

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.Б.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Знать:

Этап 1: ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;

Этап 2: ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов.

Уметь:

Этап 1: диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций;

Этап 2: проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения;

Владеть:

Этап 1: методами исследования мяса животных и птиц на свежесть.

Этап 2: методами исследования яиц и меда.

ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Знать:

Этап 1: основы технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц.

Этап 2: особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц.

Уметь:

Этап 1: анализировать полученные результаты исследований.

Этап 2: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности

Владеть:

Этап 1: методами распознавания мяса различных видов животных

Этап 2: методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов.

ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.

Знать:

Этап 1: значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача.

Этап 2: надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов.

Уметь:

Этап 1: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукция и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции

Этап 2: проводить радиометрический контроль, обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении

Владеть:

Этап 1: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса.

Этап 2: методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.

Знать:

Этап 1. нормативную и техническую документацию, ветеринарные и санитарно-эпидемиологические нормы и правила, а так же HACCP, GMP.

Этап 2. правила и условия использования данных нормативных и технических документаций, ветеринарных норм и правил.

Уметь:

Этап 1. использовать нормативную и техническую документацию на производстве.

Этап 2. проводить анализ документации для профессиональной деятельности.

Владеть:

Этап 1: применять в производстве данные навыки по использованию документаций и санитарно-эпидемиологических правил и норм.

Этап 2: навыками использования санитарных и эпидемиологических правил и норм для работы на производстве.

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Знать: Этап 1: ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии; Уметь: Этап 1: диагностировать возбудителей пищевых токсикоозов и токсикоинфекций; Владеть: Этап 1: методами исследования мяса животных и птиц на свежесть.	Устная защита выполненной работы

<p>ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>	<p>Готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непрямого изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>	<p>Знать: Этап 1: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц. Уметь: Этап 1: анализировать полученные результаты исследований. Владеть: Этап 1: методами распознавания мяса различных видов животных.</p>	<p>Устная защита выполненной работы</p>
<p>ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.</p>	<p>Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.</p>	<p>Знать: Этап 1: значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача. Уметь: Этап 1: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции Владеть: Этап 1: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса.</p>	<p>Устная защита выполненной работы</p>

<p>ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.</p>	<p>Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные и санитарно-эпидемиологические нормы и правила, а также HACCP, GMP. Уметь: Этап 1: использовать нормативную и техническую документацию на производстве. Владеть: Этап 1: применять в производстве данные навыки по использованию документаций и санитарно-эпидемиологических правил и норм.</p>	
--	--	---	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
<p>ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Знать: Этап 2: ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов. Уметь: Этап 2: проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения; Владеть: Этап 2: методами исследования яиц и меда.</p>	<p>Устная защита выполненной работы</p>
<p>ПК-2 готовностью</p>	<p>Готов осуществлять</p>	<p>Знать:</p>	<p>Устная защита</p>

<p>осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>	<p>лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p>	<p>Этап 2: особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц. Уметь: Этап 2: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности Владеть: Этап 2: методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов.</p>	<p>выполненной работы</p>
<p>ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.</p>	<p>Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.</p>	<p>Знать: Этап 2: надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов. Уметь: Этап 2: проводить радиометрический контроль, обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении Владеть: Этап 2: методами теххимического контроля консервированных</p>	<p>Устная защита выполненной работы</p>

		продуктов животного и растительного происхождения	
ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.	Знать: Этап 2: правила и условия использования данных нормативных и технических документаций, ветеринарных норм и правил. Уметь: Этап 2: проводить анализ документации для профессиональной деятельности. Владеть: Этап 2: навыками использования санитарных и эпидемиологических правил и норм для работы на производстве.	

3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)		
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения	отлично (зачтено)

	учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	
В	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
С	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	хорошо (зачтено)
Д	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с	удовлетво рительно (зачтено)
Е	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	неудовлетворительно (незачтено)
Ф	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования	Формирование оценки	
	незачтено	зачтено

компетенций	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

**Таблица 6 - ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветсанэкспертиза туш и органов при чуме свиней. 2. Ветсанэкспертиза при описторхозе. 3. Ветсанэкспертиза туш и органов при листериозе. 4. Ветсанэкспертиза туш и органов при лептоспирозе. 5. Ветсанэкспертиза туш и органов при актиномикозе. 6. Ветсанэкспертиза туш и органов при бешенстве. 7. Ветсанэкспертиза при дифиллоботриозе. 8. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных заболеваниях. 9. Ветсанэкспертиза туш и органов при цистицеркозе крупного рогатого скота. 10. Ветсанэкспертиза туш и органов свиней при цистицеркозе. Новые методы консервирования мяса (сублимационная сушка, ультрафиолетовое облучение и др.).
Уметь: диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций;	<ol style="list-style-type: none"> 11. Определение упитанности свиней. 12. Определение упитанности лошадей. 13. Ветсанэкспертиза туш и органов при механических повреждениях, ожогах и гнойных воспалениях. 14. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий. 15. Определение упитанности крупного рогатого скот 16. Ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.
Навыки: методами исследования мяса животных и птиц на свежесть.	<ol style="list-style-type: none"> 17. Ветсанэкспертиза туш и органов при исхудании, истощении, стрессах. 18. Ветсанэкспертиза туш и органов при отравлениях. 19. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. 20. Ветсанэкспертиза мяса и мясопродуктов при загаре. Ветсанэкспертиза яиц. Характеристика полноценных и

	неполноценных яиц и технического брака. 21. Фальсификация мёда и методы её распознавания. Санитарная оценка мёда.
--	---

Таблица 7 - ПК-1 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясопродуктов, молока и молокопродуктов, птицы, рыбы и рыбных продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Микробиальные пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. 2. Пищевые микотоксикозы. 3. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. 4. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые спорообразующими микроорганизмами <i>Cl. perfringens</i>, <i>Vac. cereus</i>. 5. Пищевые заболевания, вызываемые <i>C1.botulinum</i>. 6. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии.
Уметь: проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения;	<ol style="list-style-type: none"> 7. Показания к бактериологическому анализу при ВСЭ продуктов убоя. Отбор проб. 8. Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство и оборудование. Функция и задачи. Требования к доставке пищевых продуктов на рынки и правила их ветсанэкспертизы. 9. Дезинфекция помещений и оборудования.
Навыки: методами исследования яиц и мёда.	<ol style="list-style-type: none"> 10. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность и ветсанэкспертиза. 11. Ветсанправила получения молока от животных. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу. Базисная жирность молока.

Таблица 8 - ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки	<ol style="list-style-type: none"> 1. Болезни, при которых животных не допускают к убою. 2. Дезинфекция помещений и оборудования.

животных и птиц.	
Уметь: анализировать полученные результаты исследований.	<ol style="list-style-type: none"> 3. Схема бактериологического анализа. 4. Дезинфекция помещений и оборудования.
Навыки: методами распознавания мяса различных видов животных	<ol style="list-style-type: none"> 5. Методика исследования и ветсанэкспертиза туш и органов при трихинеллёзе. 6. Морфология мяса. 7. Химический состав и физико-химические свойства мяса убойных животных. 8. Установление видовой принадлежности мяса по костям и внутренним органам.

Таблица 9 - ПК-2 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые заболевания. Классификация, этиология, роль продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. 2. Ветсанмероприятия при обнаружении сибиреязвенных животных в процессе транспортировки и предубойного содержания. 3. Кровь. Ветсанэкспертиза, требования к сбору, обработки крови и готовых продуктов из крови. 4. Эндокринное сырьё. Ветсантребования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. 5. Технология производства варёных, полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопчёных видов колбас.
Уметь: проводить ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности	<ol style="list-style-type: none"> 6. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными заболеваниями. 7. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. 8. Ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов. 9. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов на доброкачественность. 10. Ветсанконтроль качества молока по ГОСТу. 11. Ветсанмероприятия при обнаружении сибиреязвенных животных в процессе транспортировки и предубойного содержания. 12. Технология производства и ветеринарно-санитарная оценка

	ветчинно-штучных изделий.
Навыки: методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов.	<p>13. Ветеринарно-санитарное и гигиеническое значение созревания мяса. Особенности созревания мяса больных животных.</p> <p>14. Экспертиза мяса незрелых животных, мяса при отклонении от нормы запаха, вкуса, окраски туш, не связанных с болезнями животных и процессом хранения.</p> <p>15. Влияние вида, пола, возраста животных, породы и типов кормления на качество мяса.</p> <p>16. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.</p> <p>17. Кожевенно-меховое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Пороки шкур.</p> <p>18. Техническое сырьё. Сбор и обработка щетины, волоса, пера, копыт, рогов.</p> <p>19. Классификация субпродуктов. Основы технологии и ветсанэкспертизы</p>

Таблица 10 - ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: значение и задачи ветеринарно- санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача.	<p>1. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибиреязвенного животного в процессе первичной переработки.</p> <p>3. Оформление ветеринарных документов на перевозку животных и животноводческой продукции.</p> <p>4. Причины и условия возникновения ослизнения, плесневения, изменение цвета мяса, DFD и PSE.</p>
Уметь: осуществлять контроль за ветеринарно- санитарным состоянием предприятий по переработке продукция и сырья животного происхождения и обеспечить выпуск доброкачественной продукции	<p>5. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда по ГОСТу и действующим правилам.</p> <p>6. Ветсаннадзор за торговлей растительными пищевыми продуктами на рынках.</p> <p>7. Оформление ветеринарных документов на перевозку животных и животноводческой продукции.</p> <p>8. Классификация, характеристика, пищевое, лечебно-диетическое значение и технология производства кисломолочных продуктов.</p> <p>9. Лимфатическая система органов грудной и брюшной полостей.</p> <p>10. Лимфатическая система головы убойных животных.</p>
Навыки: методикой компрессорной	<p>11. Методы определения свежести мяса.</p> <p>12. Методы исследования и ветсаноценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам.</p>

трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса.	13. Влияние на качественно-технологические свойства молока антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
--	---

Таблица 11 - ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясopодуKтов, молока и молочных продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Правила погрузки в изотермические вагоны, рефрижераторы, условия и сроки транспортировки. 2. Пороки молока и их предупреждение. Источники микробного обсеменения молока. 3. Основные понятия в области сертификации. Законодательная база и нормативные документы. 4. Кишечное сырьё и его использование. Пороки кишок. 5. Влияние различных факторов на молочную продуктивность. Химический состав и свойства молока.
Уметь: проводить радиометрический контроль, обезвреживание и использование продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении	<ol style="list-style-type: none"> 6. Влияние транспортировки на убойных животных. Транспортная лихорадка, тепловой и солнечный удар. 7. Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам. 8. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. 9. Изменения в мясе после убоя. Созревание мяса и его сущность. 10. Транспортировка животных автомобильным и железнодорожным транспортом. 11. Убойные животные. Общая характеристика. Ветсантребования к убойным животным. 12. Оформление ветеринарных документов на перевозку животных и животноводческой продукции.
Навыки: методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<ol style="list-style-type: none"> 13. Химический состав и физико-химические свойства мяса птицы. 14. Новые методы консервирования мяса (сублимационная сушка, ультрафиолетовое облучение и др.). 15. Классификация, требования ГОСТов, технология производства сыров. Основные их пороки. Санитарная оценка.

Таблица 12- ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: нормативную и техническую документацию, ветеринарные и санитарно-эпидемиологические нормы и правила, а так же НАССР, GMP.	1. Организация и проведение мероприятий по предупреждению распространения зоонозных и зооантропонозных болезней при торговле животными, птицей. 2. Обеспечение благополучия в ветеринарно-санитарном отношении реализуемой на рынке продукции животного и растительного происхождения. 3. Организация мероприятий по предупреждению распространения заразных болезней животных через продукцию, подлежащую ветеринарно-санитарной экспертизе.
Уметь: использовать нормативную и техническую документацию на производстве.	4. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов. 5. Учет выявленных болезней, регистрация проводимой работы в журналах установленной формы, ведение и составление ветеринарной отчетности. 6. Пропаганда ветеринарно-санитарных знаний среди работников рынка, торгующих граждан и покупателей.
Владеть: применять в производстве данные навыки по использованию документаций и санитарно-эпидемиологических правил и норм.	7. Осуществление постоянного контроля за поступлением, хранением и реализацией мяса и мясопродуктов торгово-закупочными предприятиями, расположенными на территории рынка. 8. Проведение клинических и других обследований животных (птицы), поступающих для продажи на рынок, а при установлении болезни - направления их в государственное лечебное ветеринарное учреждение.

Таблица 13- ОПК-2 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: правила и условия использования данных нормативных и технических документаций, ветеринарных норм и правил.	1. Организация и проведение радиологического контроля продукции животного и растительного происхождения в соответствии с "Положением о ветеринарном радиологическом контроле". 2. Проведение осмотра и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других продуктов убоя всех видов сельскохозяйственных и промысловых животных, битой домашней птицы и пернатой дичи, рыбы, молока, молочных продуктов, меда, яиц и других разрешенных к реализации пищевых продуктов, в том

	числе растительного происхождения, согласно порядку, установленному действующими правилами ветеринарно-санитарной экспертизы и другими нормативными документами.
Уметь: проводить анализ документации для профессиональной деятельности.	3. Клеймение туш (полутуш, четвертин, тушек птицы и др.) и субпродуктов в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса. 4. Выдача заключения и других ветеринарных документов установленной формы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции и разрешающих продажу ее на рынке.
Владеть: навыками использования санитарных и эпидемиологических правил и норм для работы на производстве.	5. Денатурация и уничтожение отобранных и отработанных проб сырья и продуктов после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, необходимых испытаний (исследований) и составление соответствующего акта. 6. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными в пищу. 7. Оформление заключений и составление актов на забракованные продукты.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение)	Знания, умения и навыки, сформированные во время	Проверка конспектов по темам для самостоятельного

индивидуальных, дополнительных творческих заданий) и	самоподготовки	изучения. Проверка полученных результатов, курсовых работ (проектов).
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме.

Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения. Проверка полученных результатов, курсовых работ (проектов).
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме.

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- 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, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-

исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

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. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

- реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

–умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

–самостоятельность,

–активность интеллектуальной деятельности,

–творческий подход к выполнению поставленных задач,

–умение работать с информацией,

–умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

–конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

–обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

–глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

–соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

–наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

–практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

–соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

–уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

–аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

–культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ,

рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественное (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично», «хорошо» и т.д.)

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

По итогам экзамена, как правило, выставляется оценка по шкале порядка: «отлично»- 21-25 баллов; «хорошо»- 17,5-21 балл; «удовлетворительно»- 12,5-17,5 баллов; «неудовлетворительно»- 0-12,5 баллов.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Перечень вопросов к зачету.
2. Типовые контрольные задания (предоставляются варианты курсовых работ)
3. Комплект билетов.