

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Максимович Дина Мратовна
Должность: директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 30.05.2025 14:37:18
Уникальный программный ключ:
665a8aa1f254b0cbf5ca990184421e00ab13b7ac

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института ветеринарной медицины
Д.М. Максимович
«15» мая 2025 г.



Кафедра Птицеводства

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ЯИЦ

Направление подготовки **36.03.02 Зоотехния**

Направленность **Технология производства продуктов птицеводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Троицк
2025

Рабочая программа дисциплины «Технология первичной переработки и хранения яиц» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.09.2017 г. № 972. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, направленность Технология производства продуктов птицеводства.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составители: Брюханов Д.С., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Птицеводства «06» мая 2025 г. (протокол № 12).

Зав. кафедрой Птицеводства, доктор
сельскохозяйственных наук, доцент



Ю.В.Матросова

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины «14» мая 2025 г. (протокол № 5).

Председатель методической комиссии
Института ветеринарной медицины, кандидат
ветеринарных наук, доцент



Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	4
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	Структура и содержание дисциплины	6
4.1.	Содержание дисциплины	6
4.2.	Содержание лекций	7
4.3.	Содержание лабораторных занятий	7
4.4.	Содержание практических занятий	7
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	8
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	8
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	9
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	9
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	9
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	9
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	10
12.	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	11
13.	Лист регистрации изменений	39

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологической.

Цель дисциплины: освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области первичной переработки и хранения яиц, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины:

- изучить способы переработки продукции птицеводства (яйцо сельскохозяйственной птицы) в высокоценные диетические продукты питания для населения и перерабатывающей промышленности;
- изучить стандарты на продукцию птицеводства.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-3 Способен управлять технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства	знания	Обучающийся должен знать технологические процессы первичной переработки и хранения яиц (Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь оценивать соответствие реализуемых технологических процессов переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям (Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами расчетов при реализации технологии первичной переработки продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология первичной переработки и хранения яиц» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 3 зачётных единиц (ЗЕТ), 108 академических часа (далее часоЗ).

Дисциплина изучается на 8 семестре.

3.1. Распределение объёма дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
	по очной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	64
<i>Лекции (Л)</i>	32
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	32
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	17
Контроль	27
Итого	108

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам Очная форма обучения

№ те мы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактн ая работа		СР	контроль
			Л	ПЗ		
1	2	3	4	5	7	8
1	Современное состояние и перспективы развития яичной промышленности в России. Значение яйца как продукта питания.	2	2			х
2	Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц	6	2	2	2	х
3	Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации.	2	2			х
4	Оценка качества яйца.	8	2	4	2	х
5	Технологические операции по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц.	2	2			х
6	Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц.	4	2		2	х
7	Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц.	4	2		2	х
8	Органолептическая оценка качества яйца.	2		2		х
9	Сортировка и санитарная оценка яиц.	3		2	1	х
10	Физические и химические методы оценки яиц.	6		6		х
11	Транспортировка и хранение яиц.	2		2		х
12	Мороженые яичные продукты.	2	2			х
13	Сухие яичные продукты.	2	2			х
14	Ферментированные обессахаренные яичные продукты.	2	2			х
15	Консервированные сахаром яичные продукты.	2	2			х
16	Продукты переработки яичной скорлупы.	4	2		2	х
17	Идентификация и экспертиза яйцепродуктов.	4		4		х
18	Новые виды яичных продуктов.	4	2		2	х

19	Определение физико-химических показателей яичных продуктов.	2		2		x
20	ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.	2		2		x
21	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые.	2		2		x
22	СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	2		2		x
23	Производство экологически чистой продукции в яичном птицеводстве.	2	2			x
24	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яйца.	4		2	2	x
25	Система управления ХАССП.	6	4		2	x
	Контроль	27	x	x	x	27
	Итого	108	32	32	17	27

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путём проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %.

4.1. Содержание дисциплины

Современное состояние и перспективы развития яичной промышленности в России. Значение яйца как продукта питания. Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц. Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации. Оценка качества яйца. Технологические операции по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц. Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц. Органолептическая оценка качества яйца. Сортировка и санитарная оценка яиц. Физические и химические методы оценки яиц. Транспортировка и хранение яиц. Мороженые яичные продукты. Сухие яичные продукты. Ферментированные обессахаренные яичные продукты. Консервированные сахаром яичные продукты. Продукты переработки яичной скорлупы. Идентификация и экспертиза яйцепродуктов. Новые виды яичных продуктов. Определение физико-химических показателей яичных продуктов. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Производство экологически чистой продукции в яичном птицеводстве. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яйца. Система управления ХАССП.

4.2. Содержание лекций Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1	Современное состояние и перспективы развития яичной промышленности в России. Значение яйца как продукта питания.	2	-
2	Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц.	2	+
3	Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации.	2	+
4	Оценка качества яйца.	2	+
5	Технологические операции по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц.	2	+
6	Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц.	2	+
7	Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц.	2	+
8	Мороженые яичные продукты.	2	+
9	Сухие яичные продукты.	2	+
10	Ферментированные обессахаренные яичные продукты.	2	+
11	Консервированные сахаром яичные продукты.	2	+
12	Продукты переработки яичной скорлупы.	2	+
13	Новые виды яичных продуктов.		
14	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса птицы.	2	+
15	Система управления ХАССП.	4	+
	Итого	32	15

4.3. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены

4.4. Содержание практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1	Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц.	2	+
2	Оценка качества яйца.	4	+
3	Органолептическая оценка качества яйца.	2	+
4	Сортировка и санитарная оценка яиц.	2	+
5	Физические и химические методы оценки яиц.	6	+
6	Транспортировка и хранение яиц.	2	+
7	Идентификация и экспертиза яйцепродуктов.	4	+
8	Определение физико-химических показателей яичных продуктов.	2	+
9	ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.	2	+
10	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые.	2	+
11	СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	2	+
12	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яйца.	2	+

	Итого	32	20
--	--------------	-----------	-----------

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов
	Очная форма обучения
Подготовка к практическим занятиям	14
Выполнение курсовой работы	-
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	-
Подготовка к промежуточной аттестации	9
Итого	17

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов
		по очной форме обучения
1.	Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц.	2
2.	Оценка качества яйца.	2
3.	Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц.	2
4.	Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц.	1
5.	Физические и химические методы оценки яиц.	4
6.	Продукты переработки яичной скорлупы.	2
7.	Новые виды яичных продуктов.	2
8.	Система управления ХАССП	2
	Итого	17

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная/ Д.С. Брюханов – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 22 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>.

5.2 Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная / Д.С. Брюханов – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 54 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171604> .

2. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902> .

3. Технология переработки продукции птицеводства : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Е. В. Долгошева. — Самара : СамГАУ, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-88575-658-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222311>

Дополнительная:

4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/463439>

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://youpray.pф>.
2. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com/>.
3. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>.
4. Электронно-библиотечная система IPR SMART (НОП «Цифровая экосистема знаний агропромышленного комплекса») - <https://www.iprbookshop.ru>.
5. Информационно-справочная система «Техэксперт».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная/ Д.С. Брюханов – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 22 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>.

9.2 Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная / Д.С. Брюханов – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 54 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>.

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- ИСС Техэксперт: «Базовые нормативные документы»;
- Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus.

Программное обеспечение:

Microsoft Office Basic 2007 w/Ofc Pro Tri (MLK) OEM Software S 55-02293, Windows XP Home Edition OEM Software № 09-0212 X12-53766, MyTestXPro 11.0, Антивирус KasperskyEndpointSecurity, Интернет –цензор: SkyDNS.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Учебная аудитория № 171, оснащенная оборудованием и техническими средствами для проведения лекционных занятий и выполнения практических работ.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся.

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащённое компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения.

Переносной мультимедийный комплекс: ноутбук ACER AS 5732ZG-443G25Mi T4400/3G/250DVD RW/WiFi/VHP/15.6" WXGA ACB/Cam; проектор для мультимедиа NEC NP210; проекционный экран Screen Media Apollo; измерительные приборы для взятия промеров; учебно-наглядные пособия.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	13
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	13
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	14
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	14
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	14
4.1.1. Опрос на практическом занятии	14
4.1.2. Тестирование	19
4.1.3. Собеседование	22
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	23
4.2.1. Экзамен	23

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК-3 Способен управлять технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства	Обучающийся должен знать технологические процессы первичной переработки и хранения яиц (Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - 3.1)	Обучающийся должен уметь оценивать соответствие реализуемых технологических процессов переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям (Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - У.1)	Обучающийся должен владеть методами расчетов при реализации технологии первичной переработки продукции птицеводства (Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - Н.1)	Опрос на практическом занятии, тестирование, собеседование	Экзамен

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - 3.1	Обучающийся не знает технологические процессы первичной переработки и хранения яиц	Обучающийся слабо знает технологические процессы первичной переработки и хранения яиц	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает технологические процессы первичной переработки и хранения яиц	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает технологические процессы первичной переработки и хранения яиц
Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - У.1	Обучающийся не умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям	Обучающийся слабо умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям	Обучающийся умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям
Б1.В.ДВ.01.01, ПК-3 - Н.1	Обучающийся не владеет методами расчетов при реализации технологии первичной переработки продукции птицеводства	Обучающийся слабо владеет методами расчетов при реализации технологии первичной переработки продукции птицеводства	Обучающийся с незначительными затруднениями владеет методами расчетов при реализации технологии первичной переработки продукции птицеводства	Обучающийся свободно владеет методами расчетов при реализации технологии первичной переработки продукции птицеводства

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

3.1 Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная/ Д.С. Брюханов – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 22 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>.

3.2 Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная / Д.С. Брюханов – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 54 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, по дисциплине «Технология первичной переработки и хранения яиц», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Опрос на практическом занятии

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические указания к практическим занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная/ Д.С. Брюханов– Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 54 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>, заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№ п/п	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	<i>Тема 1. Современное состояние и перспективы развития яичной промышленности в России. Значение яйца как продукта питания.</i> История, современное состояние и перспективы развития яичной птицеводческой промышленности в России. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании яйца. Развитии сырьевой базы для яичной промышленности, а также в обеспечении населения продукцией высокого качества.	ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства

2.	<i>Тема 2. Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц.</i> Строение и физические показатели яйца. Химический состав белка куриного яйца. Химический состав желтка куриного яйца. Химический состав скорлупы и подскорлупной оболочки куриного яйца. Витаминный состав яиц. Микробиология яиц. Биологическая и питательная ценность яиц.	
3.	<i>Тема 3. Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации.</i> Влияние кормов и внешних условий на качество куриных яиц. Закупка, прием и транспортировка яиц. Подготовка к реализации свежих яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Технические условия на пищевые яйца.	
4.	<i>Тема 4. Оценка качества яйца.</i> Методы оценки качества яиц. Овоскопирование. Дефекты пищевого яйца.	
5.	<i>Тема 5. Технологические операции по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц.</i> Упаковка, маркировка и транспортировка яиц. Хранение яиц в холодильнике. Хранение яиц в известковом растворе. Хранение яиц в искусственных оболочках. Хранение яиц, обработанных маслом. Хранение яиц, подвергнутых быстрой термообработке. Изменения, происходящие в яйце при хранении.	
6.	<i>Тема 6. Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц.</i> Основные термины и определения. Какие требования определены стандартом. Требования по приемке яйца. Контроль качества пищевого яйца. Перевозка и хранение пищевого яйца.	
7.	<i>Тема 7. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц.</i> Совершенствование методов контроля качества яиц в промышленных птицеводческих хозяйствах. Факторы, влияющие на качество яиц в условиях производства.	
8.	<i>Тема 8. Органолептическая оценка качества яйца.</i> Виды дегустации. Функции дегустационной комиссии. Какие права имеет дегустационная комиссия. Понятие органолептического анализа. Правила и порядок проведения дегустации. Какие органы чувств органолептической оценке? Что относится к органолептическим показателям качества и каковы подходы к их оценке? Как оцениваются яичные продукты по балльной системе?	

	Какова сущность органолептической и сенсорной оценки качества пищевых продуктов? Как проводится органолептическая оценка яйца?	
9.	<i>Тема 9. Сортировка и санитарная оценка яиц.</i> Способы сортировки пищевого яйца. Методы санитарной оценки пищевого яйца.	
10.	<i>Тема 10. Физические и химические методы оценки яиц.</i> Методы определения физических показателей пищевых яиц. Физические величины применяют для определения качества яиц. Приборы для оценки яйца. Методы определения химических показателей пищевых яиц. Химические величины применяют для определения качества яиц. Методики для оценки яйца.	
11.	<i>Тема 11. Транспортировка и хранение яиц.</i> Технологический процесс производства пищевого яйца. Условия и сроки хранения пищевого яйца.	
12.	<i>Тема 12. Мороженые яичные продукты.</i> Технологический процесс производства яичных мороженых продуктов. Параметры технологических процессов. Аппаратурное оформление производства яичного мороженого меланжа. Фасовка и упаковка яичных мороженых продуктов. Маркировка тары. Хранение мороженых яичных продуктов. Изменения, происходящие в яичных мороженых продуктах в процессе хранения. Требования, предъявляемые к качеству мороженого яичного меланжа. Контроль качества готового продукта.	
13.	<i>Тема 13. Сухие яичные продукты.</i> Технологический процесс производства сухих яичных продуктов. Параметры технологических процессов. Аппаратурное оформление производства сухих яичных продуктов. Фасовка и упаковка сухих яичных продуктов. Маркировка тары. Хранение сухих яичных продуктов. Изменения, происходящие в сухих яичных продуктах в процессе хранения. Требования, предъявляемые к качеству сухих яичных продуктов. Контроль качества готового продукта.	
14.	<i>Тема 14. Ферментированные обессахаренные яичные продукты.</i> Технологический процесс производства обессахаренных яичных продуктов. Параметры технологических процессов. Аппаратурное оформление производства обессахаренных яичных продуктов. Фасовка и упаковка обессахаренных яичных продуктов. Маркировка тары. Хранение обессахаренных яичных продуктов.	

	Изменения, происходящие в обессахаренных яичных продуктах в процессе хранения. Требования, предъявляемые к качеству обессахаренных яичных продуктов. Контроль качества готового продукта.	
15.	<i>Тема 15. Консервированные сахаром яичные продукты.</i> Подготовка яиц к производству консервированных яичных продуктов. Ассортимент выпускаемой яичной консервированной продукции. Значение и области использования данной продукции. Прием, подготовка яиц к переработке.	
16.	<i>Тема 16. Продукты переработки яичной скорлупы.</i> Технологический процесс производства продуктов из яичной скорлупы. Параметры технологических процессов. Аппаратурное оформление производства продуктов из яичной скорлупы. Фасовка и упаковка продуктов из яичной скорлупы. Маркировка тары. Хранение продуктов переработки яичной скорлупы. Контроль качества готового продукта.	
17.	<i>Тема 17. Идентификация и экспертиза яйцепродуктов.</i> Фальсификация яичных товаров. Общие и специфичные показатели, применяемые при ассортиментной идентификации яичных товаров. Показатели квалитетрической фальсификации яиц.	
18.	<i>Тема 18. Новые виды яичных продуктов.</i> Новые продукты из куриных яиц. Технологический процесс производства продуктов из яйца.	
19.	<i>Тема 19. Определение физико-химических показателей яичных продуктов</i> Какой нормативный документ регламентирует методики определения физико-химических показателей качества яичных продуктов? Каким образом определяют наличие посторонних примесей в яичных продуктах? Каков порядок определения рН яичных продуктов? Каким образом определяют массовую долю сухого вещества в яичных продуктах?	
20.	<i>Тема 20. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.</i> Основные термины и определения. Какие требования определены стандартом. Требования продукции. Контроль качества продукции. Перевозка и хранение продукции.	
21.	<i>Тема 21. ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые.</i> Основные термины и определения. Какие требования определены стандартом. Требования продукции.	

	Контроль качества продукции. Перевозка и хранение продукции.	
22.	<i>Тема 22. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.</i> Область применения гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	
23.	<i>Тема 23. Производство экологически чистой продукции в яичном птицеводстве.</i> Современные подходы к получению экологически чистой продукции птицеводства. Органическое птицеводство.	
24.	<i>Тема 24. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яйца.</i> Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы яйца. Осмотр и оценка яйца по категориям. Порядок осмотра яйца. Особенности оценки яйца разных видов птицы.	
25.	<i>Тема 25. Система управления ХАССП.</i> Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию. Получение сертификатов на реализуемую продукцию. Схемы сертификации. Сертификаты соответствия и гигиенические сертификаты на продукцию.	

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий.
Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано

(удовлетворительно)	общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Если известно, что яйценоскость составляет 220 яиц; вывод молодняка – 85%, а коэффициент, отражающий число яиц (% от снесенных), пригодных для инкубации – 0,92, то плодовитость кур родительского стада бройлеров современных кроссов равна 1. 172 1. 238 2. 203 3. 140	ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства
2.	Диетическим яйцом по ГОСТ Р 52121-2003 определяется яйцо срок хранения которых ... 1. не превышает 3 сут. 2. не превышает 7 сут. 3. от 8 до 25 сут. при температуре 0-20 С 4. не более 90 сут. при температуре -2-0 С	
3.	За биологический цикл при нормальных условиях от гусынь получают ... яиц 1.40-80 2.80-120 3.120-160 4.200-300	
4.	За биологический цикл при нормальных условиях от кур яичного направления получают ... яиц 1.40-80 2.80-120 3.120-160 4.300 и более	
5.	За биологический цикл при нормальных условиях от перепелок получают ... яиц 1.40-80 2.80-120	

	3.120-160 4.200-300	
6.	За биологический цикл при нормальных условиях от уток получают... яиц 1.40-80 2.80-120 3.120-160 4.200-300	
7.	Процент вывода цыплят определяется 1.Вывод = количество кондиционных цыплят x 100/количество яиц, заложенных в инкубатор 2.Вывод = количество оплодотворенных яиц x 100/количество яиц, заложенных в инкубатор 3.Вывод = количество кондиционных цыплят x 100/количество инкубационных яиц, собранных за 6 дней 4.Вывод = количество кондиционных цыплят x 100/количество оплодотворенных яиц	
8.	Для определения морфологических качеств яиц используют приемы 1.взвешивание, инкубация 2.взвешивание, калибровка, биологический контроль 3.взвешивание, измерение, овоскопирование, вскрытие 4.взвешивание, вскрытие, инкубация	
9.	С возрастом яйценоскость увеличивается у 1.гусей 2.уток 3.кур 4.перепелок	
10.	Методы, повышающие сроки хранения и улучшающие сохранность яйца: 1. охлаждение до 2,5 С 2. обработка минеральными маслами 3. обработка парафиноканифольными препаратами 4. обработка формалином 5. раствор йода 7.раствор хинозола	
11.	Образование скорлупы яйца происходит в 1.матке 2.воронке яйцевода 3.яичнике 4.влагалище	
12.	При оценке яиц по внешнему виду и при просвечивании на овоскопе не учитывают фактор 1.наличие трещин (насечка, бой) в скорлупе; 2.большой и малый диаметры белка и желтка: 3.различного рода включения в яйцах; 4.положение и подвижность желтка	
13.	При сортировке по категориям яйца высшей категории должны иметь массу, г 1.75 и более 2.65-75 3.55-65 4.55-45	

14.	При сортировке по категориям яйца массой 60 г должны быть отнесены к категории 1.С-0 2.С-1 3.С-2 4.С-3	
15.	При сортировке по категориям яйца массой 76 г должны быть отнесены к категории 1.С-В 2.С-0 3.С-1 4.С-2	
16.	При сортировке по категориям яйца отборной категории должны иметь массу, г 1.75 и более 2.65-75 3.55-65 4.55-45	
17.	При сортировке по категориям яйца третьей категории должны иметь массу, г 1.65-75 2.55-65 3.45-55 4.35-45	
18.	Белок яйца имеет.....слоя? 1.3 2.5 3.4 4.2	
19.	Столовое свежее яйцо по ГОСТ Р 52121-2003 определяется как яйцо,... 1.направляемое на переработку в предприятия общепита, без зависимости от сроков хранения 2.срок хранения которых не превышает 7 сут 3.срок хранения которых от 8 до 25 сут при температуре 0-20 С 4.срок хранения которых не более 90 сут при температуре -2-0 С	
20.	Столовое холодильниковое яйцо по ГОСТ Р 52121-2003 определяется как яйцо,... 1.направляемое на переработку в предприятия общепита в замороженном состоянии 2.срок хранения которых не превышает 7 сут 3.срок хранения которых от 8 до 25 сут при температуре 0-20 С 4.срок хранения которых не более 90 сут при температуре -2-0 С	

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

Тестовые задания, использующиеся для оценки качества дисциплины с помощью информационных технологий, приведены в РПД: «10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем» - My TestX10.2».

4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Брюханов, Д.С. Технология первичной переработки и хранения яиц: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки: 36.03.02 Зоотехния, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения – очная/ Д.С. Брюханов–Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. - 22 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9944>, сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Современное состояние и перспективы развития яичной промышленности в России. Значение яйца как продукта питания.	ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства
2.	Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц	
3.	Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации.	
4.	Оценка качества яйца.	
5.	Технологические операции по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц.	
6.	Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц.	
7.	Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц.	
8.	Органолептическая оценка качества яйца.	
9.	Сортировка и санитарная оценка яиц.	
10.	Физические и химические методы оценки яиц.	
11.	Транспортировка и хранение яиц.	
12.	Мороженые яичные продукты.	
13.	Сухие яичные продукты.	
14.	Ферментированные обессахаренные яичные продукты.	
15.	Консервированные сахаром яичные продукты.	
16.	Продукты переработки яичной скорлупы.	
17.	Идентификация и экспертиза яйцепродуктов.	
18.	Новые виды яичных продуктов.	
19.	Определение физико-химических показателей яичных	

	продуктов.	
20.	ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.	
21.	ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые.	
22.	СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	
23.	Производство экологически чистой продукции в яичном птицеводстве.	
24.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яйца.	
25.	Система управления ХАССП.	

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определённой логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утверждённое расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем,

назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится... (указывается количество вопросов: не более трех вопросов, 2 теоретических вопроса и задача и т.д.).

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка

досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1. История, современное состояние и перспективы развития яичной птицеводческой промышленности в России. 2. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании яйца. 3. Развитии сырьевой базы для яичной промышленности, а также в обеспечении населения продукцией высокого качества. 4. Строение и физические показатели яйца. 5. Химический состав белка куриного яйца. 6. Химический состав желтка куриного яйца. 7. Химический состав скорлупы и подскорлупной оболочки куриного яйца. 8. Витаминный состав яиц. 9. Микробиология яиц. 10. Биологическая и питательная ценность яиц. 11. Влияние кормов и внешних условий на качество куриных яиц. 12. Закупка, прием и транспортировка яиц. 13. Подготовка к реализации свежих яиц. 14. Требования, предъявляемые к качеству яиц. 15. Технические условия на пищевые яйца. 16. Методы оценки качества яиц. 17. Овоскопирование. 18. Дефекты пищевого яйца. 19. Упаковка, маркировка и транспортировка яиц. 20. Хранение яиц в холодильнике. 21. Хранение яиц в известковом растворе. 22. Хранение яиц в искусственных оболочках. 23. Хранение яиц, обработанных маслом. 24. Хранение яиц, подвергнутых быстрой термообработке. 25. Изменения, происходящие в яйце при хранении. 26. Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц. 27. Какие требования определены стандартом. 28. Требования по приемке яйца. 29. Контроль качества пищевого яйца. 30. Перевозка и хранение пищевого яйца. 31. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц. 32. Совершенствование методов контроля качества яиц в промышленных птицеводческих хозяйствах. 33. Факторы, влияющие на качество яиц в условиях производства.	ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства

34. Органолептическая оценка качества яйца. 35. Виды дегустации яиц. 36. Химические методы оценки яиц. 37. Методы определения химических показателей пищевых яиц. 38. Химические величины применяют для определения качества яиц. 39. Методики для оценки яйца. 40. Физические методы оценки яиц. 41. Методы определения физических показателей пищевых яиц. 42. Физические величины применяют для определения качества яиц. 43. Приборы для оценки яйца. 44. Технологические процессы производства и хранения яйца. 45. Технологический процесс производства пищевого яйца. 46. Условия и сроки хранения пищевого яйца. 47. Мороженые яичные продукты. 48. Технологический процесс производства яичных мороженых продуктов. 49. Параметры технологических процессов. 50. Аппаратурное оформление производства яичного мороженого меланжа. 51. Фасовка и упаковка яичных мороженых продуктов. 52. Маркировка тары. 53. Хранение мороженых яичных продуктов. 54. Изменения, происходящие в яичных мороженых продуктах в процессе хранения. 55. Требования, предъявляемые к качеству мороженого яичного меланжа. 56. Контроль качества мороженого яичного меланжа. 57. Сухие яичные продукты. 58. Технологический процесс производства сухих яичных продуктов. 59. Параметры технологических процессов. 60. Аппаратурное оформление производства сухих яичных продуктов. 61. Фасовка и упаковка сухих яичных продуктов. 62. Маркировка тары. 63. Хранение сухих яичных продуктов. 64. Изменения, происходящие в сухих яичных продуктах в процессе хранения. 65. Требования, предъявляемые к качеству сухих яичных продуктов. 66. Контроль качества сухих яичных продуктов. 67. Ферментированные обессахаренные яичные продукты. 68. Технологический процесс производства обессахаренных яичных продуктов. 69. Параметры технологических процессов. 70. Аппаратурное оформление производства обессахаренных яичных продуктов. 71. Фасовка и упаковка обессахаренных яичных продуктов. 72. Маркировка тары. 73. Хранение обессахаренных яичных продуктов. 74. Изменения, происходящие в обессахаренных яичных продуктах в процессе хранения. 75. Требования, предъявляемые к качеству обессахаренных яичных продуктов. 76. Контроль качества обессахаренных яичных продуктов. 77. Консервированные сахаром яичные продукты. 78. Подготовка яиц к производству консервированных яичных продуктов.	
---	--

79.Ассортимент выпускаемой яичной консервированной продукции. 80.Значение и области использования данной продукции. 81.Прием, подготовка яиц к переработке. 82.Продукты переработки яичной скорлупы. 83.Технологический процесс производства продуктов из яичной скорлупы. 84.Параметры технологических процессов. 85.Аппаратурное оформление производства продуктов из яичной скорлупы. 86.Фасовка и упаковка продуктов из яичной скорлупы. 87.Маркировка тары. 88.Хранение продуктов переработки яичной скорлупы. 89.Контроль качества готового продукта. 90.Идентификация и экспертиза яйцепродуктов. 91.Фальсификация яичных товаров. 92.Общие и специфичные показатели, применяемые при ассортиментной идентификации яичных товаров. 93.Показатели квалиметрической фальсификации яиц. 94.Новые продукты из куриных яиц. 95.Технологический процесс производства продуктов из яйца. 96.ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. 97.ГОСТ 31654-2012 . Яйца куриные пищевые. Технические условия. 98.ГОСТ 30363-96. Продукты яичные. Общие технические условия. 99.ГОСТ 30364.0-97. Продукты яичные. Методы отбора проб и органолептический анализ. 100.ГОСТ 30364.1-97. Продукты яичные. Методы физико-химического анализа. 101.ГОСТ 300364.2-96. Продукты яичные. Методы микробиологического контроля. 102.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 103.Область применения гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. 104.Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов 105.Производство экологически чистой продукции в яичном птицеводстве. 106.Современные подходы к получению экологически чистой продукции птицеводства. 107.Органическое птицеводство. 108.Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке яйца. 109.Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы яйца. 110.Осмотр и оценка яйца по категориям. 111.Порядок осмотра яйца. 112.Особенности оценки яйца разных видов птицы. 113.Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации. 114.Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. Порядок разработки структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. 115.Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. 116.Государственный и ведомственный надзор за соблюдением	
--	--

стандартов на сельскохозяйственную продукцию. Получение сертификатов на реализуемую продукцию. 117.Схемы сертификации. Сертификаты соответствия и гигиенические сертификаты на продукцию. 118.Использование принципов ХАССП. 119.Внедрение принципов ХАССП.	
---	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полностью усвоил материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов
Оценка 4 (хорошо)	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа; - умеет пользоваться основными измерительными приборами, но допускает незначительные ошибки при объяснении принципа их действия - проявляет навыки использования основного учебного материала, но допускает незначительные ошибки при его использовании
Оценка 3 (удовлетворительн о)	- знания, умения и навыки использования основного программного материала в минимальном объеме; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации
Оценка 2 (неудовлетворител ьно)	- пробелы в знаниях, умениях и навыках использования основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание и/или непонимание большей или наиболее важной части материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки

Тестовые задания по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Если известно, что яйценоскость составляет 220 яиц; вывод молодняка – 85%, а коэффициент, отражающий число яиц (% от снесенных), пригодных для инкубации – 0,92, то плодовитость кур родительского стада бройлеров современных кроссов равна 1. 172 1. 238 2. 203 3. 140	ИД-1. ПК-3 Управляет технологическими процессами первичной переработки и хранения продукции животноводства
2.	Диетическим яйцом по ГОСТ Р 52121-2003 определяется яйцо срок хранения которых ... 1. не превышает 3 сут. 2. не превышает 7 сут. 3. от 8 до 25 сут. при температуре 0-20 С 4. не более 90 сут. при температуре -2-0 С	
3.	За биологический цикл при нормальных условиях от гусынь	

	получают ... яиц 1.40-80 2.80-120 3.120-160 4.200-300	
4.	За биологический цикл при нормальных условиях от кур яичного направления получают ... яиц 1.40-80 2.80-120 3.120-160 4.300 и более	
5.	За биологический цикл при нормальных условиях от перепелок получают ... яиц 1.40-80 2.80-120 3.120-160 4.200-300	
6.	За биологический цикл при нормальных условиях от уток получают... яиц 1.40-80 2.80-120 3.120-160 4.200-300	
7.	Процент вывода цыплят определяется 1.Вывод = количество кондиционных цыплят x 100/количество яиц, заложенных в инкубатор 2.Вывод = количество оплодотворенных яиц x 100/количество яиц, заложенных в инкубатор 3.Вывод = количество кондиционных цыплят x 100/количество инкубационных яиц, собранных за 6 дней 4.Вывод = количество кондиционных цыплят x 100/количество оплодотворенных яиц	
8.	Для определения морфологических качеств яиц используют приемы 1.взвешивание, инкубация 2.взвешивание, калибровка, биологический контроль 3.взвешивание, измерение, овоскопирование, вскрытие 4.взвешивание, вскрытие, инкубация	
9.	С возрастом яйценоскость увеличивается у 1.гусей 2.уток 3.кур 4.перепелок	
10.	Методы, повышающие сроки хранения и улучшающие сохранность яйца: 1. охлаждение до 2,5 С 2. обработка минеральными маслами 3. обработка парафинотканью препаратами 4. обработка формалином 5. раствор йода 7.раствор хинозола	
11.	Образование скорлупы яйца происходит в 1.матке 2.воронке яйцевода	

	3.яичнике 4.влагалище	
12.	При оценке яиц по внешнему виду и при просвечивании на овоскопе не учитывают фактор 1.наличие трещин (насечка, бой) в скорлупе; 2.большой и малый диаметры белка и желтка: 3.различного рода включения в яйцах; 4.положение и подвижность желтка	
13.	При сортировке по категориям яйца высшей категории должны иметь массу, г 1.75 и более 2.65-75 3.55-65 4.55-45	
14.	При сортировке по категориям яйца массой 60 г должны быть отнесены к категории 1.С-0 2.С-1 3.С-2 4.С-3	
15.	При сортировке по категориям яйца массой 76 г должны быть отнесены к категории 1.С-В 2.С-0 3.С-1 4.С-2	
16.	При сортировке по категориям яйца отборной категории должны иметь массу, г 1.75 и более 2.65-75 3.55-65 4.55-45	
17.	При сортировке по категориям яйца третьей категории должны иметь массу, г 1.65-75 2.55-65 3.45-55 4.35-45	
18.	Белок яйца имеет.....слоя? 1.3 2.5 3.4 4.2	
19.	Столовое свежее яйцо по ГОСТ Р 52121-2003 определяется как яйцо,... 1.направляемое на переработку в предприятия общепита, без зависимости от сроков хранения 2.срок хранения которых не превышает 7 сут 3.срок хранения которых от 8 до 25 сут при температуре 0-20 С 4.срок хранения которых не более 90 сут при температуре -2-0 С	
20.	Столовое холодильниковое яйцо по ГОСТ Р 52121-2003 определяется как яйцо... 1.направляемое на переработку в предприятия общепита в	

	замороженном состоянии 2.срок хранения которых не превышает 7 сут 3.срок хранения которых от 8 до 25 сут при температуре 0-20 С 4.срок хранения которых не более 90 сут при температуре -2-0 С	
21.	Яйценоскость птицы измеряется 1. числом яиц, снесенных несушкой за определенный отрезок времени 2. массой яиц 3. интенсивностью яйценоскости 4. половой зрелостью	
22.	Небольшое круглое белое пятно на поверхности желтка неоплодотворенного яйца называют ... 1.бластодиском 2.бластодермой 3.эктодермой 4.мезодермой	
23.	Небольшое круглое белое пятно на поверхности желтка оплодотворенного яйца называют ... 1.бластодиском 2.бластодермой 3.эктодермой 4.мезодермой	
24.	Прибор для определения индекс формы яйца называется ... 1. овоскоп 2. индексомер 3. ПУД – 1 4. микрометр	
25.	Прибор для определения упругой деформации яиц называется ... 1. овоскоп 2. индексомер 3. ПУД – 1 4. микрометр	
26.	Прибор для определения толщины скорлупы яиц называется ... 1. овоскоп 2. индексомер 3. ПУД – 1 4. микрометр	
27.	Свежесть яйца можно определить по 1. индексу формы яйца 2. мраморности скорлупы 3. высоте и диаметру воздушной камеры 4. числу пор в скорлупе	
28.	Для определения единиц Хау учитывают 1. толщину скорлупы и массу яиц 2. полусумму диаметров яйца и массы яйца 3. полусумму диаметров желтка и высоту желтка. 4. высоту белка и массу яйца	
29.	Порок яиц, при котором происходит смешивание белка с желтком? 1. Пятно 2. Тумак 3. Кровяное кольцо 4. Старые яйца 5. Красюк	

30.	Порок яиц, полностью пораженных микроорганизмами 1. Кровь-кольцо 2. Тумак 3. Пятно 4. Красюк 5. Присушка	
31.	В яйцах кур содержится воды, % 1. 75 2. 76 3. 73 4. 70 5. 69	
32.	В яйцах водоплавающей (утки, гуси) содержится воды, % 1. 80 2. 74 3. 73 4. 70 5. 65	
33.	В сухом веществе куриных яиц содержится протеина, % 1. 13 2. 15 3. 17 4. 11 5. 19	
34.	В сухом веществе яиц водоплавающей птицы содержится протеина, % 1. 10 2. 14 3. 16 4. 15 5. 11	
35.	Среднее содержание жира в куриных яйцах, % 1. 9 2. 10 3. 11 4. 12 5. 13	
36.	Среднее содержание жира в яйцах водоплавающей птицы, % 1. 10-11 2. 11-12 3. 12-13 4. 13-14 5. 15-16	
37.	Яйца сельскохозяйственной птицы содержат минеральных веществ, % 1. около 0,5 2. около 2,0 3. около 1,0 4. около 1,5 5. около 3,0	
38.	По какому признаку можно определить свежесть яйца 1. По индексу формы яйца 2. По мраморности скорлупы	

	3. По высоте и диаметру воздушной камеры 4. По числу пор в скорлупе 5. По наличию «насечки» на скорлупе	
39.	Какие документы необходимы для перевозки яиц в пределах района 1. Ветеринарную справку 2. Вет свидетельство Ф№1 3. Вет свидетельство Ф№2	
40.	Какие документы необходимы для реализации яиц промышленного производства за пределы района 1. вет свидетельство Ф№1 2. Вет свидетельство Ф№2 3. ветеринарную справку	
41.	Яйцо с частичным смешением белка и желтка 1. тумак 2. миражное яйцо 3. выливкок	
42.	Какие изменения дают бактерии группы <i>Bacterim proteus</i> 1. кровяное пятно 2. миражное яйцо 3. чёрная гниль	
43.	Какие изменения дают бактерии группы розового микрококка золотистого стафилококка 1. розовое пятно на подскорлуповой оболочке 2. растворение желтка, помутнение белка и образование зеленоватого пигмента 3. образование газа и возможен разрыв яйца	
44.	По каким причинам использование в пищу гусиных и утиных яиц ограничено 1. пищевая неполноценность 2. неприятный привкус 3. возможность обсеменения сальмонеллами	
45.	Как поступают с куриными яйцами, если хозяйство неблагополучно по чуме птиц 1. утилизируют 2. используют при выпечке 3. проваривают и направляют на реализацию	
46.	Какова экспозиция при обработке яиц 2% раствором хлорной извести 1. 10 мин 2. 20 мин 3. 5 мин	
47.	Могут ли рабочие, проводящие дезинфекцию, сортировать яйца и готовить их к обработке 1. да 2. нет	
48.	Смесь белка и желтка 1. яичный меланж 2. яичный порошок 3. сухие омлеты	
49.	Что добавляют в яичный порошок для изготовления печенья 1. кухонную соль 2. сахар 3. глюканон	
50.	Назовите номер ГОСТа для «Продукты яичные. Общие технические	

	условия» 1. ГОСТ 30363–96 2. ГОСТ 30633–96 3. ГОСТ 30363–99	
51.	Какая должна быть температура при пастеризации в центре жидких упакованных мороженных яичных продуктов 1. 0 С 2. до –6С 3. –20	
52.	Какое содержание воды в яичном порошке 1. 3 – 9% 2. 29% 3. 50%	
53.	В реализацию выпускают яйца с высотой воздушной камеры не более 1. 20 мм 2. 13 мм 3. 10 мм	
54.	Как используют меланж с коли–титром более 0,1 1. используют для приготовления продуктов с термической обработкой 2. используют для приготовления продуктов с высокой термической обработкой 3. утилизируют	
55.	Как упаковывают жидкие яичные продукты 1. полиэтиленовые пакеты 2. стеклянная тара 3. алюминиевые бидоны	
56.	Какие данные должны содержаться в маркировке тары 1. дата изготовления, наименование продукта, знак качества 2. дата изготовления, название фирмы 3. номер укладчика, дата изготовления	
57.	Срок хранения сухих яичных продуктов при температуре 5С 1. 24 часа 2. 6 часов 3. неделя	
58.	Изменяется ли органолептические свойства яйца при обсеменении сальмонеллами 1. да 2. нет 3. незначительно	
59.	Как называется увеличение воздушной камеры яйца 1. тик 2. усушка 3. присушка	
60.	Яйца какой птицы запрещены к реализации на рынках 1. индюшиные 2. цесарок 3. гусиные	
61.	Яйцо с пятном под скорлупой, размером более 1/8 поверхности скорлупы 1. малое пятно 2. большое пятно 3. красюк	

	4. тик	
62.	Яйцо наличием на желтке или белке кровяных пятен, выявляющиеся при микроскопии 1. малое пятно 2. большое пятно 3. красюк 4. кровяное пятно	
63.	Как поступают с яйцами с непищевыми пороками 1. утилизируют 2. проваривают и направляют на продажу 3. применяют в кулинарии	
64.	Какие мероприятия проводят на предприятиях перед разбиванием яиц 1. замачивают в теплой воде на 5 мин 2. не проводят 3. обрабатывают 0,5% раствором кальцинированной соды 10–20 мин	
65.	Чем проводится дезинфекция рук рабочих в конце смены 1. 0,2% р-р извести 2. 1% р-р формальдегида 3. 1% р-р йода	
66.	Освобожденная от желтка и скорлупы белковая масса, профильтрованная, перемешанное и замороженное 1. яичный меланж 2. белок яичный замороженный 3. желток яичный замороженный	
67.	Что добавляют в яичный порошок для изготовления майонеза 1. кухонную соль 2. сахар 3. глюканон	
68.	Что добавляют в яичный порошок для изготовления ликеров 1. глицерин 2. сахар 3. глюканон	
69.	Какая должна быть температура и влажность при хранении меланжа 1. 4 С и влажность 50% 2. 14 С и влажность 60% 3. 15 С и влажность 60%	
70.	Какое клеймо ставят на яйцах, допущенных к реализации 1. «К реализации» 2. «Госветосмотр» 3. «Допущено»	
71.	Как используют меланж с коли-титром менее 0,1 1. используют для приготовления продуктов с термической обработкой 2. используют для приготовления продуктов с высокой термической обработкой 3. утилизируют	
72.	Из какой пленки изготавливают мешки – вкладыши для меланжа 1. ПЦ – 2 2. ЦП – 2 3. ПЦ – 1	
73.	Назовите условия для перевозки жидких охлажденных яичных продуктов 1. 0С	

	2. –2С 3. не более 6	
74.	Срок хранения сухих яичных продуктов при температуре 5С на предприятии - производителе 1. 24 часа 2. 6 часов 3. неделя	
75.	Что является показателем плесневой порчи яйца 1. нарушение структуры белка 2. появление темных пятен под скорлупой 3. увеличение пуги	
76.	Яйцо с испорченным содержимым из - за действия плесневых грибов и гнилостных бактерий. На овоскопии яйцо не прозрачное 1. тумак 2. миражное яйцо 3. присушка 4. красюк	
77.	Белок зеленоватого цвета, желток неизменен, его оболочка толстая, матовая, иногда черная 1. тумак 2. миражное яйцо 3. зеленая гниль	
78.	Какие изменения дают бактерии группы флюоресцирующей палочки 1. розовое пятно на подскорлуповой оболочке 2. растворение желтка, помутнение белка и образование зеленоватого пигмента 3. образование газа и возможен разрыв яйца	
79.	Как используют яйца, из хозяйств неблагополучных по инфекционным болезням 1. утилизируют 2. проваривают и пускают в продажу 3. проваривают и скармливают птице	
80.	Смесь белка и желтка в природной пропорции, профильтрованное, перемешанное и замороженное 1. яичный меланж 2. яичный порошок 3. сухие омлеты	
81.	Смесь яичного меланжа с пастеризованным молоком 1. яичный меланж 2. ферментированные яичные сухие продукты 3. сухие омлеты	
82.	Что добавляют в яичный порошок для изготовления диабетической продукции 1. кухонную соль 2. сахар 3. глюканон	
83.	Сколько можно хранить размороженный меланж при температуре 4–5С 1. несколько часов 2. сутки 3. 2 суток	
84.	НАССР – это... 1. система, представляющая собой совокупность организационной	

	структуры, документов, производственных процессов и ресурсов; 2. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; 3. стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции; 4. система отсутствия рисков.	
85.	Когда, где и кем была разработана система HACCP? 1. В 1992 году, MAF, Новая Зеландия; 2. В 1959–1960 гг, the Pillsbury Company, США; 3. В 1997 году, CFIA, Канада; 4. В 1970–1972, AQIS, Австралия.	
86.	Какой стандарт был создан на основе концепции HACCP? 1. AS/EN 9100:2009; 2. OHSAS 18000:2007; 3. ISO 22000:2018; 4. IATF 16949:2016; 5. Все из вышеперечисленных; 6. Ни один из вышеперечисленных.	
87.	По каким стандартам в России предприятия могут разрабатывать систему менеджмента пищевой безопасности? 1. ИСО 22000–2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» 2. GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.) 3. Все из вышеперечисленного; 4. Ни один из вышеперечисленных.	
88.	Когда в России начали внедрять HACCP? 1. В 2001 году; 2. В 1991 году; 3. В 1993 году; 4. В 2012 году.	
89.	Обязательно ли в России внедрение HACCP на пищевом предприятии? 1. Да; 2. Нет; 3. Да, с оговорками.	
90.	К принципам разработки системы HACCP в том числе относятся: 1. в документах системы HACCP или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем; 2. документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе HACCP; 3. разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений; 4. разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы HACCP; 5. разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.	

По результатам тестирования обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», согласно следующим критериям оценивания.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов).
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]