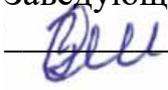


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:42
Уникальный идентификатор документа: cba47a2f4b9182af2546ef321c4938c4a0471bd



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал
Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
 Зеленина О.В.
«30» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.06 Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и
рыбной промышленности
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Санитарные нормы правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности»**

№ п/п	Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочных материалов
1	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 1 Введение, понятие «Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности».	Защита лабораторной работы
2	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 2 Современная и классическая классификация пищевых добавок и ингредиентов	Защита лабораторной работы
3	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 3 Биологически активные добавки (БАД): понятия, использование в молочной промышленности	Защита практической работы
4	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 4 Биологически активные добавки (БАД), использование в мясной и рыбыперерабатывающей промышленности	Защита лабораторной работы
5	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 5 Пищевые добавки, корректирующие цвет продуктов питания	Защита лабораторной работы
6	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 6 Вкусо-ароматические пищевые добавки, используемые в пищевой промышленности	Защита практической работы
7	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 7 Принцип действия, особенности строения и применение стабилизаторов, загустителей и гелеобразователей, используемые в пищевой промышленности	Защита практической и лабораторной работы
8	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 8 Принцип действия, особенности строения и применения пищевых эмульгаторов, пенообразователей и стабилизаторов пены	Защита практической и лабораторной работы
9	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 9 Натуральные и синтетические консерванты-понятия, принцип действия, особенности применения в технологиях молочных, мясных и рыбных продуктов	Защита практической и лабораторной работы
10	ПКос-2.2,ПКос-2.3 ПКос-3.2,ПКос-3.3	Тема 10 Применение консервантов в технологиях продуктов питания - понятия, принцип действия, технологические особенности	Защита практической и лабораторной работы, опрос на зачете

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Санитарные нормы правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности»**

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос - 2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока	ПКос-2.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки молока	методы первичной обработки и переработки молока	применять методы первичной обработки и переработки молока	способностью применять методы первичной обработки и переработки молока
2.			ПКос-2.3 - Владеет методами оценки качества молочных продуктов	методы оценки качества молочных продуктов	применять методы оценки качества молочных продуктов	способностью применять методы оценки качества молочных продуктов
3.	ПКос - 3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	ПКос-3.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	способностью применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы
4.			ПКос-3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	способностью применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этап формирования компетенций

Критерии оценки на зачете

«зачтено», «незачет».

Оценка «зачтено» – выставляется студенту, если он показывает твёрдые и достаточно полные знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, самостоятельно и последовательно излагает учебный материал, предпринимает попытки анализировать различные научные взгляды и обосновать собственную теоретическую позицию, при этом допускает незначительные ошибки; умеет увязывать теоретические положения с юридическими, экономическими и иными аспектами, отличается развитой речью, умеет применять полученные теоретические знания при решении задач и конкретных практических ситуаций.

Оценка «незачет» – выставляется студенту, если он демонстрирует незнание основных положений учебной дисциплины; не ориентируется в основных литературных источниках по учебному предмету; не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, обосновать собственную научную позицию; не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь слабо развита и маловыразительная.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины

«Санитарные нормы правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности»

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Основные санитарные нормы и правила на предприятиях молочной промышленности.
2. Контроль качества сырья и готовых пищевых молочных с учетом санитарных норм и правил молокоперерабатывающей промышленности.
3. Обеспечение биологической безопасности молока-сырья и молочной продукции.
4. Санитарные нормы и правила при строительстве молокоперерабатывающих предприятий.
5. Санитарные нормы и правила при реконструкции предприятий по переработке молока.
6. Санитарные правила, нормы и требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре
7. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых молокоперерабатывающих предприятий.
8. Пути и методы утилизации отходов и стоков предприятий по переработке молока.
9. Основные санитарные нормы и правила на предприятиях мясной промышленности.
10. Контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов из мяса с учетом санитарных норм и правил мясоперерабатывающей отрасли.
11. Обеспечение биологической безопасности мясного сырья и готовых изделий.
12. Обеспечение биологической безопасности на предприятиях по переработке рыбы

и гидробионтов.

13. Санитарные нормы и правила при строительстве мясоперерабатывающих предприятий.

14. Санитарные нормы и правила при строительстве рыбоперерабатывающих предприятий.

15. Санитарные нормы и правила при реконструкции перерабатывающих предприятий.

16. Санитарные нормы и правила при реконструкции мясоперерабатывающих предприятий.

17. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых мясоперерабатывающих предприятий.

18. Обеспечение водоснабжения и канализации, а также освещения, вентиляции и отопления при строительстве новых рыбоперерабатывающих предприятий.

19. Пути и методы утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности.

20. Пути и методы утилизации отходов и стоков рыбоперерабатывающей промышленности

Составитель:

Вахрамова О.Г., к.б.н.