

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б2.О.03(ПД) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
<p>ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p>	<p>ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности Уметь: применять на практике методы решения задач профессиональной деятельности Владеть: навыки применения методов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
	<p>ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>	<p>Знать: современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности Уметь: применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты Владеть: навыками применения современных технологий и методов исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>

<p>ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов</p>	<p>ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>Знать: правила работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий Уметь: работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий Владеть: навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

<p>ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<p>Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов Уметь: применять современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов Владеть: навыками применения базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	---	-----------------------------------

<p>ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных</p>	<p>Знать: новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных Владеть: навыками работы со специализированными информационными базами данных</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

<p>ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных</p>	<p>ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p>Знать: правила работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете Уметь: работать с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

<p>ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p>	<p>ПК-3.1 Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных</p>	<p>Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав,</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
--	---	--	-----------------------------------

		<p>пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Уметь:</p> <p>применять на практике нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных</p> <p>утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеть:</p> <p>навыки использования нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля</p>	
--	--	---	--

		<p>производства продовольственной безопасности, для предотвращения распространения заразных болезней и охраны территории РФ от заноса возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных</p> <p>утилизационные заводы, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и другие объекты и сооружения материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	
--	--	---	--

<p>ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p>	<p>ПК-3.2 Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p>	<p>Знать: режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья Уметь: контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда Владеть: принципами планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
--	---	--	-----------------------------------

<p>ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p>	<p>ПК-3.3 Владеть правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач</p>	<p>Знать: локальные нормативно-правовые акты Уметь: оформлять учетно-отчетную документацию Владеть: навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
--	--	---	-----------------------------------

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного</p>	<p>Знать: современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	--	-----------------------------------

	<p>происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;</p>	<p>химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: навыками применения нормативно-технических документов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	
--	---	---	--

	основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
--	---	--	--

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной</p>	<p>Знать: методы контроля и оценки эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах Уметь: осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Владеть: методами контроля и оценки</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

	<p>продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах</p>	
--	---	--	--

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического,</p>	<p>Знать: методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения Владеть: навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	--	-----------------------------------

	токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
--	--	---	--

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

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

Таблица 2.1 - ОПК-4 Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
--	---

<p>ОПК-4.1 Знать технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения профессиональной деятельности</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие показатели характеризуют эффективность агропромышленного комплекса? 2. Какие отрасли и производства включаются в состав продовольственных комплексов? 3. Что включается в понятие продовольственной безопасности страны? 4. Каковы основные перспективы развития перерабатывающей промышленности в условиях вступления России в ВТО? 5. Дайте определение понятия собственности. Формы собственности. 6. Что/кто является объектом и субъектом собственности? 7. Перечислите организационно-правовые формы собственности. 8. Дайте определение предприятия, организации, фирмы, юридического лица. 9. Назовите элементы производственной структуры предприятия. 10. Перечислите факторы, влияющие на формирование производственной структуры предприятия. 11. Перечислите функциональные подразделения предприятия. 12. Что представляют собой трудовые ресурсы? 13. Что понимают под производительностью труда? 14. Какие разновидности систем оплаты труда существуют? 15. Что такое нормирование труда? 16. Дайте определение фотографии рабочего времени. 17. Какие подходы используются при решении вопроса о размещении производства? 18. Что такое спецификация и диверсификация производства? 19. Раскройте суть кооперирования производства, с помощью каких показателей может оценить степень кооперирования предприятия? 20. Что такое концентрация производства?
--	--

<p>ОПК-4.2 Уметь применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты</p>	<p>21. В чем заключается комбинирование производства?</p> <p>22. Раскройте основные типы и методы организации производства.</p> <p>23. Что понимают под производственной структурой предприятия?</p> <p>24. Раскройте сущность и задачи маркетинга.</p> <p>25. Перечислите основные принципы и функции маркетинга.</p> <p>26. К каналам личной коммуникации можно отнести: +общение одного лица с аудиторией прямую почтовую рекламу рекламу по телевидению</p> <p>27. Прямой маркетинг - это: устное представление товара в ходе беседы с одним покупателем устное представление товара в ходе беседы с группой покупателей +продажа товаров с помощью почты, телефона, телевидения</p> <p>28. К какой классификационной группе можно отнести хлеб и молоко, реализуемые населению? товары импульсной покупки товары особого спроса +товары постоянного спроса</p> <p>29. Затраты фирмы на рекламу составляют: 1 % от суммы продаж +зависит от вида хозяйственной деятельности фирмы</p> <p>30. Согласно теории мотивации Маслоу в первую очередь индивид желает удовлетворить: потребность в любви потребность в безопасности +физиологические потребности</p> <p>31. Опишите основные идеи маркетинговых концепций.</p> <p>32. Перечислите основные функции маркетинговой службы.</p> <p>33. Перечислите условия возникновения и функционирования рынка.</p> <p>34. Раскройте содержание функций рынка и классификацию структуры рынка.</p> <p>35. Спрос, предложение и цена как основа кругооборота товаров, доходов и расходов.</p> <p>36. Типы рыночных структур.</p> <p>37. Дайте определение понятия «спрос» и выделите факторы, на него влияющие.</p> <p>38. Раскройте понятие «предложение» и выделите факторы, на него влияющие.</p> <p>39. В чем заключается эластичность спроса?</p> <p>40. В чем заключается эластичность предложения?</p>
---	--

<p>ОПК-4.3 Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>41. Основные фонды: понятие, значение, классификация и стоимостная оценка</p> <p>42. Опишите показатели использования основных фондов предприятия</p> <p>43. Раскройте сущность оборотного капитала предприятия.</p> <p>44. Дайте характеристику себестоимости как основного показателя экономической эффективности производственно-хозяйственной деятельности.</p> <p>45. Раскройте понятие, структура и классификация производственных процессов.</p> <p>46. Дайте характеристику организации сбыта продукции.</p> <p>47. Приведите понятие товара, торговой марки и упаковки товара.</p> <p>48. Охарактеризуйте сущность и понятие качества товара.</p> <p>49. Опишите механизм и методы управления качеством товара.</p> <p>50. Дайте определение, что такое стандартизация и сертификация качества товаров.</p> <p>51. Что является главным в определении маркетинг: сбыт товара снижение издержек производства +удовлетворение потребностей потребителей</p> <p>52. Главное отличие пропаганды от рекламы в: ее платности +она не оплачивается</p> <p>53. Комплекс маркетинговых коммуникаций состоит из: +пяти элементов шести элементов девяти элементов</p> <p>54. К какому критерию сегментирования относится формирование сегмента по составу семьи: географическому +демографическому поведенческому</p> <p>55. Обязательным элементом процесса коммуникации должен быть: реклама стимулирование сбыта +обратная связь</p> <p>56. Конкурсы, премии и льготы являются специфическими приемами: +прямого маркетинга пропаганды рекламы</p> <p>57. Определите, в какое из направлений маркетинговых исследований входит установление емкости рынка: изучение товара +изучение рынка</p> <p>58. Реклама выступает как: средство живого общения с покупателями +способ диалога с аудиторией</p>
--	---

	<p>средство установления тесных контактов с потребителями</p> <p>59. В чем основное отличие рынка товаров промышленного назначения от рынков товаров широкого потребления? на нем меньше покупателей и они крупнее и профессиональнее спрос на товары зависит от спроса на товары широкого потребления +спрос на товары резко меняется</p> <p>60. К какому виду маркетинговых исследований рынка относится изучение справочников и статистической литературы: +кабинетное исследование панельное исследование полевое исследование</p>
--	--

Таблица 2.2 - ОПК-5 Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных

<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)</p>	<p>Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции</p>
---	--

<p>ОПК-5.1 Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные направления научных исследований в животноводстве. 2. История и философия науки и конструирование будущего. 3. Схема проведения опыта и требования к основным разделам экспериментальной части. 4. Эксперимент как основной метод биологической науки. 5. Метод пар-аналогов. Схема опыта. Преимущество и недостатки метода. 6. Философские проблемы науки и методы их исследования. 7. Правила оформления научной работы. 8. Методы, построенные на принципе групп-периодов. 9. Построение вариационного ряда и его использование при обработке больших выборок для определения различных величин. 10. Структура процесса исследования. Основные этапы выполнения эксперимента. 11. Эксперимент, структура и динамика научного знания. 12. Средняя арифметическая и ее ошибка. Значение их, свойства и способы определения при $n < 30$. 13. Категории информации в научном документе. 14. Основные историко-философские научные концепции. 15. Средняя арифметическая и ее ошибка. Значение их, свойства и способы определения при $n > 30$. 16. Наука выполняет функции: гносеологическую трансформационную +гносеологическую и трансформационную 17. При рассмотрении содержания понятия «наука» осуществляется подходы: структурный организационный функциональный +структурный, организационный и функциональный 18. Исходя из результатов деятельности, наука может быть: фундаментальная прикладная в виде разработок +фундаментальная, прикладная и в виде разработок 19. Научно-техническая политика в развитии науки может быть: фронтальная селективная ассимиляционная +фронтальная, селективная и ассимиляционная 20. Главными целями научной политики в системе образования являются: +подготовка научно-педагогических кадров
---	--

	совершенствование научно-методического обеспечения
ОПК-5.2 Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	<p>21. Источники научной информации.</p> <p>22. Методы науки.</p> <p>23. Показатели изменчивости. Значения их свойства и определения при $n < 30$.</p> <p>24. Правила подбора и чтения научной литературы.</p> <p>25. Характеристика отдельных разделов методики и составление рабочего плана выполнения эксперимента.</p> <p>26. Литературный обзор и требования к его написанию.</p> <p>27. Среднее квадратичное отклонение. Значение, свойства определение в малых и больших выборках.</p> <p>28. Требования к иллюстрациям в научной работе. Требования к таблицам в научной работе.</p> <p>29. Историография истории и философии науки.</p> <p>30. Корреляция признаков и её направления. Коэффициент корреляции и его ошибка. Значение, свойства и определение при $n < 30$.</p> <p>31. Построение научной работы и её оглавление.</p> <p>32. Организация научной работы на производстве.</p> <p>33. Наука или комплекс наук, в области которых ведутся исследования, это ... +научное направление научная теория научная концепция</p> <p>34. Основу любой науки составляет... +терминология, профессиональная лексика обычный разговорный язык</p> <p>35. Метод научного познания, в основу которого положена процедура соединения различных элементов предмета в единое целое: Анализ +Синтез Индукция</p> <p>36. Какие требования предъявляются к формулированию темы научно-исследовательской работы?</p> <p>37. Какие источники и базы данных Вы использовали при выполнении ВКР? Кратко охарактеризуйте их.</p> <p>38. Какую научно-техническую информацию в области ветеринарно санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии Вы собрали, обобщили и проанализировали в период выполнения ВКР?</p> <p>39. Какие информационные, компьютерные и сетевые технологии Вы использовали при выполнении и оформлении ВКР? Кратко опишите их.</p> <p>40. Какое программное компьютерное обеспечение было использовано Вами при выполнении ВКР? Кратко опишите его.</p>

<p>ОПК-5.3 Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете</p>	<p>41. Какие задачи должны быть определены в рамках темы выпускной квалификационной работы?</p> <p>42. Какие основные нормативные и технические документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарной санитарии Вы знаете? Кратко охарактеризуйте их.</p> <p>43. Какие нормативные и технические документы в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарной санитарии Вы использовали при выполнении ВКР? Кратко охарактеризуйте их.</p> <p>44. Дайте характеристику системе НАССР. Используется ли она на предприятии, на котором Вы выполняли экспериментальные исследования?</p> <p>45. Обоснуйте необходимость использования нормативной и технической документации, ветеринарных норм и правил в профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта.</p> <p>46. Какую научную информацию отечественного и зарубежного опыта Вы использовали при выполнении ВКР?</p> <p>47. Сравните передовые отечественные и зарубежные научные достижения по тематике Вашего научного исследования.</p> <p>48. Принимали ли Вы участие во внедрении результатов научных исследований и разработок в период выполнения ВКР?</p> <p>49. В общем объеме финансирования НИР удельный вес исследований, выполняемых финансово-экономическими вузами: высокий средний +незначителен</p> <p>50. Методика научного исследования представляет собой: систему последовательно используемых приемов в соответствии с целью исследования систему и последовательность действий по исследованию явлений и процессов +все перечисленные определения</p> <p>51. Экономический эффект определяется по: фундаментальным и поисковым НИР +прикладным НИР и научным разработкам</p> <p>52. В формировании научной теории важная роль отводится: индукции и дедукции абдукции моделированию и эксперименту +всем перечисленным инструментам</p> <p>53. Существует ли однозначная точка зрения о времени возникновения науки?</p>
--	--

	<p>да +нет</p> <p>54. Основные понятия истории и философии науки (наука, научное знание, истина...).</p> <p>55. Теория познания.</p> <p>56. Основная документация для учета первичных данных в научном эксперименте.</p> <p>57. Основная документация для учета первичных данных в научном эксперименте.</p> <p>58. Метод научного познания, в основу которого положена процедура соединения различных элементов предмета в единое целое: Анализ +Синтез Индукция</p> <p>59. Метод познания, при котором происходит перенос значения, полученного в ходе рассмотрения какого-либо одного объекта, на другой, менее изученный и в данный момент изучаемый: Наблюдение Эксперимент +Аналогия</p> <p>60. Метод научного познания, основанный на изучении каких-либо объектов посредством их моделей: +Моделирование Аналогия Эксперимент</p>
--	---

Таблица 2.3 - ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
--	---

<p>ПК-3.1 Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Концентрация растворов химических дезинфицирующих средств для вынужденной дезинфекции. 2. Какие существуют меры безопасности при дезинсекции и дератизации. 3. Устойчивость к химическим дезинфицирующим средствам возбудителей основных инфекционных болезней. 4. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов. 5. Ветеринарно-санитарная обработка автомобильного транспорта и других транспортных средств. 6. Для определения количества хлорной извести, необходимой для хлорирования воды, нужно знать: расчетную дозу активного хлора, активность извести + объем воды, активность извести, расчетную дозу активного хлора все реактивы, необходимые для определения активности извести, объем воды в водоисточнике и экспозицию хлорирования активность извести, нормальность раствора гипосульфита, объем воды 7. Способы обеззараживания питьевой воды: оттаивание, серебрение, фильтрация + кипячение, хлорирование, серебрение хлорирование, коагуляция, серебрение окисление, серебрение, отстаивание 8. Контроль качества дезинфекции транспортных средств. 9. Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицеводческих предприятиях. 10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на пчеловодческих предприятиях. 11. Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоводческих предприятиях. 12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на скотоубойных и санитарно-убойных пунктах. 13. Дезинфекция бывает: первичная + профилактическая вторичная + очаговая 14. Дезинсекционные мероприятия делят на: первичные вторичные + профилактические + истребительные 15. Особенности дезинфекции животноводческих объектов различной специализации. 16. Контроль качества дезинфекции. 17. Ветеринарно - санитарные пропускники. 18. Меры безопасности при дезинсекции. 19. Меры борьбы с мухами. 20. Дезинфекцию холодильных камер на
---	--

	<p>мясоперерабатывающих предприятиях проводят:</p> <ul style="list-style-type: none">+ после освобождения камер от грузов и при подготовке холодильника к массовому поступлению грузов; не реже 1 раза в смену;+ при появлении видимого роста плесеней на стенах, потолках, инвентаре и оборудовании камер; не реже 1 раза в год
--	---

<p>ПК-3.2 Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p>	<p>21. Что делают с партией животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы</p> <p>22. Классификация и ассортимент молока питьевого</p> <p>23. Паразитологическое исследование рыбы.</p> <p>24. Органолептические методы определения свежести рыбы.</p> <p>25. Режимы обеззараживания условно годной рыбной продукции.</p> <p>26. Характеристика пороков яиц.</p> <p>27. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яичных продуктов (меланжа, яичного порошка, белка, желтка).</p> <p>28. Изменения жиров в процессе производства и хранения</p> <p>29. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности и санитарная оценка топленых жиров.</p> <p>30. Виды порчи и методы исследования жиров.</p> <p>31. В зависимости от состава сырья спреда и топленые смеси подразделяются на подгруппы</p> <p>32. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла</p> <p>33. Что направляют для бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на сальмонеллез в лабораторию ?</p> <p>34.Порядок действий при выделении сальмонелл из туш или органов убойных животных</p> <p>35.Что делать при плохих органолептических показателях мяса и мясопродуктов, вызванных бактериями группы протей?</p> <p>36. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах? живой массе +убойной массе убойном выхода</p> <p>37. Какими цветами маркируют яйца птиц? зеленым черным +синим</p> <p>38. К животным жирам относятся: растительные масла + бараний, говяжий, свиной топленые смеси</p> <p>39. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на: + хрящевые и костистые хрящевые и хрящекостные круглоротые и хрящевые</p> <p>40. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,... уксусная кислота, нитрат натрия</p>
---	--

	сахар, бензойнокислый натрий + сахар, пряности, уксусную кислоту
ПК-3.3 Владеть правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач	<p>41. Федеральные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы на пищевые продукты</p> <p>42. Закон «О защите прав потребителей»</p> <p>43. Фальсификация пищевой продукции.</p> <p>44. Маркировка пищевой продукции</p> <p>45. Санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой отрасли</p> <p>46. Идентификация пищевой продукции.</p> <p>47. Методы санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов</p> <p>48. Гигиенические основы рационального питания</p> <p>49. Пищевые отравления и их профилактика</p> <p>50. Правила отбора проб продукции для проведения исследования</p> <p>51. Методы исследования продовольственной сельскохозяйственной продукции</p> <p>52. Санитарно- гигиенические показатели</p> <p>53. Санитарно- гигиеническая оценка молока и молочных продуктов</p> <p>54. Санитарно- гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов</p> <p>55. На какие категории делятся продукты по качеству?</p> <p>56. Что вызывают нитраты и нитриты в организме человека угнетение центральной нервной системы + кислородное голодание поражение печени и почек</p> <p>57. Что такое диоксины полициклические ароматические углеводороды + полихлорированные углеводороды перекисные соединения</p> <p>58. Какое действие оказывают диоксины на организм человека + иммуноподавляющее нейротоксическое канцерогенное</p> <p>59. Что способствует накоплению нитрозосоединений? + присутствие в продуктах нитратов и нитритов высокая кислотность желудочного сока + копчение продуктов</p> <p>60. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах? замораживание + копчение варка + подгорание</p>

Таблица 2.4 - ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
--	---

<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие ветеринарно-санитарная экспертиза. 2. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Ветеринарно-санитарные учреждения и организации. 4. Источники патогенных и условно патогенных микроорганизмов. 5. Классификация патогенных микроорганизмов по степени устойчивости и их особенности. 6. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы: + карантинируется не более чем на 3е суток карантинируется не более чем на 5 суток больных карантинируют на 3 дня, здоровых отправляют на убой больных карантинируют на 5 дней, здоровых отправляют на убой 7. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов: разрешается разрешается, если владелец животных потребовал их назад разрешается по усмотрению ветеринарного врача + запрещается 8. Физические дезинфицирующие средства. 9. Биологические дезинфицирующие средства. 10. Техника безопасности при работе на ветеринарно - санитарной технике. 11. Специализированные дезинфекционные машины и аппараты. 12. Аппараты для дезинсекции аэрозолями. 13. При повышении температуры раствора бактерицидный эффект ... [усиливается] 14. Препарат для дератизации: вербекс; ЛСД; + пенокумарин; виказол. 15. Организация борьбы с мухами. 16. Меры борьбы с кровососущими насекомыми . 17. Ветеринарно-санитарные правила на специализированных свиноводческих предприятиях. 18. Ветеринарно-санитарные правила на овцеводческих предприятиях. 19. Ветеринарно-санитарные правила на звероводческих и кролиководческих предприятиях. 20. Запрещается убой животных, подвергнутых лечению против сибирской язвы, в течение, дней 5 10 + 15
--	--

<p>животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>20 21. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке сырья животного происхождения. 22. Ветеринарно-санитарный контроль при хранении сырья животного происхождения. 23. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке сырья животного происхождения. 24. Требования к местам хранения сырья животного происхождения. 25. Дезинфекция кожевенного сырья 26. Агротехнические мероприятия борьбы с грызунами: + исключение потерь при уборке урожая + защита заскিরдованного сена использование капканов применение приманок 27. Истребительные методы борьбы с грызунами: санитарно-технический + механический + биологический + химический 28. Определение безопасности продукции.</p>
--	--

<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и</p>	<p>29.Определение химического состава и пищевой ценности. 30.Контроль качества дезинфекции объектов животноводства. 31.Дезинфекция скотобойных и убойно-санитарных пунктов. 32.Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. 33. Наиболее чувствительны к антикоагулянтам: + свиньи крс и мрс лошади 34. Стойкость мяса к микробной порче зависит от: + степени обескровливания категории упитанности возраста животного 35.Что делать при плохих органолептических показателях мяса и мясопродуктов, вызванных бактериями группы протей? 36. Что делают с партией животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы 37. Под термином «утилизация» понимают 44. При каком условии яйца поражаются плесневыми грибами? 38. Где происходит обсеменение микрофлорой яиц эндогенным путем? 39. К животным жирам относятся: растительные масла + бараний, говяжий, свиной топленые смеси 40. Наименьшее количество влаги содержится в: + полукопченых колбасах мясных хлебах 41. Охарактеризуйте методы исследования рыбы на свежесть. 42. Охарактеризуйте послеубойную диагностику инфекционных болезней, ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя. 43. Охарактеризуйте послеубойную диагностику инвазионных болезней, ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя.</p>
---	---

<p>растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	
--	--

<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного</p>	<p>44.Опишите бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве.</p> <p>45.Охарактеризуйте правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.</p> <p>46. Молочная продукция оценивается: привесом +лактацией привесом и лактацией</p> <p>47. Какие виды пищевых яиц различают: диетические свежие известкованные +все ответы верны</p> <p>48. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов: появление темного слоя на поверхности потемнение меда + брожение</p> <p>49. Общие правила отбора проб на рынке продуктов растениеводства</p> <p>50. Какие методы определения нитратов используют ?</p> <p>51. Болезни клубней картофеля</p> <p>52. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества: белки + каротиноиды + хлорофиллы соланин пектины</p> <p>53. Что допускается при приёмке партии яблок, рассортированных по товарным сортам?</p> <p>54. Перечислить основные требования и нормы, предъявляемые к качеству овощам.</p> <p>55. Санитарная оценка свежих грибов.</p> <p>56. При хранении плотность плодов и овощей: + снижается повышается не изменяется сначала снижается, затем повышается</p> <p>57. Какие документы являются основанием для проведения экспертизы растительных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков?</p> <p>59. Каков порядок экспертизы свежих овощей и фруктов?</p> <p>60. Опишите что добавляют при производстве творога традиционным методом для сокращения продолжительности свертывания молока, получения более плотного сгустка и лучшего отделения сыворотки из него.</p>
---	--

заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения 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 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
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	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

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 искажившие 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.

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.

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.).

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, может включать задания различных типов 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

Шкала оценивания

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, 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 количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

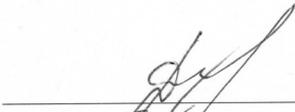
Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

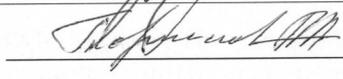
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу 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.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

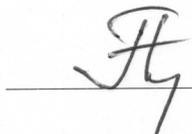
Разработал(и):

Преподаватель,  Джамбулатова К.Д.

Профессор, д.б.н.  Горшков А.А.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 25.01.2020г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 09.02.2020г.

Декан факультета Ветеринарной медицины

