

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.20 Управление качеством продукции животноводства

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>знает Зн.1 Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения Зн.2 Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения Зн.3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Зн.4 Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Зн.5 Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Зн.6 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>

умеет

У.1

Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

У.2

Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

У.3

Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

У.4

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

У.5

Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

У.6

Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

У.7

Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения

У.11

Разрабатывать методы технического контроля и испытания

		<p>владеет навыками</p> <p>ТД.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> <p>ТД.3 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>ТД.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> <p>ТД.5 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ТД.6 Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>ТД.7 Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
--	--	---

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Управление качеством продукции животноводства			
1.1.	Теоретические основы формирования качества продукции животноводства	5	ПК-1.2	Устный опрос

1.2.	Основы технического регулирования качества и безопасности продукции	5	ПК-1.2	Устный опрос
1.3.	Методы контроля качества продукции животного происхождения	5	ПК-1.2	Устный опрос
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Управление качеством продукции животноводства"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Тема 1.

Условия кормления и содержания животных и птицы.

Использование кормов животного и растительного происхождения, качество, безопасность, питательность кормов.

Технология получения молока на промышленных комплексах.

Промышленные индустриальные комплексы по выращиванию свиней, птицы.
Биобезопасность.

Технология производства и первичная переработка мяса и птицы.

Схемы убоя и первичной обработки туш животных и птицы.

Санитарно-ветеринарные требования.

Тема 2.

Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия.

Принципы технического регулирования.

Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР.

Международная и региональная стандартизация.

Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России и стран СНГ с зарубежными странами.

Тема 3.

Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность.

Мясо животных. Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность.

Яйца и яйцопродукты. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность.

Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства.

Оценка качества яиц и яйцопродуктов. Особенности хранения.

Показатели безопасности. Основные технологические принципы управления качеством продукции животноводства

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

1. Основные системы кормления и содержания животных и птицы.
2. Основные виды кормов животного и растительного происхождения.
3. Основные параметры качества и питательности кормов.
4. Химический состав корма и факторы, влияющие на него.
5. Критические точки контроля качества в схеме процесса производства молока, говядины и свинины.
6. Принципы организации биологической безопасности на ферме по производству продукции животноводства (требования РФ и Евросоюза).
7. Сравнительная оценка параметров качества молока в РФ, США и ЕС.
8. Основные технологии производства говядины.
9. Основные технологии производства свинины.
10. Пороки PSE- и DFD у мяса.
11. Основные принципы промышленной технологии производства мяса бройлеров.
12. Схема первичной переработки мяса говядины, свинины и баранины.
13. Схема первичной переработки птицы.
14. Пищевая ценность мяса.
15. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия.
16. Основные различия форм обязательного подтверждения соответствия.
17. Центр сертификации РОСПРОМТЕСТ, структура и задачи.
18. Сертификат соответствия Таможенного союза.
19. Принципы технического регулирования.
20. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР.
21. Техническое законодательство в РФ.
22. Международная система стандартизации: стандарты ISO (ИСО). Структура и руководящие органы.
23. Комитет по оценке соответствия (КАСКО). Комитет по потребительской политике (КОПОЛКО). Комитет вопросам развивающихся стран (ДЕВКО).
24. Преимущества международных стандартов.
25. Серия стандартов ИСО 9000 – Менеджмент качества.
26. Серия стандартов ИСО 14000 – Экологический менеджмент.
27. Серия стандартов ИСО 22000 – Управление безопасностью продуктов питания.
28. Серия стандартов ИСО 26000 – Социальная ответственность.
29. Серия стандартов ИСО 31000 - Менеджмент рисков.
30. Серия стандартов ИСО 50000 - Энергетический менеджмент.
31. Международная электротехническая комиссия (МЭК)
32. МСЭ (Международный союз электросвязи)
33. МОЗМ Международная организация законодательной метрологии
34. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН - ФАО
35. Добровольные руководящие принципы ФАО в поддержку постепенного осуществления права на достаточное питание.
35. Пищевая ценность молока и сливок.
36. Гигиенические требования к молоку.
37. Дефекты молока и сливок, их причины и меры предупреждения.
38. Условия и сроки хранения молока и сливок.
39. Мясо животных, общие определения, химический состав.
40. Классификация мяса и его ассортимент.
41. Клеймение мяса.
42. Основные принципы промышленной технологии производства мяса бройлеров
43. Пищевая ценность мяса птицы.
44. Классификация и ассортимент мяса домашней птицы. Созревание мяса.
45. Строение куриного яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц.
46. Продукты переработки куриных яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцепродуктов.
47. Особенности хранения куриных яиц. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

1. Изменение состава и свойств продуктов животноводства под влиянием различных факторов.
2. Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.
3. Характеристика возможных посторонних химических веществ в молоке
4. Характеристика посторонних химических веществ в молоке, их влияние на качество молока
5. Требования зарубежных стандартов к качеству получаемого молока
6. Характеристика требований российских стандартов к качеству получаемого молока
7. Характеристика требований российских и зарубежных стандартов к отбору проб молока для анализа
8. Характеристика требований российских и зарубежных стандартов к проведению анализов качества молока
9. Характеристика требований российских и зарубежных стандартов к проведению инструментальных методов оценки качества молока
10. Характеристика требований российских и зарубежных стандартов к проведению инструментальных методов оценки качества молока