, запаху 4. внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху
89	К посмертным изменениям рыбы относят: 1. выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное

	<p>разложение</p> <p>2. выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения</p> <p>3. окоченение, автолиз, гниение</p> <p>4. автолиз, окоченение, бактериальное разложение</p>	
90	<p>Вяленую рыбу вырабатывают из рыбы:</p> <p>1. сырца</p> <p>2. пряно-соленой</p> <p>3. маринованного посола</p> <p>4. предварительно посоленной</p>	
91	<p>Минимальные изменения структуру тканей рыбы происходит при замораживании при температуры (°C):</p> <p>1. от -6 до -8</p> <p>2. от -10 до -18</p> <p>3. от -25 до -35</p> <p>4. от -19 до -25</p>	
92	<p>Для хранения меда можно использовать тару из:</p> <p>1) <u>стекла</u>;</p> <p>2) дерева (сосны);</p> <p>3) пластика;</p> <p>4) оцинкованного железа.</p>	
93	<p>Для лабораторных исследований отбирают пробу меда массой:</p> <p>1) <u>50 г</u>;</p> <p>2) 100 г;</p> <p>3) 250г;</p> <p>4) 500г.</p>	
94	<p>Влажность меда должна быть</p> <p>1) <u>не более 21 %</u>;</p> <p>2) не менее 21 %;</p> <p>3) не более 23 %;</p> <p>4) не менее 24 %.</p>	
95	<p>Влажность меда можно определить с помощью:</p> <p>1) <u>рефрактометра</u>;</p> <p>2) вискозиметра;</p> <p>3) лактоденсиметра;</p> <p>4) редуктазника.</p>	
96	<p>Кислотность меда ниже 1⁰ свидетельствует о:</p> <p>1) <u>скармливании пчелам сахарного сиропа</u>;</p> <p>2) фальсификации меда мелом;</p> <p>3) прогревании меда выше 60 °C;</p> <p>4) длительном (более 1 года) хранении меда.</p>	
97	<p>Ботаническое происхождение меда устанавливают по</p> <p>1) его цвету;</p> <p>2) <u>результату пыльцового анализа</u>;</p> <p>3) результату реакции на оксиметилфурфурол;</p> <p>4) результату определения диастазной активности.</p>	
98	<p>Диастазная активность основных видов цветочного меда должна быть</p> <p>1) не менее 1 ед. Готе;</p> <p>2) не более 10 ед. Готе;</p> <p>3) <u>не менее 10 ед. Готе</u>;</p> <p>4) не менее 18 ед. Готе.</p>	

99	Ветсанэксперт определяет необходимость проведения дополнительных лабораторных исследований меда на основании 1) <u>его органолептических показателей</u> ; 2) отсутствия ветеринарно-санитарного паспорта пасеки; 3) хранения меда в таре из запрещенных материалов; 4) наличия фальсификации.	
100	Забраживанию, закисанию подвержен мед: 1) фальсифицированный сахарным сиропом; 2) <u>незрелый</u> ; 3) падевый; 4) сиропобразный.	

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

4.2.2. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Она позволяет оценить знания и умения обучающихся, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовых работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задание на курсовую работу выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсовой работы определяется графиком его сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений).

К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсовой работы и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из

числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководитель курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых работ один из членов комиссии лично получает в секретариате директората ведомость защиты курсовой работы, а после окончания защиты лично сдает ее обратно.

Установление очередности защиты курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен разместить перед комиссией графические листы, представить пояснительную записку и назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсовой работы, донести основное его содержание, показать результаты выполненных расчетов, графической части и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсовой работы ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсовой работы оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых проектов/курсовых работ и выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы) в присутствии обучающихся. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы), на титульных листах пояснительной записки курсовых проектов/курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсовой работы.

Обучающиеся имеют право на передачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовая работа выполняется в соответствии с графиком выполнения.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на

	вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две незначительные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При навязывании вопросов обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Примерная тематика курсовых работ

1. Ветеринарно-санитарный контроль качества свинины, реализуемой на рынке
2. Ветеринарно-санитарный контроль качества говядины, реализуемой на рынке
3. Ветеринарно-санитарный контроль качества баранины, реализуемой на рынке
4. Ветеринарно-санитарный контроль качества конины, реализуемой на рынке
5. Ветеринарно-санитарный контроль качества вареных колбасных изделий
6. Ветеринарно-санитарный контроль качества варено-копченых колбас
7. Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов (говядина тушеная)
8. Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов (свинина тушеная)
9. Ветеринарно-санитарный контроль качества мясных баночных консервов (конина тушеная)
10. Ветеринарно-санитарный контроль качества мяса птицы разных производителей
11. Ветеринарно-санитарный контроль качества яиц пищевых разных производителей
12. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока-сырья разных производителей
13. Ветеринарно-санитарный контроль качества молока, реализуемого на рынке
14. Ветеринарно-санитарный контроль качества кисломолочных продуктов разных производителей
15. Ветеринарно-санитарный контроль качества кисломолочных напитков разных производителей
16. Ветеринарно-санитарный контроль качества молочных продуктов (на примере...) разных производителей
17. Ветеринарно-санитарный контроль качества свежей рыбы, реализуемой на рынке

18. Ветеринарно-санитарный контроль качества мороженой рыбы, разных производителей
19. Ветеринарно-санитарный контроль качества вяленой рыбы, разных производителей
20. Ветеринарно-санитарный контроль качества рыбных консервов, разных производителей
21. Ветеринарно-санитарный контроль качества мёда, разных производителей

Этапы выполнения курсовой работы

Содержание раздела	Указываются код и наименование индикатора компетенции
Выбор темы	ИД – 1. ПК 4 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации
Обоснование цели и задач	
Изучение литературных источников и нормативно-правовых документов по теме курсовой работы	
Изучение методик проведения лабораторного исследования	
Проведение лабораторного исследования	
Анализ полученных результатов	
Заключение и выводы	

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				