

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

УТВЕРЖДЕНО:

Оценочные материалы по дисциплине

Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) подготовки:

Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИОПК-6.1 Демонстрирует базовые знание экономики

ИОПК-6.2 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в профессиональной деятельности

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля: (ОПК 6, ИОПК 6.1, ИОПК 6.2)

1. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
2. Право на изготовление ветеринарных клейм и штампов.
3. Нумерация и учет ветеринарных клейм и штампов.
4. Назначение овального ветеринарного клейма.
5. Использование клейма «Предварительный осмотр». В каких случаях используется, какие права дает.
6. Прямоугольные и дополнительные ветеринарные штампы.
7. Определение, классификация и технологические этапы изготовления консервов.
8. Бактериологический, токсикохимический и органолептический контроль консервов.
9. Физический брак консервов, санитарная оценка.
10. Химический брак консервов, санитарная оценка.
11. Микробиологический брак консервов, санитарная оценка.
12. Химический состав животных топленых жиров.
13. Основные технологические этапы изготовления животных топленых жиров.
14. Основные показатели, характеризующие сортность топленых жиров.
15. Химические изменения жиров в процессе хранения.
16. Значение и характеристика кислотного и перекисного чисел при оценке качества топленого жира.
17. Методы определения окислительной порчи жира; реакции на альдегиды.
18. Убой птицы: оглушение и методы обескровливания.
19. Обработка тушек кур, индеек, цыплят и водоплавающей птицы.
20. Организация рабочих мест ветеринарных специалистов на птицеперерабатывающих предприятиях.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при полу- и полном потрошении.
22. Определение партии мяса птицы; приемка и методы отбора проб мяса птицы для лабораторных исследований.
23. Органолептическая оценка мяса птицы на свежесть.
24. Лабораторные методы исследования мяса птицы на свежесть.
25. Строение и химический состав пищевых яиц.
26. Технические требования к пищевым яйцам согласно действующим нормативам: категории яиц в зависимости от массы, классификация по качественным показателям.
27. Продолжительность хранения яиц в зависимости от качественных и температурно-влажностных характеристик.
28. Требования к упаковке и маркировке яиц.
29. Определение партии яиц. Транспортировка, приемка и методы отбора проб яиц согласно действующим нормативам.
30. Методы лабораторного исследования яиц.

31. Пороки и дефекты яиц: характеристика пищевых неполноценных и непищевых пороков.
32. Схема ветеринарного контроля за качеством и безопасностью рыбы, рыбной продукции и объектов водного промысла.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.
36. Методы отбора рыбы для исследования на свежесть.
37. Органолептические исследования рыбы на свежесть.
38. Лабораторные исследования рыбы на свежесть.
39. Пороки соленой, маринованной, копченой, вяленой рыбы и общие пороки.
40. Основные технологические этапы производства колбас и ветчинно-штучных изделий.
41. Определение партии колбас. Отбор проб для внешнего осмотра, органолептических, химический и бактериологических испытаний.
42. Упаковка образцов и составление акта отбора проб.
43. Технологический брак колбас, при котором продукт не допускается к реализации.
44. Виды порчи колбасных изделий.
45. Определение, химический состав и классификация меда.
46. Партия меда; документы и требования к таре.
47. Методы отбора проб меда для лабораторных исследований согласно действующим нормативам.
48. Характеристика основных лабораторных методов исследования меда.
49. Виды фальсификации меда и методы их выявления.
50. Основание для отказа выдачи разрешения к продаже меда.
51. Молоко: химический состав и физико-химические свойства; требования технического регламента к молоку.
52. Определение партии. Правила приемки и методы отбора проб молока.
53. Способы консервации проб молока для лабораторных исследований.
54. Органолептические исследования молока. Дать характеристику порокам цвета, консистенции, запаха и вкуса молока.
55. Характеристика и сущность физико-химических методов исследования молока.

Критерии оценки:

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, если студент в полном объеме четко, логично и последовательно дает аргументированные ответы с приведением примеров, выделением главных моментов; умеет анализировать, сравнивать и обобщать изученный материал, делать самостоятельные выводы;

- *оценка «хорошо»* выставляется в случае если студент обнаруживает прочные знания основных моментов излагаемого материала, владеет терминологическим аппаратом; в ответах допускает небольшие неточности, незначительные ошибки и недостаточную аргументированность в изложении материала;

- *оценка «удовлетворительно»* если студент способен изложить суть вопросов по данной теме; не достаточно полно раскрывает основное содержание материала; при ответе допускает неточности, ошибки, непоследовательность и недостаточную аргументированность;

- *оценка «неудовлетворительно»* ставится если студент обнаружил несостоятельность ответить на вопрос; отсутствует понимание сущности вопросов; материал освещен неправильно, бессистемно с грубыми ошибками.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Элементы промежуточного контроля: (ОПК 6, ИОПК 6.1, ИОПК 6.2)

1. Понятие ветеринарно-санитарной экспертизы и ее связь с другими науками.
2. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Россельхознадзор: структура и функции. История ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Формы ветеринарных свидетельств внешнего вида, назначение.
4. Организация работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов. Порядок учета и хранения бланков ветеринарных сопроводительных документов.
5. Организация и методика осмотра туш и внутренних органов на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота, телят, овец и коз.
7. Особенности ветеринарного осмотра туш и внутренних органов свиней и лошадей.
8. Основы технологии первичной переработки птиц и методика осмотра тушек при полу- и полном потрошении.
9. Товароведческая и ветеринарная маркировка продуктов убоя птицы. Мясо птицы: приемка и методы отбора проб.
10. Органолептические и лабораторные методы определения свежести мяса птицы.
11. Клеймение. Основные виды ветеринарных клейм и штампов.
12. Ветеринарные сопроводительные документы: внешний вид, назначение.
13. Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов.
14. Патологоанатомические изменения, характерные для сибирской язвы, сапа лошадей. Санитарная оценка.
15. Патологоанатомические изменения, характерные для туберкулеза, бруцеллеза, лептоспироза. Санитарная оценка.
16. Патологоанатомические изменения, характерные для ящура, листериоза. Санитарная оценка.
17. Патологоанатомические изменения, характерные для африканской чумы свиней. Санитарная оценка.
18. Патологоанатомические изменения, характерные для эмфизематозного карбункула и злокачественного отека. Санитарная оценка.
19. Трихинеллез. Методы диагностики. Санитарная оценка.
20. Цистицеркоз (финноз), эхинококкоз. Диагностика, санитарная оценка.
21. Саркоцистозы, гиподерматоз, аскаридоз. Диагностика, санитарная оценка.
22. Метастронгилезы, диктиокаулезы. Диагностика, санитарная оценка.
23. Фасциолезы, дикроцелиозы. Диагностика, санитарная оценка.
24. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Механизм возникновения и передачи, меры профилактики. Патологоанатомические изменения продуктов убоя животных при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.
25. Сальмонеллез. Мясо, молоко, яйца и их роль в возникновении сальмонеллезов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
26. Пищевые отравления, вызываемые БГКП. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
27. Стафилококкозы, стрептококкозы. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики. Санитарная оценка.
28. Ботулизм. Санитарная оценка пищевых продуктов. Меры профилактики.
29. Мясо: отбор проб, органолептические методы определения свежести мяса.
30. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть и доброкачественность мяса.
31. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза временно ядовитой рыбы, при незаразных болезнях и отравлениях.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.
34. Отбор проб рыбы для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Определение свежести рыбы.
36. Жир животного происхождения, сырье, способы производства пищевых животных топленых жиров.
37. Методы отбора проб животных топленых жиров для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
38. Ветеринарно-санитарный контроль в жировом производстве, сроки хранения жиров.
39. Химические изменения жиров в процессе хранения.
40. Лабораторные исследования животного топленого жира; кислотное и перекисное число.
41. Мед, химический состав меда.
42. Партия меда. Методы отбора проб меда; акт отбора проб.
43. Лабораторные исследования меда.
44. Определение молока, его состав, физические, химические и биологические свойства. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые молоку.
45. Прием молока на молокоперерабатывающих предприятиях и рынках. Отбор проб, лабораторные методы исследования.
46. Санитарная оценка молока, полученного от животных больных маститом. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.
47. Консервы: определение, классификация, технология производства.
48. Контроль качества выпускаемой консервированной продукции: теххимический, микробиологический и органолептический контроль.
49. Виды брака консервов: физического, химического и микробиологического. Санитарная оценка.
50. Правила приемки и методы отбора проб консервов.
51. Колбасы: определение, классификация, основные этапы технологии производства колбас.
52. Технологические дефекты и виды порчи колбасных изделий.
53. Приемка и методы отбора проб колбас для лабораторных исследований.
54. Основные методы лабораторного исследования колбас на свежесть и доброкачественность.
55. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу.
56. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
57. Методы отбора проб яиц для лабораторных исследований. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

1. Заполнить лицевую сторону образца бланка ветеринарной справки №4 на яйцо куриное пищевое, столовое первой категории, произведенное на ОАО «Птицефабрика Межениновская» (указать дату сортировки), качественное удостоверение №1087636. ОАО «Птицефабрика Евсинская» расположена по адресу: Томский район; поселок Светлый. Объем партии 3960 штук. Яйцо уложено в бугорчатые прокладки по 30 шт, упакованные в гофротару (всего 11 коробок). Яйцо направляется автотранспортом в магазин №1, расположенный по адресу: г. Томск, ул. Бердская 52 по товарнотранспортной накладной №8422/1 от (дата) для реализации. Яйцо подвергнуто исследованию в Томской областной ветеринарной лаборатории от (указать дату); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не обнаружены; протоколы исследования №№1579-1580.

2. На завод по выпуску мясных полуфабрикатов было доставлено автотранспортом мясо говядина мороженное в 2 туши. В качестве сопроводительного документа ветеринарному специалисту была предоставлена ксерокопия ветеринарного свидетельства №2.

1. Определить действия ветеринарного специалиста.
2. Как должен был поступить поставщик, чтобы избежать подобной ситуации.
3. Для технотранспортного контроля представлена партия консервов «Говядина тушеная» высшего сорта, изготовленная по ГОСТ Р 54033-2010.

Партия упакована в гофротару по 40 банок в единице упаковки. Масса нетто единицы расфасовки – 338 г. Объем партии 51000 банок, упакованных в 1275 коробок.

Согласно ГОСТ8756.0–70 определить:

- а) количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки;
- б) объем выборки;
- в) объем исходного образца;
- г) объем среднего образца, направляемого для проведения физико-химических, органолептических и бактериологических исследований.

4. При экспертизе продуктов убоя на мясоперерабатывающем предприятии в свиных тушах были обнаружены туберкулезные поражения в подчелюстных лимфатических узлах в виде обызвествленных очагов. В других органах и тканях патологических изменений не обнаружено. Определить санитарную оценку продуктов убоя.

5. На мясоперерабатывающее предприятие поступило 25 голов свиней для убоя. Диагностика трихинеллеза проводилась на аппарате типа «Гастрос». При микроскопировании осадка были обнаружены личинки трихинелл.

1. Описать порядок действия ветеринарных специалистов данного предприятия.
2. Провести санитарную оценку продуктов убоя.

6. На мясоперерабатывающее предприятие поступили 2 дойные коровы положительно реагирующие на бруцеллез. По результатам проведенной ветеринарно санитарной экспертизы клинических и патологоанатомических изменений в продуктах убоя не обнаружено.

Провести ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

7. На рынок для продажи поступило 2 туши конины. В сопроводительных документах не указаны данные по маллеинизации животных.

1. Определить действия ветеринарного специалиста.
2. Проанализировать ситуацию.

8. На рынок для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы поступила туша крупного рогатого скота. Мясо было доставлено по ветеринарной справке №4 и проклеено клеймом «Предварительный осмотр». При органолептической оценке степень обескровливания туши была оценена как «удовлетворительная». Реакция на пероксидазу дала отрицательный результат, формольная проба – положительный.

1. Определить санитарную оценку проступивших продуктов убоя.

2. Определить порядок действия ветеринарного специалиста.

9. На предприятие по выпуску мясных полуфабрикатов поступило 6 туш конины. При приемке на тушах отмечена заветрившаяся корочка подсыхания, темного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализировать данную ситуацию.

2. Какие действия должен предпринять ветеринарный специалист.

10. Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы была представлена партия столовых куриных пищевых яиц отборной категории. Объем партии – 6120 штук. Яйцо уложено в бугорчатые прокладки по 30 шт.

Определить порядок отбора проб для лабораторных исследований.

11. В торговый павильон рынка поступила партия куриных пищевых яиц, промаркированных согласно ГОСТ Р 52121–2003 как диетические, первой категории. В ходе ветеринарной оценки были выявлены следующие признаки: скорлупа яиц чистая, блестящая, белок плотный, прозрачный, пуга высотой 5 мм, желток несколько подвижный.

1. Проанализировать ситуацию.

2. Определить действия ветеринарного специалиста.

12. На рынок частным лицом доставлено молоко коровье для реализации. Объем партии – 40 литров, упаковка – две пластиковые фляги для пищевых продуктов. В качестве документов представлены удостоверение на право продажи молока и молочных продуктов и ветеринарное свидетельство формы №2. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы были получены следующие данные: температура – 8°C, кислотность – 22°Т, степень чистоты – первая группа, плотность – 1027 кг/м³, жирность 3,7%; органолептические показатели без отклонений.

1. Описать порядок отбора проб молока из данной упаковки.

2. Определить, является ли молоко пригодным для реализации на пищевые цели.

2. Описать действия ветеринарного специалиста:

а) в случае пригодности молока для реализации;

б) в случае непригодности молока для реализации.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» ставится за полное выполнение работы без ошибок;

оценка «хорошо» ставится если в работе допущено не более 1 грубой ошибки или 1-2 негрубых ошибки;

- оценка «удовлетворительно» ставится если в работе допущены 2-3 грубых ошибки и 1-2 негрубых или 3 и более негрубых ошибки;

- оценка «неудовлетворительно» ставится, если в работе допущены 4 и более грубых ошибки.

Информация о разработчиках

Данченко Матвей Анатольевич, кандидат географических наук доцент кафедры лесного хозяйства и ландшафтного строительства БИ ТГУ.