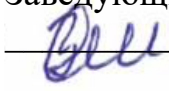


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:42
Уникальный идентификатор документа: cba47a2f4b9183af2546ef594ac4938c4a04716d



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.01.07 Производственный контроль в 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 4
Семестр 8

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

Таблица 1

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Производственный контроль в 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 рыбоперерабатывающей 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, использующиеся 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, использующиеся 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
«Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности»

№ п/п	Код компе- тенции	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 реферата:

Оценка «зачтено» по реферату выставляется студенту, если он не только продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала, но умение грамотно работать с литературными источниками, опираясь на результаты современных исследований (не менее 3-х источников, не старше 5-ти лет) и умеет аргументировано логично излагать изученный материал.

В оформлении работы могут присутствовать погрешности

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не имеет базовых (элементарных) знаний по изучаемой тематике, использует, опирается на не действующие нормативные и устаревшие научные источники.

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

«Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности»

Примерная тематика самостоятельных работ (докладов, рефератов, презентаций)

1. Организация лабораторного контроля продукции животного происхождения и требования нормативной документации к исследуемым показателям изучаемых объектов.
2. Организация, оснащение, техника безопасности и правила работы в лабораториях различного профиля.
3. Особенности программы производственного контроля предприятий молочной промышленности.
4. Основные принципы алгоритма исследований продукции животного происхождения. Техника выполнения исследований, в рамках проведения теххимического контроля.
5. Особенности ветеринарной электронной сертификации продукции животного происхождения
6. Метрологические характеристики методов исследования продукции животного

происхождения.

7. Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции животного происхождения.

8. Основные принципы систем пищевой безопасности.

9. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности.

10. Особенности отбора, консервации и подготовки проб продукции животного происхождения к лабораторным исследованиям

11. Порядок проведения органолептических исследований продукции животного происхождения.

12. Производственный контроль на предприятиях рыбной промышленности

13. Порядок проведения органолептических исследований продукции мясной промышленности

14. Порядок проведения производственного контроля аквакультуры.

15. Особенности отбора и подготовки проб для проведения инструментальных лабораторных исследований

16. Определение физико-химических показателей в исследуемых образцах продукции животноводства

17. Меры предупреждения и классификация дефектов продукции животноводства.

18. Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности

19. Системный подход к оценке качества продукции животного происхождения

20. Методы выявления фальсификации сырья животного происхождения и продуктов его переработки.

21. Требования, предъявляемые к составу и свойствам моющих средств и порядок их приготовления.

22. Источники контаминации продукции животного происхождения, ксенобиотиками различного происхождения.

23. Требования к санитарной обработке оборудования. Техника безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами.

24. Требования технических регламентов Таможенного союза и ЕАЭС к производству продукции животного происхождения

25. Основные направления работы международных организаций ISO, FAO, «Codex Alimentarius» и перечень разрабатываемой ими документации, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции животного происхождения

26. Правила проведения и оформления ветеринарно-санитарного контроля продукции животного происхождения с учетом современных требований нормативно-правовой базы

27. Инновационные приемы производства продукции животного происхождения

28. Определение показателей качества продукции птицеводства.

29. Современные тенденции повышения качества продукции животного происхождения

30. Использование современных средств измерения в практике производственного контроля продукции животного происхождения

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Факторы, влияющие на качество и безопасность продукции животноводства.

2. Техническое регулирование и нормативная документация, используемая в рамках проведения теххимического контроля.

3. Порядок проведения входного контроля на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.
4. Виды технических регламентов и области их применения.
5. Виды контроля продукции животноводства.
6. Состав и свойства продукции животного происхождения
7. Методы оценки качества продукции животного происхождения.
8. Дефекты продукции животноводства, классификация и причины возникновения.
9. Методы оценки безопасности продукции животноводства
10. Значение микробиологического и ветеринарно-санитарного контроля продукции животного происхождения.
11. Особенности электронной ветеринарной сертификации ФГИС «Меркурий».
12. Меры предупреждения появления дефектов в продукции животного происхождения.
13. Фальсификация сырья животного происхождения и продуктов его переработки.
14. Система пищевой безопасности НАССР. Основные принципы и понятия.
15. Особенности разработки системы оценки качества и безопасности на предприятиях пищевой промышленности.
16. Основные принципы построения алгоритма исследований в рамках проведения теххимического контроля.
17. Основные принципы построения алгоритма исследований в рамках проведения микробиологического контроля.
18. Классификация методов исследования продукции животного происхождения.
19. Организация и оснащение лабораторий различного профиля.
20. Классификация методов органолептических исследований.
21. Организация и порядка проведения инструментальных лабораторных исследований в рамках проведения теххимического контроля.
22. Определение технологических показателей продукции животного происхождения.
23. Этапы проведения производственного контроля продукции животного происхождения.
24. Источники контаминации продукции животного происхождения ксенобиотиками различного происхождения
25. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) исследуемых образцов при проведении лабораторных исследований
26. Расчетные методы определения химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов животного происхождения.
27. Организация производственной лаборатории на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности
28. Порядок проведения органолептической оценки сырья и готовой продукции животного происхождения.
29. Определение физико-химических и органолептических показателей молока и молочных продуктов
30. Методы определения влажности и сухих веществ в полуфабрикатах и готовой продукции животного происхождения
31. Оценка свежести мясного сырья используемого для производства мясных полуфабрикатов
32. Проблемы управления качеством продукции животноводства.
33. Оснащение

микробиологической лаборатории. Основные задачи микробиологического контроля.

34. Общие положения проведения производственного контроля сырья и вспомогательных материалов центральными производственными лабораториями.

35. Общие положения проведения контроля готовой продукции цеховыми производственными лабораториями предприятий мясной промышленности

36. Охарактеризуйте причины возникновения дефектов пищевых продуктов
37. Эвристические методы оценки показателей качества пищевых продуктов

38. Охарактеризуйте основные элементы оценки качества пищевых продуктов органолептическими методами.

39. Особенности отбора проб пищевых продуктов животного происхождения и подготовка их к исследованию, при проведении физико-химических исследований.

40. Организация и порядок проведения сенсорного анализа продукции животного происхождения.

Составитель:

Вахрамова О.Г., к.б.н.