

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии в
животноводстве
№ 10 от 12.04.2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Производственный санитарный контроль»

Направление подготовки / специальность	36.03.02 Зоотехния
Направленность(и) (профиль(и))	Технология производства продуктов животноводства
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4.0
Трудоемкость дисциплины, час.	144

Разработчик:

Доцент кафедры морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

С.П. Фисенко

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Т.Г. Кичеева

(подпись)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины «Производственный санитарный контроль» являются формирование у бакалавра сельского хозяйства основ санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, а также освоение методов и приемов лабораторного анализа животноводческого (рыбного) сырья и готовой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	части, формируемой участниками образовательных отношений
Статус дисциплины	по выбору
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Физиология животных, механизация и автоматизация животноводства, биологическая и физколлоидная химия, микробиология и иммунология, основы ветеринарии, зоогигиена
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики	Технология первичной переработки продуктов животноводства, технология переработки мяса и мясопродуктов

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ПКС-4 Способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	ИД-1ПК-4 Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Все
	ИД-2ПК-4 Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности	Все
	ИД-3ПК-4 Владеть: навыками современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по увеличению показателей продуктивности	Все
ПКС-12 Способен использовать методы оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации	ИД-1ПКС1 Знать: Понятия, теоретические основы, применения и разработки методов оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Все

племенных животных	ИД-2 ПКС1 Уметь: Применять в практической деятельности современные методов оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Все
	ИД-3 ПКС1 Владеть: Способен использовать методы оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Санитарный контроль при переработке животных на МПП	2			4	Т, ЗаО	
2.	Санитарный контроль при переработке мяса на МПП	2			4	Т, ЗаО	
3.	Производственный санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов	2			4	Т, ЗаО	
4.	Производственный санитарный контроль при производстве замороженных готовых блюд	2			4	Т, ЗаО	
5.	Производственный санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	2			4	Т, ЗаО	
6.	Санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных	2			6	Т, ЗаО	
7.	Санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи	2			6	Т, ЗаО	
8.	Санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий	2			6	Т, ЗаО	
9.	Производственный	2			4	Т, ЗаО	

	санитарный контроль на холодильниках						
10.	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	2			6	Т, ЗаО	
11.	Специфика санитарного контроля продуктов птицеводства	4			6	Т, ЗаО	
12.	Санитарный контроль при производстве и переработке молока, молочных продуктов				4	Т, ЗаО	
13.	Санитарный контроль на таможнях, пограничных и транспортных ветеринарных участках			2	6	ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
14.	Санитарный контроль в колбасном производстве				6	Т, ЗаО	
15.	Санитарный контроль в консервном производстве				6	Т, ЗаО	
16.	Санитарный контроль при промысле и переработке рыбы				4	Т, ЗаО	
17.	Лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел			4	4	ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
18.	Физико-химические и микробиологические исследования мяса на свежесть			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
19.	Физико-химические и микробиологические исследования мяса птицы			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
20.	Физико-химические и микробиологические исследования мяса больных животных			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
21.	Физико-химические и микробиологические исследования тушек и органов кроликов			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
22.	Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя промысловых животных			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
23.	Физико-химический и микробиологический анализ мясных полуфабрикатов			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
24.	Физико-химический и микробиологический анализ колбасных изделий			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
25.	Физико-химический и микробиологический анализ			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия

	копченостей						
26.	Физико-химический и микробиологический контроль консервов			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
27.	Лабораторный анализ пищевых топлёных животных жиров			2		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
28.	Лабораторный анализ продуктов при оценке на таможене, пограничных и транспортных санитарных участках			4		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия
29.	Лабораторный анализ меда, молочных и рыбных продуктов			6		ВЛР, Т, ЗаО	Дискуссия

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.1.2. Заочная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
30.	Санитарный контроль при переработке животных на МПП	2			2	ЗаО	
31.	Санитарный контроль при переработке мяса на МПП	2			2	ЗаО	
32.	Производственный санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов	2			6	ЗаО	
33.	Производственный санитарный контроль при производстве замороженных готовых блюд				6	ЗаО	
34.	Производственный санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных				6	ЗаО	
35.	Санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных				6	ЗаО	

36.	Санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи				6	ЗаО	
37.	Санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий				6	ЗаО	
38.	Производственный санитарный контроль на холодильниках				6	ЗаО	
39.	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции				10	ЗаО	
40.	Специфика санитарного контроля продуктов птицеводства				10	ЗаО	
41.	Санитарный контроль при производстве и переработке молока, молочных продуктов				6	ЗаО	
42.	Санитарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках		2		10	ВЛР, ЗаО	Дискуссия
43.	Санитарный контроль в колбасном производстве				4	ЗаО	
44.	Санитарный контроль в консервном производстве				4	ЗаО	
45.	Санитарный контроль при промысле и переработке рыбы				6	ЗаО	
46.	Лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел		2		6	ВЛР, ЗаО	Дискуссия
47.	Физико-химические и микробиологические исследования мяса на свежесть		2		2	ВЛР, ЗаО	Дискуссия
48.	Физико-химические и микробиологические исследования мяса птицы		2		2	ВЛР, ЗаО	Дискуссия
49.	Физико-химические и микробиологические исследования мяса больных животных		2		2	ВЛР, ЗаО	Дискуссия
50.	Физико-химические и микробиологические исследования тушек и органов кроликов		2		2	ВЛР, ЗаО	Дискуссия
51.	Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя промысловых животных				2	ЗаО	

52.	Физико-химический и микробиологический анализ мясных полуфабрикатов				2	3аО	
53.	Физико-химический и микробиологический анализ колбасных изделий				2	3аО	
54.	Физико-химический и микробиологический анализ копченостей				2	3аО	
55.	Физико-химический и микробиологический контроль консервов				2	3аО	
56.	Лабораторный анализ пищевых топлёных животных жиров				2	3аО	
57.	Лабораторный анализ продуктов при оценке на таможене, пограничных и транспортных санитарных участках				2	3аО	
58.	Лабораторный анализ меда, молочных и рыбных продуктов				2	3аО	

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, 3аО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
Лекции							24			
Лабораторные							36			
Практические							-			
Итого контактной работы							60			
Самостоятельная работа							84			
Форма контроля							3аО			

4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции					6
Лабораторные					12
Практические					-
Итого контактной работы					18
Самостоятельная работа					126
Форма контроля					3аО

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:
 - Санитарный контроль при переработке животных на МПП
 - Санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных
 - Санитарные требования к переработке мяса
 - Санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи
 - Санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий
 - Производственный санитарный контроль на холодильниках
 - Санитарный контроль продуктов убоя при болезнях животных, опасных для человека
 - Санитарный контроль продуктов убоя при болезнях животных, неопасных для человека
 - Специфика санитарного контроля мяса птицы и яйцопродуктов
 - Контроль качества сырья и меры профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций
 - Санитарный контроль в консервном производстве
 - Санитарный контроль в колбасном производстве
 - Санитарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках
 - Санитарный контроль при производстве и переработке молока
 - Требования к качеству рыбных консервов, пресервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий
 - Лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел
 - Микробиологические и физико-химические исследования мяса
 - Контроль качества колбасных изделий и копченостей на содержание соли и нитритов
 - Оценка качества молочной продукции
 - Требования к качеству рыбных товаров

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- тесты.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654 — Загл. с экрана.

2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365 — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395 — Загл. с экрана.
2. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 239 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738 — Загл. с экрана.

6.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Пронин В.В., Фисенко С.П. Производственный санитарный контроль (учебно-методическое пособие).- Иваново, ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА.-2017. - 90с.

6.4. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 5) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y
- 6) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 2) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 3) ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием (муляжи, комплект лабораторной химической посуды, РН-метр, лабораторные весы, дистиллятор, бытовой холодильник, электроплитка, овоскоп, ареометр, дозиметр, нитрат-тест, аппарат «Клевер-2»)
3	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами

**Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.*

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Производственный санитарный контроль»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ПКС-4 Способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	ИД-1ПК-4 Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Все
	ИД-2ПК-4 Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности	Все
	ИД-3ПК-4 Владеть: навыками современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по увеличению показателей продуктивности	Все
ПКС-12 Способен использовать методы оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	ИД-1ПКС1 Знать: Понятия, теоретические основы, применения и разработки методов оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Все
	ИД-2 ПКС1 Уметь: Применять в практической деятельности современные методов оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Все
	ИД-3 ПКС1 Владеть: Способен использовать методы оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Все

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ПКС-4 Способен разрабатывать и проводить	ИД-1ПК-4 Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Т, ЗаО	Комплект вопросов к Т, ЗаО

мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	ИД-2ПК-4 Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности	Т, ЗаО	Комплект вопросов к Т, ЗаО
	ИД-3ПК-4 Владеть: навыками современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по увеличению показателей продуктивности	Т, ЗаО	Комплект вопросов к Т, ЗаО
ПКС-12 Способен использовать методы оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	ИД-1ПКС1 Знать: Понятия, теоретические основы, применения и разработки методов оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Т, ЗаО	Комплект вопросов к Т, ЗаО
	ИД-2 ПКС1 Уметь: Применять в практической деятельности современные методов оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Т, ЗаО	Комплект вопросов к Т, ЗаО
	ИД-3 ПКС1 Владеть: Способен использовать методы оценки качества и стандартизации кормов и продукции, сертификации племенных животных	Т, ЗаО	Комплект вопросов к Т, ЗаО

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет. Соответственно для каждой формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

1.2. Заочная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1ОПК-1 Знать: биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ЗаО	Комплект вопросов к ЗаО
	ИД-2ОПК-1 Уметь: определять биологический статус нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ЗаО	Комплект вопросов к ЗаО
	ИД-3ОПК-1 Владеть: навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ЗаО	Комплект вопросов к ЗаО
ПКС-4 Способен	ИД-1ПК-4 Знать: современные технологии производства	ЗаО	Комплект вопросов

разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	продукции животноводства и выращивания молодняка		к ЗаО
	ИД-2ПК-4 Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности	ЗаО	Комплект вопросов к ЗаО
	ИД-3ПК-4 Владеть: навыками современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по увеличению показателей продуктивности	ЗаО	Комплект вопросов к ЗаО

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных)	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических

		задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	(профессиональных) задач	(профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

3.1. Коллоквиум. Тест.

3.1.1. Образцы вопросов теста:

- Как скоро разовьется порча мяса при температуре хранения 0°C?
 - через 11 дней
 - через 6 дней
 - через 2 дня
- На чем основан механизм бактерицидного действия консервирующих веществ на микроорганизмы при хранении мяса?
 - химическая реакция консерванта с клеткой или ее метаболитами
 - изменение химической среды и прекращение нормальной функции микроорганизма
 - угнетение биохимических процессов развития микроорганизма
 - верно все вышеперечисленное
- Какие вещества не обладают консервирующим действием на микроорганизмы?
 - пищевая соль
 - уксусная, молочная, винная кислоты
 - лимонная, аскорбиновая, бензойная кислоты
 - двуокись углерода
 - этиловый спирт
 - хлорсодержащие препараты
 - нет верного ответа
- Укажите способы обработки поверхности охлажденного мяса для длительного хранения?
 - хлорированная вода
 - кисотно-солевые растворы
 - соли бензойной кислоты
 - растворы сорбиновой и муравьиной кислот
 - насыщенный аммиачно-солевой раствор
 - горячая вода перед охлаждением продукта
 - верно все вышеперечисленное
- Какая развивается порча при нарушении условий холодильного хранения мяса?
 - ослизнение
 - свечение
 - плесневение
 - гнилостное разложение
 - верно все вышеперечисленное

- 6.** При входном контроле мясного сырья для изготовления мясных консервов должны соблюдаться требования:
- a) наличие документации на партию сырья и отсутствие признаков порчи
 - b) температура в камерах накопления 0-4⁰С
 - c) температура в цехе разделки сырья 12⁰С
 - d) верно все вышеперечисленное
- 7.** Для изготовления консервов не допускается использовать мясо:
- a) с признаками плохого обескровливания
 - b) несвежее и с посторонним запахом
 - c) размороженное более одного раза
 - d) от некастрированных животных
 - e) свинину с пожелтевшим шпиком
 - f) верно все вышеперечисленное
- 8.** Мясо перед наполнением тары при изготовлении баночных консервов должно находиться в сырьевом и рецептурном отделениях:
- a) до 30 мин
 - b) более 100 мин
 - c) до 24 часов
- 9.** Температурную обработку баночных консервов проводят:
- a) автоклавированием
 - b) кипячением
 - c) в вакууме
- 10.**Срок хранения баночных консервов?
- a) до 6 мес стерилизованные и пастеризованные
 - b) до 5 лет стерилизованные и пастеризованные
 - c) до 6 мес пастеризованные и 5 лет стерилизованные
 - d) до 5 лет пастеризованные и 6 мес стерилизованные
- 11.**Перед реализацией баночные консервы...
- a) проходят теххимический и микробиологический контроль
 - b) проверяют герметичность тары
 - c) контролируются органами Госсанэпиднадзора
- 12.**Производственным браком баночных консервов следует считать:
- a) банки-хлопушки и подтек
 - b) банки деформированные и с вирующимися концами
 - c) коррозия тары
 - d) бомбаж
 - e) верно все вышеперечисленное
- 13.**Применяется для изготовления полукопченых и сырокопченых колбас мясо:
- a) только охлажденное
 - b) остывшее
 - c) замороженное
 - d) парное
- 14.**Сроки хранения готовых варено-копченых колбас?
- a) 1 мес при температуре 0-4⁰С
 - b) 72 час при температуре 0-8⁰С
 - c) 4 мес при температуре 12-15⁰С
- 15.**К порче колбасных изделий относят:
- a) кислое брожение

- b) плесневение и прогоркание
- c) появление зеленовато-серого цвета и повышенная влажность
- d) черные пятна и гнилостное разложение
- e) верно все вышеперечисленное

16. Какова температура в готовых мясных полуфабрикатах?

- a) 8°C
- b) 10°C
- c) 0°C
- d) -2°C

17. Санитарный контроль готовых полуфабрикатов проводят:

- a) 1 раз в декаду
- b) 1 раз в месяц
- c) после выпуска каждой партии
- d) контроль не проводят

18. В каком случае полуфабрикаты отправят на дополнительную обработку?

- a) деформированные, увлажненные, с наличием загрязнений
- b) нарушена целостность упаковки
- c) отклонения массы на 0,3%
- d) верно все вышеперечисленное

19. Какой срок хранения у жира-сырца?

- a) 30 дн при температуре -12°C
- b) 1 мес при температуре 10°C
- c) 1 год при температуре -20°C

20. Периодический контроль качества пищевого жира проводят:

- a) 1 раз в месяц при температуре хранения -12°C
- b) 1 раз в 3 месяца при температуре хранения $-5 \dots -8^{\circ}\text{C}$
- c) верно все вышеперечисленное

3.1.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Студенту предлагается ответить на 1 тест, который включает в себя 10 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест.

В течение семестра проводятся два коллоквиума в виде тестирования.

Предлагаемое количество вопросов на каждом коллоквиуме – 10. Один правильный ответ приравнивается к 0,5 балла. Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов. Максимальное количество баллов, полученных за коллоквиум – 5.

3.2. Комплект вопросов к зачету с оценкой.

3.2.1. вопросы:

1. Санитарный контроль при переработке животных на МПП
2. Санитарный контроль при переработке мяса на МПП
3. Производственный санитарный контроль при производстве мясных полуфабрикатов
4. Производственный санитарный контроль при производстве замороженных готовых блюд

5. Производственный санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных
6. Санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных
7. Санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи
8. Санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий
9. Производственный санитарный контроль на холодильниках
10. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
11. Специфика санитарного контроля продуктов птицеводства
12. Санитарный контроль при производстве и переработке молока, молочных продуктов
13. Санитарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках
14. Санитарный контроль в колбасном производстве
15. Санитарный контроль в консервном производстве
16. Санитарный контроль при промысле и переработке рыбы
17. Лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел

3.2.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей зачета. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи зачета допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева»

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 10 баллов
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.

Общая сумма баллов: максимальное количество баллов – 100.