Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.09.2024 14:06:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f755a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Ларионов С.В../
« 26 » августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА**
Направление подготовки	**36.03.02 Зоотехния**
Направленность (профиль)	**Продуктивное животноводство**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок Обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Болезни животных и ВСЭ**
Ведущий преподаватель	**Салаутина С.Е., доцент**

Разработчики: доцент, Салаутина С.Е. _____ *(подпись)*

профессор, Кривенко Д.В. _____ *(подпись)*

Саратов 2019

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……... 3
2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 3
3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..…. 5
. 0
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 12

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 25 марта 2015 г. №250, формируют следующие компетенции:

«способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства» (ПК-8).

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

Таблица 1

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-8	способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства	ПК-8.2 - организовывает транспортировку и переработку убойных животных, имеет представление о первичной и глубокой переработке мяса	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос, тесты

Профиль подготовки «Продуктивное животноводство»

Компетенция ПК-8 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Контроль и оценка качества молока», «Управление качеством животноводческой продукции», «Экспертиза качества животноводческой продукции» и государственной итоговой аттестации: Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств*

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	собеседование	средство контроля, органи-зованное как специальная беседа педагогического ра-	вопросы по темам дисциплины:

		ботника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, про-блеме и т.п.	– перечень вопросов для устного опроса
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Строение лимфоузла. Лимфа. Лимфаденит.	ПК-8	Устный опрос, лабораторная работа
2	Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов.	ПК-8	Устный опрос, лабораторная работа
3	Определение упитанности сельскохозяйственных животных	ПК-8	Устный опрос, лабораторная работа
4	Товароведение и клеймение мяса убойных животных.	ПК-8	Устный опрос, лабораторная работа
5	Определение свежести мяса.	ПК-8	Устный опрос, лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК – 8, 4 курс	ПК-8.2 - Организовывает	обучающийся не знает значительной	обучающийся демонстрирует знания только	обучающийся демонстрирует знания	обучающийся демонстрирует знание

	транспортировку и переработку убойных животных, имеет представление о первичной и глубокой переработке мяса	части программного материала, плохо ориентируется в организации первичной переработки, хранение и транспортировки продукции животноводства, не знает современные нормативно-правовые требования для перерабатывающей промышленности	основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала по применению современных методов контроля качества, транспортировки и переработки убойных животных, имеет представление о первичной и глубокой переработке мяса.	материала, не допускает существенных неточности в формулировках, хорошо знает основные методы контроля качества, транспортировки и переработки убойных животных, особенности первичной и глубокой переработке мяса.	материала по организации, транспортировке и переработке убойных животных, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства» по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Техника безопасности при проведении лабораторных занятий; Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных;
2. Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных;

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология первичной переработки продуктов животноводства»

3.2. Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Транспортировка животных автомобильным, железнодорожным и водным транспортом.
2. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных. Функции лимфатической системы.
3. Факторы, при которых невозможна транспортировка животных на убой.
4. Подготовка животных к транспортировке и мероприятия по ее обеспечению.
5. Транспортная патология.
6. Санитарная обработка транспортных средств.
7. Прием- сдача скота на убой.
8. Предубойная подготовка животных.
9. Технология убоя и переработки крупного рогатого скота.
10. Технология убоя и переработки мелкого рогатого скота.
11. Технология убоя и переработки свиней.
12. Технология убоя и переработки лошадей.
13. Убой и переработка санитарного скота.
14. Влияние отдельных технологических операций на санитарные показатели мяса.
15. Что называют мясом? Морфологический состав мышечной ткани.
16. Морфологический состав соединительной ткани.
17. Морфологический состав костной и жировой ткани.
18. Химический состав мяса.
19. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
20. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
21. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней.
22. Техника послеубойного туш и внутренних органов лошадей.

23. Определение упитанности крупного рогатого скота.
24. Определение упитанности мелкого рогатого скота.
25. Определение упитанности лошадей.
26. Товароведческая характеристика говядины.
27. Товароведческая характеристика свинины.
28. Товароведческая характеристика баранины и козлятины.
29. Товароведческая характеристика тушек кроликов.
30. Товароведческая характеристика тушек птицы.
31. Изменения в мясе при хранении
32. Определение свежести мяса органолептическими методами.
33. Определение свежести мяса лабораторными методами.
34. Определение мяса от больных животных органолептическими методами.
35. Определение мяса от больных животных лабораторными методами.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Какие требования предъявляют к автотранспорту при перевозке животных?
2. Как готовят вагоны для перевозки животных железнодорожным транспортом?
3. Как классифицируют вагоны после перевозки животных?
4. Как организуют перегон животных?
5. Устройство, классификация и оснащение предприятий мясной промышленности
6. Назовите типы боенских предприятий.
7. Какова структура и основные отличия различных типов боенских предприятий?
8. Каких животных в нашей стране относят к категории убойных?
9. Какие показатели влияют на определение упитанности у свиней?
10. Какие требования предъявляют к сельскохозяйственной птице при сдаче на убой?
11. Какие требования предъявляют к размещению и планировке предприятий по переработке животных?
12. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий?
13. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных.
14. Функции лимфатической системы млекопитающих.
15. Строение лимфатической системы млекопитающих.
16. Основные лимфатические узлы головы.
17. Лимфатические узлы на туше и внутренних органах животных.
18. Чем отличаются лимфоузлы у разных видов животных?
19. Что такое предубойная подготовка животных?
20. В каких случаях животных направляют в карантинное отделение?

21. Для чего предназначена санитарная бойня?
22. Каких животных убивают на санитарной бойне?
23. Каков порядок приема убойных животных?
24. Какие сопроводительные документы выписывают на партию животных направляемых на убой?
25. Какой порядок и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных?
26. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов разных видов животных и птиц?
27. Как организуют рабочее место ветсанэксперта?
28. Каковы пути использования продуктов убоя животных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме?
29. Убой и переработка кроликов.
30. Какова технология убоя кроликов и разделки тушек?ё
31. Особенности ветеринарного осмотра туш лошадей и свиней.
32. Какие существуют способы оглушения и убоя животных?
33. Что такое туалет туши?
34. Какие технологические операции при разделке туш животных влияют на ветеринарно-санитарное состояние мяса?
35. Какие особенности технологии переработки мелкого рогатого скота
36. Кто может проводить клеймение туш на боенских предприятиях
37. Какие существуют ветеринарные клейма?
38. Что обозначают цифры в ветеринарном клейме?
39. Каков порядок клеймения мяса животных?
40. Каков порядок клеймения тушек птицы?

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса.
2. Консервирование мяса низкой температурой.
3. Консервирование мяса высокой температурой.
4. Консервирование мяса посолом.
5. Современные методы консервирования мяса.
6. Мероприятия на убойных предприятиях, в хозяйстве и на транспорте при установлении сибирской язвы.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лейкозе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при бешенстве и чуме крупного рогатого скота.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при чуме и роже свиней.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сапе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе и эхинококкозе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях.
17. Отбор проб колбасных изделий. Органолептические методы определения качества колбас.
18. Лабораторные методы определения качества колбас.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.
20. Дефекты консервов.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. По каким показателям можно определять видовую принадлежность мяса?
2. Как отличить тушку кролика от тушки кошки?
3. Как отличить тушу крупного рогатого скота от туши лошади?
4. Как отличить тушу собаки от туши овцы?
5. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса
6. Как определить видовую принадлежность внутренних органов?
7. По каким органолептическим и физико-химическим показателям жира можно установить видовую принадлежность мяса?
8. Какие инфекционные болезни относят к зооантропозоонозам?
9. При каких инфекционных болезнях запрещается убой животных на мясо?
10. Какие инвазионные болезни животных представляют опасность для человека?
11. Какие домашние и дикие животные восприимчивы к трихинеллезу?
12. Какова биология развития трихинелл?
13. Какие существуют методы диагностики трихинеллеза?
14. Какая ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при трихинеллезе?
15. Какова диагностика цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней?
16. Диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе .
17. Какие характерные признаки и ветеринарно-санитарная оценка мяса при транспортной болезни?
18. Что такое вынужденный убой?

19. При каких болезнях и состояниях запрещается убой животных на мясо?
20. Какие степени обескровливания туш Вам известны?
21. Что отправляют в ветлабораторию от вынужденно убитых животных?
22. Какие существуют физико-химические методы исследования и их сущность при определении мяса больных животных?
23. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от вынужденно убитого животного?
24. Назовите способы консервирования мяса и мясных продуктов.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленых и солено-копченых мясных изделий.
26. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.
27. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
28. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
29. Какие существуют пороки и дефекты мясных баночных консервов?
30. Назовите причины возникновения бомбажа.
31. Какие ветеринарно-санитарные показатели учитываются при оценке качества солонины?
32. С какой целью в колбасном производстве используют нитрит натрия?
33. Что входит в технохимический контроль и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве?
34. Яйца, каких видов птиц выпускают в продажу?
35. Классификация яиц.
36. Органолептические и лабораторные исследования яиц.
37. Классификация меда.
38. Физические и химические свойства меда.
39. Ветсанэкспертиза меда.
40. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация в цехах мясоперерабатывающих предприятий.
41. Какие органолептические показатели характерны для рыбы свежей, сомнительной свежести и несвежей?
42. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?

3. 3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния установлена промежуточная аттестация в виде зачета 4 год.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Правила приема-сдачи убойных животных.
2. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
3. Определение упитанности крупного рогатого скота по ГОСТ 5110-87.
4. Определение упитанности мелкого рогатого скота по ГОСТ 5111-74 и птицы по ГОСТ 18292-85.
5. Определение упитанности свиней по ГОСТ 1213-74.

6. Определение упитанности лошадей по ГОСТ 20079-74 и кроликов ГОСТ 7686-88.

7. Подготовка животных к транспортировке и доставка их автомобильным транспортом.

8. Подготовка животных к транспортировке и доставка их железнодорожным транспортом.

9. Предубойная подготовка и ветеринарный осмотр скота и птицы.

10. Болезни и состояния животных при которых убой запрещен или ограничен.

11. Технологические процессы в цехах мясокомбинатов.

12. Переработка свиней на конвейер со съемкой и без съемки шкур.

13. Переработка птицы на конвейере.

14. Переработка крупного рогатого скота.

15. Переработка мелкого рогатого скота.

16. Порядок послеубойного осмотра животных. Чем это обусловлено?

17. Назначение и особенности переработки скота на санитарной бойне.

18. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация в цехах мясоперерабатывающих предприятиях.

19. Понятие о мясе. Морфологическое строение тканей туш.

20. Химический состав мышечной ткани.

21. Белки и липиды мяса.

22. Созревание мяса. Влияние различных факторов на этот процесс.

23. Товароведческая оценка туш говядины и телятины по ГОСТ 779-87.

24. Товароведческая оценка свинины по ГОСТ 7724-77.

25. Товароведческая оценка конины по ГОСТ 27095-86 и тушек кроликов по ГОСТ 7686-88.

26. Товароведческая оценка баранины и козлятины по ГОСТ 1935-55 и тушек птицы по ГОСТ 21784-76.

27. Ветеринарное клеймение продуктов убоя.

28. Товароведческая маркировка продуктов убоя.

29. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.

30. Мероприятия при установлении сибирской язве в хозяйстве.

31. Санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе и бруцеллезе.

32. Санитарная оценка продуктов убоя при ящуре и бешенстве.

33. Санитарная оценка продуктов убоя при чуме и роже свиней.

34. Санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе и сальмонеллезе.

35. Санитарная оценка при трихинеллезе.

36. Санитарная оценка при цистицеркозе.

37. Определение и санитарная оценка продуктов при вынужденном убое животных.

38. Санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях животных.

39. Санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях животных.

40. Определение мяса от больных животных.

41. Санитарная оценка мяса при поражении радиоактивными веществами.
42. Санитарная оценка при порче мяса. Методы определения его свежести.
43. Виды порчи жира и их предупреждение.
44. Санитарная оценка продуктов убоя птиц при заразных болезнях кроликов.
45. Видовая принадлежность мяса. Методы определения.
46. Консервирование мяса холодом.
47. Консервирование мяса высокой температурой.
48. Технология производства вареных колбас.
49. Технология полу копчёных колбас.
50. Технология производства сырокопченых колбас.
51. Технология производства баночных консервов.
52. Причины возникновения пороков колбас. Санитарная оценка.
53. Дефекты мясных консервов. Санитарная оценка.
54. Консервирование мяса посолом.
55. Санитарно-гигиенический контроль солонины.
56. Санитарная классификация яиц.
57. Товароведческая классификация яиц.
58. Методы определения качества пищевых яиц.
59. Состав цветочного и падевого меда.
60. Методы оценки натуральности и качества меда.
61. Сущность стандартизации, её цели и задачи.
62. Влияние породы, пола, возраста и упитанности животных на качество мяса.
63. Правила отбора проб для исследования в лаборатории. Оценка результатов.
64. Сырье для мясной промышленности.
65. Санитарная оценка продуктов убоя при сапе.
66. Водоснабжение и очистка сточных вод мясокомбинатов.
67. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
68. Санитарная оценка продуктов убоя при фасциоллезе и эхинококкозе.
69. Консервирование мяса копчением и сублимационной сушкой.
70. Факторы, влияющие на качество мяса.
71. Порядок осмотра привозного мяса.
72. Факторы, влияющие на цвет мяса.
73. Санитарные требования к оборудованию на мясокомбинатах.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня

формирования компетенций по дисциплине «Технология первичной переработки продукции животноводства» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

- форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных ветеринарно-санитарных правил, нормативно-технической документации; инструкций по санитарной обработке оборудования, производственных помещений, колбасных и консервных цехов; технологические режимы производства, условия хранения, транспортировки и реализации скоропортящейся продукции.

умения: отбирать пробы; готовить вытяжки; фильтровать суспензии; титровать растворы; осуществлять контроль над соблюдением санитарно-гигиенических условий получения, хранения и транспортировки продуктов животноводства;

владение навыками: методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов.

Критерии оценки**

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных

	методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать основные положения закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. - используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки результатов исследований.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе, используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки результатов исследований.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: основных ветеринарно-санитарных правил, нормативно-технической документации; инструкций по санитарной обработке оборудования, производственных помещений, колбасных и консервных цехов; технологические режимы производства, условия хранения, транспортировки и реализации скоропортящейся продукции.

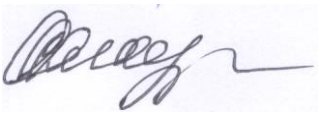
умения: отбирать пробы; готовить вытяжки; фильтровать суспензии; титровать растворы; осуществлять контроль над соблюдением санитарно-гигиенических условий получения, хранения и транспортировки продуктов животноводства;

владение навыками: методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - умение давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. - владение навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание в целом основных методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - умение в целом давать заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. - владение в целом навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не твердое знание методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - умение давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки,

	при хранении и транспортировке сопровождается неточностями и ошибками. - слабым владение навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - не умеет давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. - не владеет навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

Разработчики: доцент, Салаутина С.Е. 

(подпись)

профессор, Кривенко Д.В.

(подпись)