

Государственное образовательное учреждение

«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой-разработчика

Пазяева доцент Т.В. Пазяева

Протокол № *1* «*01*» *09* 2023 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Б1.В.20 «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Направление

4.35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки с/х продукции»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения: очная

2021 ГОД НАБОРА

Разработал: доцент

1.09.23 Л.Н. Сярова
«*1*» *сентября* - 2023г

Тирасполь – 2023г

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
Б1.В.20 «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ
И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. В результате изучения дисциплины «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. <i>Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.</i>		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения <i>Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины</i>		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.		
Не предусмотрены ГОС	ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	ИД-2 _{ПК 4} Использует справочные материалы для разработки технологий производства и переработки животноводческой продукции
Не предусмотрены ГОС.	ПК-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-2 _{ПК5} Анализирует и изучает современные направления в развитии научных основ законодательной базы и принципы управления качеством продуктов; современные методы оценки качества и правила стандартизации и сертификации ИД-3 _{ПК5} Применяет современные методы и средства определения качества продукции, управляет качеством пищевых продуктов ИД-4 _{ПК5} Использует современные методы биотехнологии для повышения качества продуктов
Не предусмотрены ГОС.	ПК-6 Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из рыбы	ИД-1 _{ПК6} Демонстрирует знание биологических особенности различных видов рыбы и водных биоресурсов ИД-2 _{ПК-6} Владеет современными технологиями переработки продукции рыбоводства
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения <i>Не предусмотрены ОПОП.</i>		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Санитарный надзор и санитарное законодательство	ПК-4 ИД-2 _{ПК 4} ПК-5 ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК5}	МК 1 реферат, сообщение, собеседование
2.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-5 ИД-3 _{ПК5} ИД-4 _{ПК5} ПК-6 ИД-1 _{ПК6} ИД-2 _{ПК-6}	МК 1 реферат, сообщение, собеседование
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Экзамен		ПК-4 ИД-2 _{ПК 4} ПК-5 ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК5} ИД-3 _{ПК5} ИД-4 _{ПК5} ПК-6 ИД-1 _{ПК6} ИД-2 _{ПК-6}	Вопросы к экзамену

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Сообщение	Краткое изложение, при этом в ёмкой форме, передающее ясную и чёткую суть информации. Пишется в форме краткого доклада и не имеет излишних художественных оборотов и словосочетаний. Основная задача сообщения донести определенную информацию не выходя из рамок заданной темы.	Темы сообщений
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Модульная контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект индивидуальных контрольных заданий к темам и главам предмета
5	Экзамен	Испытание, задавание вопросов для определения степени познаний дисциплины обучающихся	Вопросы к экзамену

Оформление задания для написания сообщений

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ.Т.Г.ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

СООБЩЕНИЯ

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Темы сообщений

1. Воздушная среда и её зоогигиеническое значение. Гигиена воды
2. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций.
3. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству перерабатывающих предприятий.
4. Микробные пищевые отравления; их характеристика.

Критерии оценки:

Критерии оценки:

Студент подготовил и выступил с сообщением, сопровождающимся презентацией. Сообщение полно отражает проблематику темы. Презентация содержит наглядный материал, схемы, таблицы - максимум 11,0 баллов.

Студент выполнил сообщение без презентации, при условии, что сообщение полно отражает проблематику темы - максимум 7,0 баллов.

Студент составил поверхностное сообщение, которое не отражает полно проблематику темы, но составил наглядную презентацию - максимум 2,0 балла.

Студент не выполнил задание, составил поверхностное сообщение и презентацию – 0,0 балла.

Для того, чтобы задание было зачтено, студенту необходимо набрать не менее 7,0 баллов.

Составитель Л.Н. Сярова Л.Н. Сярова

« 1 » 09 20 23 г.

Оформление задания для написания рефератов

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Санитария и гигиена. Служба санитарно-эпидемиологического надзора
2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
4. Санитарные нормативы и правовые документы, обеспечивающие благополучие на перерабатывающих предприятиях.
5. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий.
6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
7. Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции.
8. Санитарно-гигиенические требования при транспортировке сырья и готовой продукции.
9. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций.
10. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов
11. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Санитарные требования к производству, реализации и качеству пищевой продукции.
12. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Критерии оценки:

Позиция контрольной работы	Макс. кол-во баллов (max= 8.0)	Содержание элементов оценки и критерии распределения баллов
Оглавление	0,3	- раскрытие пунктами оглавления обозначенной темы - максимум 0,3 баллов.
Введение	1,2	- степень отражения актуальности темы - максимум 0,4 баллов; - определение цели работы - максимум 0,4 баллов; - постановка задач по достижению поставленной цели - максимум 0,4 баллов.
Основная часть	5,0	- раскрытие базовых определений (понятий, терминов) - максимум 0,5 баллов; - критический анализ точек зрения авторов (подходов) - максимум 0,5 баллов; - полнота раскрытия темы - максимум 2,2 баллов; - логическая связность изложения материала - максимум 1,2 баллов; - авторская позиция по рассматриваемой проблеме - максимум 1,0 баллов.
Список литературы	1,0	- соответствие использованной литературы теме работы -

		максимум 0,2 балла; - разнообразие характера используемых источников (учебники и учебные пособия, монографии, статьи интернет-источники и др.) - максимум 0,6 балла; - современность литературы - максимум 0,1 балла; - наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты - максимум 0,1 баллов.
Оформление работы	0,5	Соответствие ГОСТу и требованиям ВУЗа

Составитель М.С. Сярова Л.Н. Сярова
« 1 » 09 20 23 г.

Источник
статья

Оформление индивидуальных заданий для собеседования

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

СОБЕСЕДОВАНИЕ

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

по главам рабочей программы (темы лекций и вопросы самостоятельной работы, вопросы допуска
к лабораторным работам)

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство

- 1.1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях. Общие положения. Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов с учетом санитарных норм и правил мясной и молочной отрасли
- 1.2. Санитарные требования к территории
- 1.3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации
- 1.4. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
- 1.5. Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил. Гигиена труда и личная гигиена.

2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

- 2.1. Санитарно-гигиенические требования к молочному сырью и производству молочных изделий
- 2.2. Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий
- 2.3. Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий
- 2.4. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция
- 2.5. Пути и методы утилизации отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает полные ответы на вопросы, в том числе с использованием не только учебника, но и других литературных источников;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме, допуская иногда некоторые неточности, но не по существу материала;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает достаточными знаниями, но допускаются при этом маловажные неточности, которые исправляет при дачи ему наводящих вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает слабыми знаниями и нецелесообразно отвечает, допуская неточности по существу вопроса.

Составитель М.И. Сярова И.Н. Сярова
« 1 » 09 2023 г.

Оформление индивидуальных заданий для модульного контроля

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

МОДУЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

МК1

1. Санитарно- гигиенические правила на перерабатывающих предприятиях.
2. Контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов по СанПиН
3. Требования к обустройству территории перерабатывающих производств
4. Требования к водоснабжению и канализации
5. Требования к производственным и вспомогательным помещениям
6. Гигиена труда и личная гигиена.

МК 2

1. Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий
2. Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий
3. правила проведения дезинсекции
4. Правила проведения дератизации
5. Правила проведения дезинфекция
6. Утилизация отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает полные ответы на вопросы, в том числе с использованием не только учебника, но и других литературных источников;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме, допуская иногда некоторые неточности, но не по существу материала;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает достаточными знаниями, но допускаются при этом маловажные неточности, которые исправляет при дачи ему наводящих вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает слабыми знаниями и нецелесообразно отвечает, допуская неточности по существу вопроса.

Составитель Л.Н. Сярова
« 1 » 09 2023 г.

Комплект заданий для экзамена
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья
ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Обеспечение контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов с учетом санитарных норм и правил мясной и молочной отрасли
 2. Санитарные требования к территории
 3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации
 4. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
 5. Гигиена труда и личная гигиена работников.
 6. Правила обустройства территории пищевых производств
 7. Санитарные правила для холодильников
 8. Очистные сооружения. Основные требования
 9. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности
 10. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов
 11. Технология утилизации биологических отходов на мясо и рыбо перерабатывающих предприятиях
 12. Дезинфицирующие средства для обработки объектов ветеринарного надзора
 13. Охрана окружающей среды от вредного воздействия технологического процесса
 14. Предельно допустимые нормы выбросов в окружающую среду от пищевого производства
 15. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной и мясной и рыбной промышленности.
- Инструкции для работников по ОТ.
16. Санитарно-гигиенические требования к молочному сырью и производству молочных изделий
 17. Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий
 18. Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий
 19. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция. Правила проведения
 20. Пути и методы утилизации отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях.
 21. Санитарные нормы и правила при строительстве и реконструкции предприятий перерабатывающих сырье животного происхождения
 22. Санитарно-гигиенические требования к переработке молока
 23. Контроль санитарно-гигиенического состояния молочных цистерн, инвентаря, тары, разливочного и прочего молочного инвентаря и помещений
 24. Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов
 25. Санитарно-гигиенические требования к переработке мяса
 26. Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли
 27. Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности
 28. Санитарно-гигиенические требования к переработке рыбы
 29. Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях рыбной отрасли
 30. Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков рыбоперерабатывающей промышленности

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает полные ответы на вопросы, в том числе с использованием не только учебника, но и других литературных источников;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме, допуская иногда некоторые неточности, но не по существу материала;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает достаточными знаниями, но допускаются при этом маловажные неточности, которые исправляет при дачи ему наводящих вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает слабыми знаниями и нецелесообразно отвечает, допуская неточности по существу вопроса.

Составитель М.И. Сярова – Д.Н. Сярова
« 1 » 09 2023 г