



## СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	3
1.1 Перечень компетенций .....	3
1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования .....	4
1.3 Описание шкал оценивания .....	8
1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий .....	9
2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	11
2.1 Текущий контроль знаний студентов .....	11
2.2 Промежуточная аттестация .....	12
2.3 Типовой экзаменационный билет .....	16
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ .....	17

# **1 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

## **1.1 Перечень компетенций**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ПК-2. Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных.

## 1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Конечными результатами освоения программы дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть» (З2, У2, В2), расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение изучения дисциплины по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

Таблица 1 – Соответствие этапов (уровней) освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
<b>ПК-2. Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных</b>							
<b>Первый этап</b> (начало формирования) <i>Способен оценивать качество сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных</i>	<b>Владеть:</b> навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля <b>В1</b>	Не владеет	Фрагментарное владение навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	В целом успешное, но не систематическое владение навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	Успешное и систематическое владение навыками оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	Собеседование
	<b>Уметь:</b> применять принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности	Не умеет	Фрагментарное умение применять принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности	В целом успешное, но не систематическое умение применять принципы оценки и критерии качества	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять принципы оценки и	Успешное и систематическое умение применять принципы оценки и критерии качества	Собеседование

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
	продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля <b>У1</b>		продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	
	<b>Знать:</b> принципы оценки и критерии качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных <b>З1</b>	Не знает	Фрагментарные знания принципов оценки и критериев качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных	В целом успешные, но не систематические знания принципов оценки и критериев качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, знания принципов оценки и критериев качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных	Успешные и систематические знания принципов оценки и критериев качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных	Собеседование
<b>Второй этап</b> (завершение формирования) <i>Способен применять основные средства и</i>	<b>Владеть:</b> навыками применять основные средства и методы оценки качества сырья и	Не владеет	Фрагментарное владение навыками применять основные средства и методы оценки качества сырья	В целом успешное, но не систематическое владение навыками применять основные средства и методы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками применять основные	Успешное и систематическое владение навыками применять основные средства и методы	Собеседование

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
<i>методы оценки качества сырья и безопасности продуктов при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля</i>	безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля <b>B2</b>		и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	
	<b>Уметь:</b> определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и	Не умеет	Фрагментарное умение определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям	В целом успешное, но не систематическое умение определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для	Успешное и систематическое умение определять и применять основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно	Собеседование

Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения					Оценочные средства
		1	2	3	4	5	
	технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля <b>У2</b>		нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	
	<b>Знать:</b> основные средства и методы оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля <b>32</b>	Не знает	Фрагментарные знания основных средств и методов оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	В целом успешные, но не систематические знание основных средств и методов оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, знание основных средств и методов оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	Успешные и систематические знание основных средств и методов оценки качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, в том числе непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, воды для животных, согласно требованиям нормативной и технической документации при проведении лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля	Собеседование

Этапы формирования компетенций реализуются в ходе освоения дисциплины, что отражается в тематическом плане дисциплины.

### 1.3 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется бально-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	Соответствие требованиям критерия	Выполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	зачтено
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительно	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворительно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

$m_i$  – количество оценочных средств i-го дескриптора;

$k_i$  – балльный эквивалент оцениваемого критерия i-го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения А (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в то числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

#### **1.4 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий**

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

##### **Классическая форма сдачи собеседования**

Собеседование проводится в учебных аудиториях института.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках, выданных преподавателем.

##### **Классическая форма сдачи экзамена**

Экзамен проводится в учебных аудиториях института. Студент случайным образом выбирает билет. Для подготовки к ответу студенту отводится 45 минут. Экзаменатор может задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета по программе дисциплины.

Во время подготовки, использование конспектов лекций, методической литературы, мобильных устройств связи и других источников информации

запрещено. Студент, уличенный в списывании, удаляется из аудитории и в зачетно-экзаменационную ведомость ставится «неудовлетворительно». В случае добровольного отказа отвечать на вопросы билета, преподаватель ставит в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Студенты имеют право делать черновые записи только на черновиках выданных преподавателем.

Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

## 2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 2.1 Текущий контроль знаний студентов

#### Комплект вопросов для собеседования

Вопросы для собеседования

- 1 Производственный ветеринарно-санитарный контроль за убоем и переработкой скота.
- 2 Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями охлаждения, хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.
- 3 Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства. Контроль упаковки и хранения колбас.
4. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов. Контроль производства полуфабрикатов. Условия хранения и реализации полуфабрикатов
- 5 Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
- 6 Контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.
- 7 Контроль за соблюдением условий дефростации мяса.
- 8 Контроль качества колбасных изделий.
9. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к колбасным цехам.
- 10 Контроль качества готовых полуфабрикатов.
- 11 Оценка качества готовых консервов. Контроль за условиями хранения консервов.
- 12 Ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.
- 13 Ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов.
- 14 Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое кроликов.
- 15 Оценка качества термической обработки консервов
- 16 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам переработки жиров.
- 17 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цехам и оборудованию производства животных кормов.
- 18 Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме. Контроль за транспортировки молока на перерабатывающее предприятие.
19. Гигиена первичной обработки, консервирования и переработки рыбы.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птицы.
21. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынке
22. Пороки шкур убойных животных

## 2.2 Промежуточная аттестация

### Вопросы к экзамену

1. Определение дисциплины. Задачи и роль производственного ветеринарного контроля в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности.
3. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
4. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
5. Производственный ветеринарный контроль при убое и переработке крупного и мелко-го рогатого скота
6. Производственный ветеринарный контроль при убое и переработке свиней.
7. Производственный ветеринарный контроль при убое и переработке сухопутной и водоплавающей птицы
8. Фальсификация различных продуктов, и методы их выявления.
9. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
10. Определение видовой принадлежности мяса.
11. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
12. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
13. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
14. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
15. Порядок приема, размещения, условия хранения сырья и продуктов животного происхождения на городских распределительных холодильниках.
16. Ветеринарный контроль при реализации продуктов с холодильника. Совместимость продуктов при закладке на хранение. Сроки хранения различных продуктов.
17. Консервирование мяса посолом. Порядок органолептической оценки и лабораторного анализа солонины.
18. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
19. Ветеринарный контроль сырья, добавок, вспомогательных материалов, технологиче-

ских процессов и готовых колбасных изделий и копченостей

20. Порядок органолептической оценки и лабораторного анализа колбасных изделий и копченостей.

21. Классификация, технология и ветсанэкспертиза баночных консервов.

22. Ветеринарный контроль сырья, вспомогательных материалов, технологических процессов и готовой продукции в консервном производстве.

23. Порядок органолептического, лабораторного и микробиологического анализа консервов.

24. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания.

25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных

26. Порядок приема на переработку, лабораторный контроль и условия хранения мяса вынужденно убитых животных и особенности его переработки.

27. Органолептические и лабораторные показатели мяса вынужденного убоя, мяса животных, убитых в состоянии агонии и мяса погибших животных.

28. Бактериологическое исследование продуктов убоя сельскохозяйственных животных.

29. Порядок заготовки, транспортировки и переработки кроликов и нутрий.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

31. Порядок заготовки, транспортировки и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.

32. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.

33. Характеристика мяса птицы разных видов. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы тушек домашней птицы.

34. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

35. Химический состав и качественная характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

36. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

37. Порядок Государственного ветеринарного надзора при промысле диких животных и

особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

38. Показатели идентификации мяса диких животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя дичи при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птицы.
40. Технология и технохимический контроль пищевых животных жиров.
41. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
42. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
43. Технология и ветсанэкспертиза крови.
44. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
45. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
46. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
47. Органолептические и лабораторные методы исследования мяса рыбы.
48. Ветеринарный контроль при промысле, консервировании, хранении и переработке рыбы.
49. Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов при болезнях, опасных для человека.
50. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
51. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
52. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
53. Методики определения санитарного качества молока.
54. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
55. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
56. Ветеринарный контроль при заготовке и транспортировке молока.
57. Порядок приема и переработки молока, контроль условий хранения молочной продукции на молзаводах.
58. Ветеринарно-санитарная оценка молока при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях коров.
59. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
60. Фальсификация и пороки молока.
61. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
62. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров
63. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.

64. Ветсанэкспертиза яиц.
65. Ветсанэкспертиза мёда.
66. Ветсанэкспертиза растительных продуктов.
67. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, рыбы, меда, вина, масел и растительных продуктов на рынках.
68. Порядок проведения органолептической оценки и лабораторного анализа продуктов на продовольственных и оптовых рынках.
69. Сроки реализации сырья и продуктов на рынках.

## 2.3 Типовой экзаменационный билет

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования

«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра ветеринарной медицины и биотехнологий

### 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки/специальности)

### Ветеринарно-санитарная экспертиза

(профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Дисциплина Производственный ветеринарно-санитарный контроль

(наименование дисциплины)

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
2. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
3. Сроки реализации сырья и продуктов на рынках.

Составитель

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (подпись)

Плешков В.А.

\_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

### 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- практические работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К зачету допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, задание для самостоятельной работы.