

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В.16 Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и
продукции биотехнологии**

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника: бакалавр

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: общие закономерности строения организма млекопитающих

Этап 2: видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных

Уметь:

Этап 1: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры

Этап 2: использовать нормативную и техническую документацию

Владеть:

Этап 1: владение навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности

Этап 2: владение навыками самостоятельной научно-педагогической деятельности

ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

Знать:

Этап 1: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности

Этап 2: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности

Уметь:

Этап 1: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений

Этап 2: формулировать выводы и обоснования к наблюдаемым структурным изменениям

Владеть:

Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях

Этап 2: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора

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: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных

Этап 2: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности

Уметь:

Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных

Этап 2: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры

Владеть:

Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях

Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

Знать:

Этап 1: источники загрязнения пищевых продуктов

Этап 2: общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

Уметь:

Этап 1: выявлять опасные для здоровья продукты

Этап 2: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке

Владеть:

Этап 1: способы и методы защиты пищевых продуктов от загрязнений

Этап 2: осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг

1. 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 неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок | 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 | Знать: общие закономерности строения организма млекопитающих Уметь: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры Владеть: владение навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности | Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения |

| | | | |
|---|--|--|--|
| растительного происхождения | происхождения | | |
| ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Знать: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности Уметь: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений Владеть: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях | Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения |
| 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 | 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 | Знать: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Уметь: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Владеть: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях | Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения |
| ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных | ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных | Знать: источники загрязнения пищевых продуктов Уметь: Выявлять опасные для | Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных |

| | | | |
|--|--|--|---|
| исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования | исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования | здоровья продукты Владеть: Способы и методы защиты пищевых продуктов от загрязнений | результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения |
|--|--|--|---|

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 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 неперомышленного 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 неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения | Знать: видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных Уметь: использовать нормативную и техническую документацию Владеть: владение навыками самостоятельной научно-педагогической деятельности | Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения |
| ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | Знать: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности Уметь: формулировать | Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного |

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | <p>выводы и обоснования к наблюдаемым структурным изменениям</p> <p>Владеть: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора</p> | изучения |
| <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: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p> <p>Уметь: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> | <p>Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения</p> |
| <p>ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и</p> | <p>способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной</p> | <p>Знать: общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках</p> | <p>Устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для</p> |

| | | | |
|---|--|---|---------------------------|
| ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования | санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования | <p>Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке</p> <p>Владеть: осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг</p> | самостоятельного изучения |
|---|--|---|---------------------------|

2. 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) | хорошо – (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 |
|------|--|------------------------------------|
| А | Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. | отлично (зачтено) |
| 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 предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. | хорошо (зачтено) |
| D | Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки. | удовлетворительно (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 | неудовлетворительно (незачтено) |

| | | |
|----------|--|--|
| | к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий. | |
| F | 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 компетенций | Формирование оценки | | | | | | |
|--------------------------------|---------------------|---------------|-------------------|--------------|-------------|-------------|--------------|
| | незачтено | | | зачтено | | | |
| | 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 |

3. 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: общие закономерности строения организма млекопитающих | 1. Отличительный признак лошади от крупного рогатого скота по анатомическому строению печени и желчного пузыря: 1) у лошади печень имеет три доли, глубокую вырезку для пищевода, желчного пузыря нет. 2) у лошади печень разделена на пять долей, отросток |

| | |
|---|--|
| | <p>треугольной формы отсутствует.</p> <p>3) у лошади печень имеет четыре доли, желчный пузырь сравнительно большой.</p> <p>4) у лошади печень разделена на пять долей, имеется отросток треугольной формы.</p> <p>5) у лошади печень имеет три доли, глубокую вырезку для пищевода, желчный пузырь сравнительно большой.</p> |
| <p>Уметь: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры</p> | <p>2. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов</p> <p>3. Ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых животных жиров (сырых)</p> <p>4. Ветеринарно- санитарная экспертиза кишечного сырья</p> |
| <p>Навыки: владение навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности</p> | <p>5. Понятие товароведной экспертизы.</p> <p>6. Какие животные относятся к категории убойных.</p> <p>7. Требования стандартов на животных для убоя.</p> |

ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

Этап 1

| | |
|--|---|
| <p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p> | <p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p> |
| <p>Знать: способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности</p> | <p>1. Методы окраски мазков</p> <p>2. Бактериологическое исследование мясных баночных консервов</p> <p>3. Микробиологическое исследование колбасных изделий</p> |
| <p>Уметь: проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений</p> | <p>4. Ветеринарно- санитарные и технические требования к предприятиям по переработке животных</p> <p>5. Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса</p> |
| <p>Навыки: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>6. Выявление фосфорорганических пестицидов, хлорорганических пестицидов и карбонатов</p> <p>7. Методика определения нитратов и нитритов в мясе (мясопродуктах) и молоке</p> <p>8. Определение общей ртути в мясе, мясопродуктах, яйцах, рыбе, молочных продуктах</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

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: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных | 1. Методы окраски мазков 2. Бактериологическое исследование мясных баночных консервов 3. Микробиологическое исследование колбасных изделий |
| Уметь: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных | 4. Мясо, имеющее в толще мускулатуры от 0°C до +4 °C на поверхности прочную коронку подсыхания, образующаяся за счет застывания коллагена, лимфы, плазмы крови называется: 1) Остывшим 2) Охлажденным 3) Подмороженным 4) Замороженным 5. Послеубойные изменения в мясе |
| Навыки: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях | 6. Как и в какой последовательности производится извлечение внутренних органов? Каковы требования по сохранению качества мяса при этой операции? 7. Как производится послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов? Точки контроля? |

ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

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: источники загрязнения пищевых продуктов | 1 Источники загрязнения молока микроорганизмами методы обеззараживания и утилизации молочной продукции по результатам ветсанэкспертизы; 2 средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции 3 Что нужно учитывать для обеспечения защитной функции упаковки |
| Уметь: выявлять опасные для здоровья продукты | 4 Осуществлять контроль за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения 5 Обработка сырного сгустка |

| | |
|---|--|
| <p>Навыки: способы и методы защиты пищевых продуктов от загрязнений</p> | <p>6 Наличие бактерий группы кишечной палочки, возникает?</p> <p>1) вследствие нарушения санитарно-гигиенических условий производства.</p> <p>2) вследствие нарушения санитарных условий производства.</p> <p>3) вследствие нарушения гигиенических условий производства.</p> <p>4) вследствие нарушения условий производства.</p> <p>7 Санитарные и ветеринарные требования при продаже молока и молочных продуктов на рынках</p> <p>8 Мойка и дезинфекция технологического оборудования, трубопроводов, тары и инвентаря</p> |
|---|--|

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

| | |
|---|---|
| <p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p> | <p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p> |
| <p>Знать: видоспецифические особенности строения и расположения структур организма животных</p> | <p>1. Отличительный признак лошади от лося по анатомической форме селезенки:</p> <p>1) У лошади селезенка имеет языкообразную форму.</p> <p>2) У лошади селезенка плоская, треугольная, слегка искривленная.</p> <p>3) У лошади селезенка имеет овальную форму.</p> <p>4) У лошади селезенка имеет форму языка.</p> <p>5) У лошади селезенка плоская, прямоугольная.</p> <p>2. Форма селезенки крупного рогатого скота:</p> <p>1) лентовидная.</p> <p>2) лентовидная.</p> <p>3) овально - округлая.</p> <p>4) округлая.</p> <p>5) овальная.</p> |
| <p>Уметь: использовать нормативную и техническую документацию</p> | <p>3. Ветеринарно- санитарная экспертиза эндокринного и ферментного сырья</p> <p>4. Ветеринарно- санитарная экспертиза птиц</p> |
| <p>Навыки: владение навыками самостоятельной научно-педагогической деятельности</p> | <p>5. Какие животные относятся к категории убойных.</p> <p>6. Требования стандартов на животных для убоя.</p> |

ПК-7 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

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: методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности | 1. Методы окраски мазков 2. Бактериологическое исследование мясных баночных консервов |
| Уметь: формулировать выводы и обоснования наблюдаемым структурным изменениям | 3. Общая характеристика и состав молока 4. Пороки молока |
| Навыки: навыками обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах Госветнадзора | 5. Методика определения нитратов и нитритов в мясе (мясопродуктах) и молоке 6. Определение общей ртуты в мясе, мясопродуктах, яйцах, рыбе, молочных продуктах |

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: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности | 1. Методы окраски мазков 2. Бактериологическое исследование мясных баночных консервов |
| Уметь: определять видовую | 3. Созревание мяса 4. Ветеринарно- санитарная экспертиза кишечного сырья |

| | |
|---|---|
| принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры | |
| Навыки: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | <p>5. Как и в какой последовательности производится извлечение внутренних органов? Каковы требования по сохранению качества мяса при этой операции?</p> <p>6. Как производится послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов? Точки контроля?</p> |

Таблица 13 - ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

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: общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках | <p>Что такое вязкость?</p> <p>1) это изменение его направления при прохождении через границу раздела двух сред.</p> <p>2) это отношение массы вещества (в данном случае имеем в виду молока при 20° С) к занимаемому им объему г/см³.</p> <p>3) это свойство среды оказывать сопротивление относительному смещению ее слоев.</p> <p>4) это избыточное гидростатическое давление молока, препятствующее диффузии воды через полупроницаемую перегородку (мембрану).</p> |
| Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах | <p>Бактерицидные свойства молока?</p> <p>1) Свойство молока давать возможности развиваться попавшим в него бактериям.</p> <p>2) Свойство молока не давать возможности развиваться попавшим в организм человека бактериям.</p> <p>3) Свойство молока не давать возможности развиваться попавшим в него вирусам.</p> <p>4) Свойство молока не давать возможности развиваться попавшим в него бактериям.</p> |

| | |
|--|---|
| технологической переработки, при хранении и транспортировке | |
| Навыки: осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг | Способы производства масла. 1. Требования к сырью для производства масла. 2. Особенности производства комбинированного масла. 3. Особенности производства топленого масла. |

4. 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, тестирование |
| Выполнение практических (лабораторных) работ | Основные умения и навыки, соответствующие теме работы | Устная (письменная) защита выполненной работы, |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения |

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, тестирование |
| Выполнение практических (лабораторных) работ | Основные умения и навыки, соответствующие теме работы | Устная (письменная) защита выполненной работы. |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка полученных результатов, защита конспектов по темам для самостоятельного изучения |

| | | |
|--------------------------|--|--|
| творческих заданий) | | |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине | Зачет, 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 аудиторские 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 искавшие 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.

–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.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы –от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

–соответствие предполагаемым ответам;

–правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);

- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями теории педагогических измерений, может включать задания различных типов (например, эссе или сочинения), а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Параметры оценочного средства

| | |
|---|--|
| Предел длительности контроля | 45 мин. |
| Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента | 30, согласно плана |
| Последовательность выборки вопросов из каждого раздела | Определенная по разделам, случайная внутри раздела |
| Критерии оценки: | Выполнено верно заданий |
| «5», если | (85-100)% правильных ответов |
| «4», если | (70-85)% правильных ответов |
| «3», если | (50-70)% правильных ответов |

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 качественной типа (по

шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественного (т.е. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

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 зачёту.