

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной работе

(подпись) **Василенко В.Н.**
(Ф.И.О.)

«30» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Производственный контроль на предприятиях отрасли

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности: *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья)*.

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующего типа: *научно-исследовательский; производственно-технологический; организационно-управленческий; проектный*.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-6	Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга	ИД2 _{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			ИД3 _{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2	ПКв-8	Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	ИД1 _{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
			ИД2 _{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
			ИД3 _{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов	Знает: современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления про-

питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	изготовлением продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Владеет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ИДЗ _{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знает: способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Владеет: методами и способами проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ИД1 _{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает: современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: применять современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет: методами подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
ИД2 _{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Знает: специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	Умеет: применять специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
	Владеет: методами и способами использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
ИД3 _{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает: способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: применять способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Владеет: способами автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Технологии продуктов животного происхождения».

Изучение дисциплины «Производственный контроль на предприятиях отрасли» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: *Введение в технологию отрасли, Физическая и коллоидная химия, Химия пищи, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Общая технология отрасли.*

Дисциплина «Производственный контроль на предприятиях отрасли» является предшествующей для проведения практической подготовки, дисциплин: *Технология продуктов животного происхождения, Техно-химический контроль на предприятиях отрасли, Технология функциональных продуктов животного происхождения, Современные технологии продуктов животного происхождения, Производственная практика, научно-исследовательская работа.*

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		4 семестр	5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	288	144	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	170,6	91,9	78,7
Лекции	66	36	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Практические/лабораторные занятия	99	54	45
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	99	54	45
Консультации текущие	3,3	1,8	1,5
Консультации перед экзаменом	2		2
Вид аттестации (зачет/экзамен)	0,3	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	83,6	52,1	31,5
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	40,6	24,1	16,5
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	22	14	8
Другие виды самостоятельной работы	21	14	7
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	-	33,8

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак.ч
4 семестр			
1	Производственный контроль на предприятии на основе ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	<p>Ветеринарные требования к сырьевой базе. Порядок осмотра убойных животных. Подготовка партии. Ветдокументация. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных и сырья животного происхождения автомобильным, железнодорожным и водным транспортом. Порядок погрузки партии, размещение при погрузке, сопроводительные документы. Правила сдачи-приемки и расчетов.</p> <p>Контроль за технологическими операциями. Требования к оборудованию и помещениям по переработке. Точки контроля, их организация и функции. Клеймение. Способы обезвреживания сырья и продуктов животного происхождения. Порядок приема сырья животного происхождения. Предубойная выдержка. Условия, запрещающие прием сырья животного происхождения на мясокомбинатах и его переработку.</p> <p>Ветеринарно-санитарный контроль при холодильной обработке. Правила сертификации соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Понятие о болезнях и особенности инфекционных заболеваний и ветеринарно-санитарная оценка сырья, полученного от больных животных: при нарушении обмена веществ, беломышечная болезнь, гидремия, уремия, желтуха, отравления животных, авитаминозы, патологические изменения в отдельных органах</p>	26,1

		и тканях, с отклонениями от нормы по запаху, вкусу, цвету. Гигиенические основы проектирования предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности. Общая характеристика моющих и дезинфицирующих веществ. Гигиенические и санитарные требования к пищевым предприятиям и оборудованию. Основы гигиены и санитарии: контроль критических точек. Понятие дезинфекции, дезинсекции, дератизации, дезодорации, утилизации. Лабораторный производственный контроль за условиями труда работающих (параметры микроклимата, параметры освещенности на рабочих местах и т.д.). Правила прохождения сотрудниками медицинского осмотра, прохождения сотрудниками гигиенического обучения и т.д.	
2	Производственный микробиологический контроль молочных продуктов.	Организация работы в микробиологической лаборатории. Микробиологический контроль производства молочных продуктов, санитарно-показательных микроорганизмов, технически вредной микрофлоры, вызывающей микробиологическую порчу молочных продуктов. Молочнокислые бактерии, их систематика и характеристика. Лактококки, лейконостоки, термофильный стрептококк, лактобактерии. Распространение в природе, использование в молочной промышленности. Бифидобактерии, пропионовокислые, уксуснокислые бактерии, дрожжи, слизеообразующая палочка. Их систематика, биологические свойства, распространение в природе, использование в молочной промышленности. Источники первичного обсеменения молока. Изменение микрофлоры сырого молока при хранении. Пороки сырого молока. Микробиологический контроль молока, поступающего на перерабатывающее предприятие. Способы снижения бактериальной обсемененности молока. Пороки и микробиологический контроль питьевого молока и сливок. Классификация заквасок. Приготовление заквасок в специальных и производственных лабораториях. Пороки заквасок. Микробиологический контроль производства и качества заквасок. Перспективные способы приготовления и применения заквасок. Пробиотики. Микробиологический контроль кисломолочных продуктов, приготовленных с использованием мезофильных молочнокислых стрептококков, термофильных молочнокислых бактерий, ацидофильных палочек, бифидобактерий и многокомпонентных заквасок. Микрофлора молочных консервов и ее источники. Изменение микрофлоры в процессе хранения молочных консервов. Пороки молочных консервов микробиологического происхождения, меры предупреждения. Микробиологический контроль производства молочных консервов. Микрофлора мороженого и ее источники. Микробиологический контроль производства мороженого. Источники микрофлоры масла. Закваски для кисломолочного масла. Изменение микрофлоры сладкомолочного и кисломолочного масла при различных температурах хранения. Пороки и микробиологический контроль производства масла. Источники первичной микрофлоры сыра, сыропригодность молока. Микрофлора заквасок для твердых сыров с низкой и высокой температурами второго нагревания, для мягких сыров. Динамика микробиологических процессов при выработке и созревании различных групп сыров. Микробиологический контроль производства сыра.	26
		<i>Консультации текущие</i>	1,8
		<i>Вид аттестации (зачет/экзамен)</i>	0,1
5 семестр			
1	Сертификация продукции, формы уче-	Роль отраслевой стандартизации и сертификации в повышении качества и конкурентоспособности продукции животного проис-	60,75

	<p>та и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.</p>	<p>хождения. Основные нормативные документы в пищевой промышленности. Технические условия. Технологическая инструкция. Система анализа рисков в критических контрольных точках НАССР. Создание СМК, основанных на принципах НАССР. Сертификация систем качества на предприятиях отрасли. Основное содержание программы производственного контроля. Правила составления и порядок утверждения программы производственного контроля.</p> <p>Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения. Другие мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил, гигиенических нормативов на производстве, и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.</p> <p>Основное содержание программы производственного контроля. Программа производственного контроля. Правила составления и порядок утверждения программы производственного контроля.</p> <p>Сертификация в системе ТР Таможенного союза. Получение сертификата соответствия.</p> <p>Сертификация системы менеджмента качества ISO. Техническая документация. Штрихкодирование.</p> <p>Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила. Государственные стандарты. Национальные стандарты. Методические указания. Приказы. Производственный учет и отчетность.</p> <p>Организационная структура мясоперерабатывающего предприятия. Общие положения. Порядок организации и проведения производственного контроля. Обязанности и ответственность должностных лиц структурных подразделений организации, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Мероприятия, предусматривающие обеспечение безопасности для человека и среды обитания.</p> <p>Производственный процесс на предприятии мясной отрасли и его структура. Производственный цикл и его влияние на эффективность производства. Виды движения предметов труда. Типы производства и их технико-экономическая характеристика. Перечень форм учета и отчетности</p> <p>Методологические принципы санитарно-эпидемиологических исследований для обоснования сроков годности пищевых продуктов.</p> <p>Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевых продуктов. Отбор проб и периодичность исследований. Особенности проведения санитарно-микробиологических исследований.</p> <p>Примерная типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности. Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, компонентов и полуфабрикатов. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов. Санитарно-техническое состояние. Производственная среда. Санитарно-эпидемиологический режим. Санитарно-защитная зона. Производственный учет и отчетность в колбасном цехе.</p>	
2	<p>Производственный технико-химический контроль молочных продуктов.</p>	<p>Требования к организации и аттестации лабораторий технико-химического контроля. Функции лаборатории. Основные показатели, определяемые при проведении производственного технико-химического контроля продукции и технологических процессов. Программа производственного контроля.</p> <p>Оценка качества и безопасности молочного сырья и других компонентов, поступающих на предприятия молочной промышленности. Порядок приемки сырья, отбор проб и подготовка их</p>	45,75

	<p>к анализу. Схема контроля качества заготавливаемого молочного сырья, компонентов в процессе их хранения.</p> <p>Организация и проведение производственного технико-химического контроля производства питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок. Требования НД к органолептическим, физико-химическим показателям готовой продукции. Требования к качеству сырья. Контроль технологического процесса, упаковки, маркировки и условий хранения продукции. Особенности проведения производственного технико-химического контроля производственных заквасок и кисломолочных продуктов. Требования НД к органолептическим, физико-химическим показателям жидких кисломолочных продуктов. Производственный технико-химический контроль производства сметаны и творога различными способами. Требования НД к органолептическим, физико-химическим показателям сметаны и творога. Требования к качеству сырья, контроль параметров технологического процесса производства сметаны и творога.</p> <p>Производственный технико-химический контроль производства детских продуктов. Подбор и требования к качеству молочного сырья и пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов детского питания. Требования к показателям готовых продуктов. Особенности контроля технологического процесса получения детских продуктов.</p>	
	<i>Консультации текущие</i>	1,5
	<i>Консультации перед экзаменом</i>	2,0
	<i>Вид аттестации (зачет/экзамен)</i>	0,2
	<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	33,8

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
4 семестр				
1	Производственный контроль на предприятии на основе ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	18	27	26,1
2	Производственный микробиологический контроль молочных продуктов.	18	27	26
	<i>Консультации текущие</i>			1,8
	<i>Вид аттестации (зачет/экзамен)</i>			0,1
5 семестр				
1	Сертификация продукции, формы учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	15	30	15,75
2	Производственный технико-химический контроль молочных продуктов.	15	15	15,75
	<i>Консультации текущие</i>			1,5
	<i>Консультации перед экзаменом</i>			2,0
	<i>Вид аттестации (зачет/экзамен)</i>			0,2
	<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>			33,8

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
4 семестр			

1	Производственный контроль на предприятии на основе ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. Сертификация в системе ТР Таможенного союза. Контроль за технологическими операциями при производстве продуктов животного происхождения. Сертификация системы менеджмента качества ISO. Гигиенические и санитарные требования к пищевым предприятиям и оборудованию. Формы учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	18
2	Производственный микробиологический контроль молочных продуктов.	Основы производственного микробиологического контроля. Молочнокислые бактерии, их систематика и характеристика. Основы производственного техно-химического контроля. Молочнокислые бактерии, их систематика и характеристика.	18
5 семестр			
1	Сертификация продукции, формы учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	Сертификация систем качества на предприятиях отрасли. Создание СМК, основанных на принципах HACCP. Типовая программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.	15
2	Производственный технико-химический контроль молочных продуктов.	Производственный микробиологический контроль сырого молока, питьевого молока и сливок. Производственный технико-химический контроль сырого молока, питьевого молока и сливок. Производственный микробиологический контроль заквасок и кисломолочных продуктов. Производственный технико-химический контроль заквасок и кисломолочных продуктов.	15

5.2.2 Практические занятия (семинары) *не предусмотрены.*

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
4 семестр			
1	Производственный контроль на предприятии на основе ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	Изучение нормативной и технической документации, технических регламентов. Органолептическая оценка качества продуктов из мяса. Изучение правил организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Органолептические методы определения свежести мяса. Входной контроль показателей качества и безопасности мясного сырья и компонентов. Контроль качества яиц и яйцепродуктов Определение микробиологических показателей мясных продуктов. Определение микробиологических показателей рыбных продуктов	27
2	Производственный микробиологический контроль молочных продуктов.	Освоение методов определения санитарно-показательных микроорганизмов и микроорганизмов порчи. Производственный микробиологический контроль сырого и питьевого молока и сливок.	27
5 семестр			
1	Сертификация продукции, формы учета и отчетности, установленной действующим	Лабораторный контроль сырья и компонентов мясной и рыбной отрасли. Производственный контроль на этапе технологических процессов производства мяс-	30

	законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	ных и рыбных продуктов. Разработка плана реализации системы качества HACCP Заполнение базы данных программы «GENERIC 2.0» для расчета многокомпонентных рецептур продуктов питания.	
2	Производственный технико-химический контроль молочных продуктов.	Приготовление бактериальных заквасок и микробиологический контроль их качества. Микробиологический контроль кисломолочных продуктов. Производственный микробиологический контроль молочных консервов. Производственный технико-химический контроль молока сырья и компонентов, поступающих на молочные предприятия. Производственный технико-химический контроль различных молочных продуктов	15

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
4 семестр			
1	Производственный контроль на предприятии на основе ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	12,1
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	7
		Другие виды самостоятельной работы	7
2	Производственный микробиологический контроль молочных продуктов.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	12
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	7
		Другие виды самостоятельной работы	7
5 семестр			
1	Сертификация продукции, формы учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8,25
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	4
		Другие виды самостоятельной работы	3,5
2	Производственный технико-химический контроль молочных продуктов.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	8,25
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	4
		Другие виды самостоятельной работы	3,5

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991>

Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102690>

Широков, Ю. А. Производственная санитария и гигиена труда : учебник для вузов / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-8114-5172-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147315>

Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550>

Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>

Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспанеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211211>

Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45663-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311756>

Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212732>

Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356>

Шмат, Е. В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, А. В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739>

Шмат, Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль : учебное пособие / Е. В. Шмат, М. В. Заболотных, Е. В. Корниенко. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 216 с. — ISBN 978-5-89764-507-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90721>

Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550>

Батищева, Л. В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-00032-011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71655>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарный контроль : методические указания / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2021. — 32 с. — Текст : электрон-

ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170657>

Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662>

Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323627>

Бекжанов, А. А. Рекомендации по совершенствованию санитарно – микробиологического контроля производства мясных стерилизованных консервов в соответствии с принципами ХАССП / А. А. Бекжанов, Г. Г. Абсатиров. — Уральск : ЗКАТУ им. Жангир хана, 2017. — 28 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147907>

6.2 Дополнительная литература

Утробина, Производственная санитария и гигиена труда : учебное пособие / Утробина, А. Т. . — Кемерово : КемГУ, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8353-2873-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233381>

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

Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49920>

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

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Производственный контроль на предприятиях отрасли [Электронный ресурс] : Конспект лекций по дисциплине «Производственный контроль на предприятиях отрасли» / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 190 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4329> — Загл. с экрана.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 32 с. <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>

Батищева, Л.В. Производственный микробиологический контроль на предприятиях молочной отрасли. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Батищева, Д. В. Ключникова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж : ВГУИТ, 2013. – 156 с. <http://www.knigafund.ru/books/173842>

Производственный контроль на предприятиях отрасли Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев; Воронеж. гос. ун-т инж. тех-

нол. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с. [ЭИ] Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4332> — Загл. с экрана.

Производственный контроль на предприятиях отрасли [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению курсовой работы / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. – Режим доступа : <http://education.vsu.ru/mod/book/view.php?id=39625> - Загл. с экрана

Производственный контроль на предприятиях отрасли [Электронный ресурс] : программа курса и метод. указания по выполнению контрольной работы № 1 / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. – Режим доступа : <http://education.vsu.ru/mod/book/view.php?id=36648> - Загл. с экрана

Производственный контроль на предприятиях отрасли [Электронный ресурс] : программа курса и метод. указания по выполнению контрольной работы № 2 / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. ; сост. М. М. Данылиев, Д. В. Ключникова. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. – Режим доступа : <http://education.vsu.ru/mod/book/view.php?id=39625> - Загл. с экрана

Голубева, Л. В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения [Текст] : лабораторный практикум : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 119 с. - ISBN 978-5-00032-288-8 : 255-00.

Данылиев, М. М. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с.

Голубева, Л. В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст] : учеб. пособие с грифом (рекомендовано учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области технологии сырья и продуктов животного происхождения) / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. - СПб. : ГИОРД, 2010. – 634 с.

Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : конспект лекций по дисциплинам: «Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения», «Основы производственного учета», для обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. М. Данылиев; ВГУИТ, Кафедра технологии продуктов животного происхождения. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 190 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1131>

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. – Режим доступа : <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/100813>. - Загл. с экрана.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Образовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
АИБС «МегаПро»	https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины). «Biosen» – автоматический расчет показателей биологической ценности; «Ration» – автоматический расчет аминокислотного, жирнокислотного и витаминного состава различных продуктов; «Generic 2.0» – автоматическое проектирование рецептур многокомпонентных рецептур комбинированных продуктов.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Альт Образование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License, Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Windows 8.1	
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License, Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61181017 от 20.11.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License, Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Libre Office 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий №035	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 28 штук, стул ученический – 56 штук. Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт, Ноутбук Lenovo – 1 шт.
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №204	Комплект мебели для учебного процесса, переносное мультимедийное оборудование (проектор Benq, экран, ноутбук Lenovo), наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №041	Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (переносная) Проектор NEC NP 100; Ноутбук RoverBookW 500L; экран
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №043	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 9 шт., стул ученический – 16 шт., шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт., Куттер – 1шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Стол разделочный – 2 шт. Холодильник, микроволновая печь, весы, слайсер, электрическая плита, пельменный аппарат, мясорубка, куттер, шприц с вакуумным насосом, водяная баня, центрифуга SLO
Учебная аудитория	Комплект мебели для учебного процесса:

для проведения учебных занятий №028	стол ученический - 8 шт., стул ученический – 16 шт., стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт., стол лабораторный без шкафчика – 2 шт., стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт., стол для весов – 1 шт., шкаф медицинский стеклянный – 1 шт., шкаф медицинский лабораторный. Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА, Морозильная камера Минск Весы KERN 440 – 35N, Весы AR-5-120 ,Весы Аsom , муфельная печь,сушильный шкаф, перемешивающее устройство, Плитка электрическая, Ph- метр. Устройство для определения влажности в продуктах Элекс-7 ФЭК, автоклав
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №120	Комплект мебели для учебного процесса: стол ученический – 13 шт., лавка ученическая - 13 шт., шкаф закрытый ПВХ – 4 шт., шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга. Весы AR 5-120. Холодильник Бирюса 2. Центрифуга УЛ 4-1. Электросепаратор Сатурн 2. Электроплитка. Шкаф холодильный ШХ-08. Шкаф вытяжной ДВС-а/1. Фотокалориметр КФ-К-2. Аквадистиллятор ДЭ-10. DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Редуктазник. Кондуктометр, Термостат, Сушильный шкаф. Пресс для сыра, прибор Чижовой, пресс установка, обратноосмотическая установка, сыродельная ванна, Мешалка магнитная MM-135H «Таглер»
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №236	Ноутбук ACER Aspire 5 A515-55-35GS", IPS, Intel Core i3 1005G1, Intel UHD Graphics , Windows 10, NX.HSHER.00D. Проектор ACER H6522ABD. Экран CACTUS Triscreen CS-PST. Интерактивная доска SMART kapp. МФУ лазерный HP LaserJet Pro

Учебная аудитория (помещение для самостоятельной работы обучающихся)

№039	Комплект мебели для учебного процесса: стол компьютерный в ПВХ – 9 шт., стол компьютерный – 5 шт., стол ученический – 12 шт., стул ученический – 24 шт., доска ученическая – 1 шт., шкаф платяной – 3 шт. Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Плоттер HPD J430 – 1 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт.
-------------	---

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

№ 045	Стеллажи для хранения посуды, инвентарь для уборки и санитарной обработки помещений. Плита электрическая – 1 шт. Компьютер Р-4-3,0 – 1 шт
--------------	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Читальные залы ресурсного центра	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.
---	--

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)** в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		2 курс 4 семестр	3 курс 5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	288	144	144
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	31,7	11,5	20,2
Лекции	12	4	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторные работы	14	6	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	14	6	8
Консультации текущие	1,8	0,6	1,2
Консультации перед экзаменом	2	-	2
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1,6	0,8	0,8
Вид аттестации: зачет, экзамен	0,3	0,1	0,2
Самостоятельная работа:	245,6	128,6	117
Проработка материалов по лекциям	86,6	38,6	48
Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям	54	30	24
Подготовка к лабораторным работам	56	32	24
Оформление текстовой документации в виде таблиц, графиков, диаграмм (без ЭВМ)	49	28	21
Экзамен, зачет (контроль)	10,7	3,9	6,8

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Производственный контроль на предприятиях отрасли

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-6	Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга	ИД2 _{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			ИД3 _{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
2	ПКв-8	Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	ИД1 _{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
			ИД2 _{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
			ИД3 _{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ПКв-6} – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает: современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Владет: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ИД3 _{ПКв-6} – Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знает: способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	Умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода

ответствии с технологическими инструкциями	готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями Владеет: методами и способами проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ИД1 _{ПКв-8} – Осуществляет подбор информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает: современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения Умеет: применять современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения Владеет: методами подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения
ИД2 _{ПКв-8} – Использует специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Знает: специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Умеет: применять специализированное программное обеспечение при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Владеет: методами и способами использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
ИД3 _{ПКв-8} – Определяет способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знает: способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Умеет: применять способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Владеет: способами автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Производственный контроль на предприятии на основе ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	ПКв-6 ПКв-8	Тест	1-50	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета, экзамена)	51-90	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторных работ)	91-130	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Домашнее задание	131-170	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Производственный микробиологиче-	ПКв-6 ПКв-8	Тест	1-50	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно;

ский контроль молочных продуктов.			60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
	Собеседование (вопросы для зачета, экзамена)	51-90	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
	Собеседование (задания для лабораторных работ)	91-130	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
	Домашнее задание	131-170	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания и кейс-задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечи-

вать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

4 семестр

№ задания	Тестовое задание
1.	Что понимается под техническим регламентом 1) Документ применения и исполнения требований к объектам технического регулирования 2) Перечень работ для обеспечения процесса производства 3) Правила эксплуатации, хранения и перевозки
2.	Перечислите виды технических регламентов 1) Общие и специальные 2) Основные и вспомогательные 3) Прямые и косвенные 4) Вертикальные и горизонтальные
3.	Как называется нормативный документ, который устанавливает обязательные для применения исполнения требований к объектам 1) Правила и нормы 2) Рекомендации 3) Стандарт 4) Технические условия 5) Технический регламент
4.	При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции: 1. направляется на переработку 2. признается потенциально опасной и изымается из оборота 3. требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи 4. требует немедленного уничтожения или технической утилизации 5. реализуется при обычных условиях
5.	При выборе мясopодуKтов ежедневного рациона взрослого здорового человека необходимо отдавать предпочтение: 1. нежирным сортам мяса и птицы 2. колбасным изделиям 3. замороженным полуфабрикатам 4. консервам 5. копченостям
6.	Хранение и реализация скоропортящихся продуктов за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, должны осуществляться при температуре не выше: 1. +2° С 2. +4° С 3. +6° С 4. +8° С 5. +10° С
7.	Обязательной сертификации подлежит: 1. продукция детского и специализированного питания 2. плодоовощная продукция 3. молочная продукция 4. мясная продукция 5. кондитерская продукция
8.	Наиболее важные в санитарном отношении этапы первичной переработки мяса, все кроме: 1. предубойного содержания животных 2. обескровливания туши 3. эвентерации 4. созревания мяса 5. замораживания
9.	Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях А) созревание Б) плесневение В) прогоркание Г) прокисание
10.	Укажите цель просеивания муки

	А) удаление посторонних частиц Б) насыщение воздухом В) разрыхление и созревание Г) всё выше перечисленное
11.	Какова оптимальная температура в мучных складах А) не ниже 8 градусов Б) не ниже 22 градусов В) не выше 22 градусов Г) не выше 4 градусов
12.	Какие ячмени применяют в пивоварении? а) Двурядные б) Четырехрядные с) Шестирядные d) Пятирядные e) Однорядные

3.1.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

№ задания	Тестовое задание
13.	Несоблюдение гигиенических требований при применении антибиотиков в качестве пищевых и кормовых добавок может вызвать у людей, употреблявших эти продукты: 1. аллергические реакции 2. дисбиоз 3. кандидамикоз 4. дерматиты 5. все вышеперечисленное верно
14.	Какому этапу гигиенической экспертизы соответствует проверка состояния и маркировки тары: 1. подготовительному 2. осмотру партии продуктов 3. вскрытию упаковок 4. органолептическим исследованиям 5. заключительному
15.	Пищевая добавка натрия нитрит используется при изготовлении пищевого продукта: 1. жиры, маргарины 2. кондитерские изделия 3. колбасные изделия и мясные консервы 4. соки фруктовые 5. концентраты сухие для первых и вторых блюд
16.	Для предприятий пищевой промышленности установлены санитарно-защитные зоны в пределах: 1. 100-1000 м 2. 100-200 м 3. 50-100 м 4. 50-500 м 5. 25-50 м
17.	Задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является: 1. определение энергетической потребности организма 2. решение вопросов усвояемости пищевых продуктов 3. контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов 4. выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов 5. нормирование основных пищевых веществ в питании населения
18.	При проведении текущего санитарного надзора за предприятиями общественного питания в случае обнаружения нарушения технологии мытья посуды действие сотрудника Роспотребнадзора: 1. отстранение от работы 2. составление «Протокола о нарушении санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил» 3. закрытие предприятия общественного питания

	4. отстранение от работы с готовой продукцией 5. отсутствие каких-либо действий
19.	Укажите объекты технических регламентов 1) Персонал 2) Продукция 3) Процессы ЖЦП 4) Работа 5) Услуга
20.	Отметьте цели принятия технических регламентов 1) Охрана окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений 2) Снижение материалоемкости, энергоемкости и трудоемкости технологических процессов 3) Обеспечение конкурентоспособности и качества продукции 4) Защита жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества 5) Обеспечение единства измерений
21.	Массовая доля лактозы в молоке составляет 1) 4,7 – 5,0 % 2) 4,6 – 4,9% 3) 1,5 – 1,8 % 4) 0,5 – 0,8 %
22.	К наиболее важным макроэлементам молока относятся 1) Фосфор 2) Кальций 3) Калий 4) Йод
23.	Из жирорастворимых витаминов в молоке присутствуют 1) Рибофлавин 2) Пантотеновая кислота 3) Ретинол 4) токоферол
24.	Мясные грузы в холодильнике размещают: на подвесных путях на стеллажах в штабелях в контейнерах

3.1.3 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

5 семестр

№ задания	Тестовое задание
25.	Что такое гидролазы? а) Катализируют окислительно-восстановительные реакции б) Катализируют перенос групп атомов с) Катализируют расщепление сложных органических соединений с участием воды д) Катализируют превращение веществ в изомеры е) Катализируют соединение двух молекул
26.	Сахароза, попадая в кишечник, быстро гидролизует альфа-глюкозидазой тонкой кишки на глюкозу и фруктозу, которые затем всасываются в: а) кровь б) клетки в) атомы
27.	В чистом виде — такие моноклинные кристаллы:

	а) синие б) желтые в) бесцветные
28.	Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности А) органические кислоты Б) ПАВ В) минеральные соли Г) клейковина
29.	15. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора А) патоку Б) инвертный сироп В) пищевую кислоту Г) все выше перечисленное
30.	16. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц А) 1 Б) 3 В) 2 Г) 4
31.	20. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения А) красители Б) хлебные улучшители В) ароматизаторы Г) все выше перечисленное
32.	Какова влажность ячменя? а) 5-6% б) 6-9% с) 10-13% д) 14-15,5% е) 20-21%
33.	В каких единицах измеряется к. ед.? а) В кг б) В м с) В ммоль/дм ³ д) В моль/дм³ на 100см³ вещества е) В кг/см ³
34.	Укажите дату вступления в силу технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) 1) 09.10.2011 г. 2) 09.10. 2012 г. 3) 09.10.2013 г.
35.	Мясное сырье выдерживают в посолочных камерах для: придания вкуса и аромата, формирования функционально-технологических свойств, снижения влажности, увеличения влажности
36.	В чем заключается доступность проекта технического регламента 1) Юридическое лицо 2) Любое лицо 3) Предприятие 4) Государственная Дума
37.	В готовом клее допускается массовая доля влаги не более: 5% 10% 16% 30% 50%

3.1.4 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

№ задания	Тестовое задание
38.	<p>Согласно техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) "творог" - кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) лактококков 2) смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков 3) термофильных молочнокислых стрептококков
39.	<p>Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) распространяется на молоко и молочную продукцию, выпускаемые в обращение на таможенной территории Таможенного союза и используемые в пищевых целях, включая</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации молока и молочной продукции 2) функциональные компоненты, необходимые для производства продуктов переработки молока 3) тару и упаковку готовой продукции
40.	<p>Действие технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) не распространяется на следующую продукцию</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кулинарные и кондитерские изделия, пищевые и биологически активные добавки, лекарственные средства, корма для животных, непищевые товары, изготовленные с использованием или на основе молока и молочной продукции 2) молоко и молочная продукция, полученные гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации молока и молочной продукции, предназначенные только для личного потребления и не предназначенные для выпуска в обращение на таможенной территории Таможенного союза 3) сырое молоко - сырье, обезжиренное молоко (сырое и термически обработанное) - сырье, сливки (сырые и термически обработанные) – сырье
41.	<p>Парное мясо допускается использовать для производства консервов:</p> <p>мясо тушеное, фаршевых, паштетных, мясо-растительных</p>
42.	<p>Расставьте принципы системы ХАССП в порядке ее разработки для обеспечения безопасности молочных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) оценка эффективности 2) анализ опасных факторов 3) выявление критических контрольных точек 4) установление критических пределов 5) установление процедуры мониторинга 6) разработка корректирующих действий 7) хранение и актуализация документов <p>Ответ: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 1</p>
43.	<p>Согласно техническому регламенту Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) казеин – это 2) казеинат – это <p>А) продукт переработки молока, произведенный из казеина путем обработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки</p> <p>Б) продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белка молока</p> <p>Ответ: 1 – Б, 2 - А</p>
44.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Журнал учета выработки сухих молочных консервов (типовая форма № П-46) применяется 2) Журнал учета выработки сгущенных молочных консервов (сгущенного молока) (типовая форма № П-42) применяется <p>А) для учета расхода сырья и выработки сухих молочных консервов</p> <p>Б) для учета расхода сырья, выработки сгущенного молока и других сгущенных молочных консервов и сдачи их на склад готовой продукции</p> <p>Ответ: 1 – А, 2 - Б</p>
45.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Приемно-сдаточная накладная (типовые формы № П-56 и ПГ-107) применяется

	2) Акт инвентаризации незавершенного производства, остатков сырья и тары (типовая форма № П-55) применяется А) для оформления и сдачи на склад (в экспедицию) молочных продуктов Б) при инвентаризации незавершенного производства, остатков сырья и тары Ответ: 1 – А, 2 - Б
46.	1) При разбавлении молока водой его плотность 2) При разбавлении молока обезжиренным молоком его плотность А) Уменьшается Б) Повышается Ответ: 1 – а, 2 - Б
47.	1) Титруемую кислотность молока определяют 2) Активную кислотность молока определяют А) Потенциометрическим методом Б) Титриметрическим методом Ответ: 1 – Б, 2 - А
48.	Система ХАССП (НАССР) является системой, предназначенной для идентификации, оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на продукции Ответ: безопасность
49.	Сертификация системы ХАССП проводится Органом по сертификации «Регистр систем менеджмента» в Системе сертификации систем менеджмента «РСМ-Серт» Ответ: Добровольной
50.	Принципы системы ХАССП (НАССР) применимы к предприятиям пищевой промышленности Ответ: Всех отраслей

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Собеседование (вопросы для зачета, экзамена)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

4 семестр

Номер вопроса	Текст вопроса
51.	Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
52.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.
53.	Промышленная, производственная и личная гигиена.
54.	Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
55.	Перечислите состав программы производственного контроля
56.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
57.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
58.	Сертификат соответствия ГОСТ Р. Декларация соответствия ГОСТ Р
59.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия

3.2.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
60.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
61.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза
62.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
63.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
64.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
65.	Учет и отчетность. Цели и задачи.
66.	Ответственность работников цехов.
67.	Организация учета заготовок скота и птицы.
68.	Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству.
69.	Учет закупаемых скота и птицы и продуктов их переработки.
70.	Клеймение и маркировка мяса КРС.

3.2.3 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

5 семестр

Номер вопроса	Текст вопроса
71.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
72.	Методологические принципы санитарно-эпидемиологических исследований для обоснования сроков годности пищевых продуктов
73.	Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевых продуктов
74.	Проведение физико-химических, санитарно-химических исследований и органолептической оценки
75.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве колбас?
76.	Каков групповой ассортимент колбасных изделий?
77.	Каковы принципы классификации колбас?
78.	Каковы направления использования вторичного сырья колбасного производства?
79.	Что в данной задаче является ограничением?

3.2.4 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
80.	Что служит критерием оптимизации?
81.	Особенности программы L.Soft производство
82.	Особенности программного комплекса "Оптимит"
83.	Особенности программного комплекса "МультиМит Эксперт"
84.	Особенности программного комплекса «Галактика»
85.	Учет крови убойных животных. Материальный баланс, расчет сырья.
86.	Документооборот в колбасном цехе.
87.	Сырьевой расчет колбасного производства.

88.	Схема первичного учета в колбасном цехе. Учет при составлении фарша и в термическом отделении.
89.	Основные приборы, используемые при ветсанэкспертизе различных продуктов.
90.	Производство пищевых жиров. Характеристика сырья и готовой продукции. Учет и отчетность.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;
- **оценка «не зачтено»**, если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Задания для лабораторных работ

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

4 семестр

Номер вопроса	Текст вопроса
91.	Основные требования по регистрации и учету результатов послеубойной ветсанэкспертизы мяса птицы.
92.	Ветеринарно-санитарные требования к проектированию, содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности.
93.	Промышленная, производственная и личная гигиена.
94.	Санитарная обработка помещений и технологического оборудования, инвентаря и инструментов.
95.	Функция отделов производственно-ветеринарного контроля на предприятиях мясной промышленности.
96.	Требования ГОСТов на разных животных и птицу для убоя.
97.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
98.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
99.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
100.	Требования инструкции по ветеринарному клеймению и товароведческой маркировки.

3.3.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
101.	Сертификат качества. Обязательный сертификат соответствия
102.	Добровольный сертификат соответствия качества продукции
103.	Сертификат по техническому регламенту Таможенного Союза
104.	Система экологического управления (ISO 14001:2004)
105.	Разработка ТУ и регистрация ТУ
106.	Федеральные законы. Санитарные нормы и правила. Санитарные правила.
107.	Учет и отчетность. Цели и задачи.
108.	Ответственность работников цехов.
109.	Организация учета заготовок скота и птицы.
110.	Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству.

3.3.3 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

5 семестр

Номер вопроса	Текст вопроса
111.	Структура ветеринарной службы в России, её задачи и функции.
112.	Структура Госветслужбы на границе и транспорте.
113.	Основные требования СанПиН 2.3.2.1078-01 при ветсанэкспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
114.	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
115.	Положения отдельных статей Конституции РФ, Законов РФ, гражданского и уголовного кодексов, отражающих вопросы ветсанэкспертизы.
116.	Перечислите состав программы производственного контроля
117.	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
118.	Порядок организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
119.	Сертификат соответствия ГОСТ Р. Декларация соответствия ГОСТ Р
120.	Учет закупаемых скота и птицы и продуктов их переработки.

3.3.4 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
121.	Какой алгоритм составления материального баланса при производстве колбас?
122.	Каков групповой ассортимент колбасных изделий?
123.	Каковы принципы классификации колбас?
124.	Каковы направления использования вторичного сырья колбасного производства?
125.	Что в данной задаче является ограничением?
126.	Что служит критерием оптимизации?
127.	Особенности программы L.Soft производство
128.	Особенности программного комплекса "Оптимит"
129.	Особенности программного комплекса "МультиМит Эксперт"
130.	Особенности программного комплекса «Галактика»

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10

процентов всех заданий).

3.4 Домашнее задание

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

4 семестр

Номер вопроса	Текст вопроса
131.	Виды брака шкуроконсервировочного производства.
132.	Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Точки учета и документация.
133.	Учет крови убойных животных. Материальный баланс, расчет сырья.
134.	Документооборот в колбасном цехе.
135.	Сырьевой расчет колбасного производства.
136.	Схема первичного учета в колбасном цехе. Учет при составлении фарша и в термическом отделении.
137.	Учет готовой продукции и ее реализация в колбасном цехе.
138.	Виды брака и порядок его списания в колбасном производстве.
139.	Консервное производство. Учет и отчетность. Расчет выработки.
140.	Организационная структура мясоперерабатывающего предприятия.

3.4.2 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
141.	Производственный контроль за соблюдением санитарных правил. Цель производственного контроля.
142.	Производственный процесс на предприятии мясной промышленности и его структура.
143.	Понятие документооборота
144.	Общая структура документационного обеспечения управления
145.	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
146.	Методологические принципы санитарно-эпидемиологических исследований для обоснования сроков годности пищевых продуктов
147.	Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевых продуктов
148.	Проведение физико-химических, санитарно-химических исследований и органолептической оценки
149.	Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности
150.	Производственно-ветеринарный контроль при производстве охлажденного мяса.

3.4.3 Шифр и наименование компетенции

ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга

5 семестр

Номер вопроса	Текст вопроса
151.	Клеймение и маркировка мяса КРС.
152.	Клеймение и маркировка мяса свиней.
153.	Виды брака и порядок списывания КРС.
154.	Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
155.	Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
156.	Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
157.	Какие животные и птица подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
158.	Какие животные и птица не подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
159.	Основные приборы, используемые при ветсанэкспертизе различных продуктов.
160.	Производство пищевых жиров. Характеристика сырья и готовой продукции. Учет и отчетность.

3.4.4 Шифр и наименование компетенции

ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
161.	Учет субпродуктов, точки учета и документация.
162.	Учет в кишечном отделении.
163.	Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристики сырья. Точки учета и документация.
164.	Производственно-ветеринарный контроль при производстве охлажденного мяса.
165.	Требования к организации рабочего ВСЭ мяса и продуктов убоя животных и птицы.
166.	Дезинфекция и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
167.	Дератизация и правила личной гигиены и техники безопасности при проведении этих мероприятий.
168.	Какие животные и птица подлежат сдаче-приемке на мясокомбинат?
169.	Учет субпродуктов, точки учета и документация.
170.	Учет в кишечном отделении.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если домашнее задание является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором прослеживается авторская позиция, продуманная система аргументов, а также наличествуют обоснованные выводы; используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; полностью соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания логически выстроен, имеет четкую структуру; работа соответствует всем техническим требованиям; домашнее задание выполнено в установленный срок.

- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если домашнее задание не является самостоятельным, оригинальным текстом, в котором не прослеживается авторская позиция, не продумана система аргументов, а также отсутствуют обоснованные выводы; не используются термины, понятия по дисциплине, в рамках которой выполняется работа; не соответствует выбранной теме, цели и задачам; текст домашнего задания композиционно не выстроен; работа не соответствует техническим требованиям; домашнее задание не выполнено в установленный срок.

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-6 Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений, сменные показатели производства), выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия, организовывать работу структурного подразделения, обеспечивать экономическую эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе развития технологий бизнес-планирования, менеджмента и маркетинга					
Знать	Знание современных способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способов проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Изложение современных способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способов проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	75 % и более правильных ответов Отлично	Освоена (повышенный)
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	60-75 % правильных ответов Хорошо	Освоена (повышенный)
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	50-60 % правильных ответов Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Менее 50% правильных ответов Неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
			Изложены современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены современные способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения и способы проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)

Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование)	Применение способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения	Самостоятельно применены способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
		Не применены способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения	Не правильно применены способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях и стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Домашнее задание	Демонстрация навыков организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Проведена демонстрация навыков организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
		Не продемонстрированы навыки организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Не проведена демонстрация навыков организации производства и эффективной работы трудового коллектива, мотивации и стимулирования персонала производства на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проведения стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
ПКв-8 Способен применять информационные, телекоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечения для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения					
Знать	Знание современных информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов	Изложение современных информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и	Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	75 % и более правильных ответов Отлично	Освоена (повышенный)
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, достаточ-	60-75 % правильных от-	Освоена (повышенный)

	питания животного происхождения и способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ном для качественного выполнения основных профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	ветов Хорошо	
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в необходимом объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	50-60 % правильных ответов Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Менее 50% правильных ответов Неудовлетворительн	Не освоена (недостаточный)
			Изложены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Не изложены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Уметь	Защита лабораторной работы (собеседование)	Применение современных информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способов автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Самостоятельно применены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не правильно применены современные информационные и телекоммуникационные технологии для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и способы автоматизации и роботизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)
Владеть	Домашнее задание	Демонстрация навыков подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и использования специализированных технологий	Проведена демонстрация навыков подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения и использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Не проведена демонстрация навыков подбора информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизации процесса производства продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59,99	Не освоена (недостаточный)

		ного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	происхождения и использования специализированного программного обеспечения при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		
--	--	---	--	--	--