

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б2.О.02(Н) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

**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-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p>Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях Уметь: использовать на практике конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях Владеть: навыки применения конкретных правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>

<p>ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p>Знать: ветеринарное законодательство, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Уметь: находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране Владеть: навыками поиска современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
--	--	---	-----------------------------------

<p>ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: нормативно-правовую базу Уметь: пользоваться нормативно-правовой базой при осуществлении профессиональной деятельности Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
--	---	--	-----------------------------------

<p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<p>Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб Уметь: применять на практике существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций Владеть: навыками применения существующих программ профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	---	-----------------------------------

<p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>Знать: риски возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах Владеть: навыками оценки рисков возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	--	-----------------------------------

<p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>Знать: процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Уметь: проводить процедуры идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	--	-----------------------------------

<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	<p>Знать: государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p>Уметь: применять на практике государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеть: навыками применения нормативно- правовых актов в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	---	-----------------------------------

<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.2 Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>	<p>Знать: принципы оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований Уметь: давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья Владеть: навыками оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок</p>	<p>Знать: правила ВСЭ продуктов животного и растительного происхождения Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

<p>ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного 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, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>Знать: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного 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, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

		санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного и растительного происхождения Владеть: навыками ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения	
--	--	--	--

<p>ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; 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>Знать: принципы оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; 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 Владеть: навыками организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	--	-----------------------------------

<p>ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-2.3 Владеть 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</p>	<p>Знать: методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов Уметь: проводить биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции Владеть: 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</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

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-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	1. Что такое фальсификация? 2. Закон «О ветеринарии». 3. Какие измерительные методы идентификации существуют? 4. Что может являться средством для идентификации продукции? 5. Какие отличительные признаки имеет перезревшая соленая сельдь? 6. Какие существуют требования в сфере международной торговли? 7. Какие организации являются субъектами административного ветеринарного надзора? 8. Какие документы составляют правовую основу обеспечения эпизоотического и ветеринарно-санитарного благополучия в международном и федеральном уровнях? 9. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарное свидетельство формы 1? 10. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарное свидетельство формы 2? 11. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарное свидетельство формы 3? 12. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарная справка формы 4? 13. Кем рассматриваются дела об административном правонарушении? 14. Назовите признаки (черты) административного правонарушения. 15. Назовите виды административного наказания. 16. Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров Квалиметрия + Товароведение Химия Товарная экспертиза

	<p>17. Продукты с минимальным содержанием углеводов + Мясо, рыба Молоко Овощи Хлеб</p> <p>18. Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом Усвояемость + Сохраняемость Качество Биологическая ценность</p> <p>19. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств + Пищевая ценность Органолептическая ценность Биологическая ценность Энергетическая ценность</p> <p>20. Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к Производственному Костному Нестандартному + Тощему</p>
--	--

<p>ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p>	<p>21. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5а?</p> <p>22. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5b?</p> <p>23. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5с?</p> <p>24. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5d?</p> <p>25. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5е?</p> <p>26. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5f?</p> <p>27. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5g?</p> <p>28. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5h?</p> <p>29. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5i?</p> <p>30. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5j?</p> <p>31. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5k?</p> <p>32. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5l?</p> <p>33. Какими видами транспорта осуществляется перемещение животных?</p> <p>34. Государственный ветеринарный надзор это:</p> <p>35. Какие стадии проверки надзора выделяют?</p> <p>36. На фуражное зерно и другие растительные продукты для животных оформляют ветеринарный сертификат формы 5а + 5b 5с 5d</p> <p>37. На пчелиный мед и продукты пчеловодства оформляют ветеринарный сертификат формы 5а 5b + 5g 5d</p> <p>38. На молоко и молочные продукты оформляют ветеринарный сертификат формы 5а 5b 5с + 5d</p> <p>39. На сырье животного происхождения оформляют ветеринарный сертификат формы 5а 5b 5с + 5f</p>
--	--

	40. На мясо и мясную продукцию из домашних и диких животных оформляют ветеринарный сертификат формы 5a 5b 5c + 5e
--	---

<p>ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>41. Какие показатели качества продовольственных товаров пригодны для их идентификации?</p> <p>42. Какие требования предъявляются к критериям идентификации продовольственных товаров?</p> <p>43. Какие подвиды ассортиментной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>44. Какие подвиды квалиметрической фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>45. Какие способы количественной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>46. Какой термин соответствует определению «Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге»?</p> <p>47. Какой термин соответствует определению «Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию»?</p> <p>48. Какой термин соответствует определению «Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми»?</p> <p>49. Что такое проверка соответствия установленным НД требованиям?</p> <p>50. Каковы функции идентификации?</p> <p>51. Чем является установление тождественности или подлинности объекта (товара) его основополагающим характеристикам?</p> <p>52. Чем являются продукция, услуги, ценные бумаги, информация?</p> <p>53. Кем являются участники рыночных отношений?</p> <p>54. Что является основополагающими товароведными характеристиками товаров?</p> <p>55. Каковы виды идентификации?</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</p>
---	---

	продуктах? замораживание + копчение варка + подгорание
--	--

Таблица 2.2 - ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

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

<p>ОПК-6.1</p> <p>Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Актуальность исследования. 2. Проблема исследования. 3. Состояние разработанности проблемы исследования. 4. Цель исследования. 5. Объект исследования. 6. Наука - это... + выработка и теоретическая систематизация объективных знаний учения о принципах построения научного познания учения о формах построения научного познания стратегия достижения цели 7. Научное исследование - это... + целенаправленное познание выработка общей стратегии науки система методов, функционирующих в конкретной науке 8. Предмет исследования. 9. Задачи исследования: теоретические, экспериментальные (или эмпирические) и практические. 10. Гипотеза исследования: теоретическая и эмпирическая; основная, дополнительная и альтернативная. 11. Теоретико-методологические основы исследования: научные парадигмы, теории, концепции, подходы, принципы, научные представления и положения отдельных исследований. 12. Методы исследования. 13. Методология науки - это... + система методов, функционирующих в конкретной науке целенаправленное познание воспроизведение новых знаний учение о принципах построения научного познания 14. Теория - это... выработка общей стратегии науки + логическое обобщение опыта в той или иной отрасли знаний целенаправленное познание система методов, функционирующих в конкретной науке 15. Сущность термина «наука». 16. Какие необходимые элементы выстраиваются в логический порядок в замысле научного исследования? 17. Основные рабочие этапы замысла научного исследования. 18. Принципы формирования объекта и предмета исследования в научной работе. 19. Основные процедуры формирования цели и задач научного исследования. 20. Семиотика - это... + наличие информации, которая должна использоваться при обучении конкретной дисциплине воспроизведение новых знаний учение о формах построения научного познания
--	---

	стратегия достижения цели
--	---------------------------

<p>ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>21. Каковы виды, методы и критерии идентификации молочных товаров?</p> <p>22. Каковы виды, методы и критерии идентификации мясных товаров?</p> <p>23. Каковы виды, методы и критерии идентификации рыбных товаров?</p> <p>24. Каковы виды, методы и критерии идентификации меда?</p> <p>25. Каковы виды, методы и критерии идентификации яиц и яичных товаров?</p> <p>26. Какие способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров вы знаете?</p> <p>27. Какие способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров вы знаете?</p> <p>28. Какие способы и методы обнаружения фальсификации меда вы знаете?</p> <p>29. Какие способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров вы знаете?</p> <p>30. Какую роль играет идентификация в оценке соответствия продовольственных товаров?</p> <p>31. В чем заключаются цель и задачи идентификации продовольственных товаров?</p> <p>32. Кто и что является объектами и субъектами идентификации продовольственных товаров?</p> <p>33. Какие подвиды ассортиментной идентификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>34. Какие подвиды квалитетической идентификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>35. Какие подвиды информационной идентификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>36. Основные направления, цели и задачи предприятия (фирмы) в области качества, сформулированные его высшим руководством Политика в области безопасности Политика в области количества + Политика в области качества</p> <p>37. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется + Обеспечением качества Обеспечением количества обеспечением безопасности</p> <p>38. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству Управление безопасностью + Управление качеством Управление количеством</p> <p>39. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе</p>
--	---

	<p>+ Стандартов Правил Актов</p> <p>40. Для создания наиболее эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов необходимо сочетать и объединять подходы, изложенные в нескольких правовых актах +международных стандартах нормативных правилах</p>
--	--

<p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>41. Какие показатели качества продовольственных товаров пригодны для их идентификации?</p> <p>42. Какие требования предъявляются к критериям идентификации продовольственных товаров?</p> <p>43. Какие подвиды ассортиментной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>44. Какие подвиды квалиметрической фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>45. Какие способы количественной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>46. Какой термин соответствует определению «Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге»?</p> <p>47. Какой термин соответствует определению «Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию»?</p> <p>48. Какой термин соответствует определению «Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми»?</p> <p>49. Что такое проверка соответствия установленным НД требованиям?</p> <p>50. Каковы функции идентификации?</p> <p>51. Чем является установление тождественности или подлинности объекта (товара) его основополагающим характеристикам?</p> <p>52. Чем являются продукция, услуги, ценные бумаги, информация?</p> <p>53. Кем являются участники рыночных отношений?</p> <p>54. Что является основополагающими товароведными характеристиками товаров?</p> <p>55. Каковы виды идентификации?</p> <p>56. В каких продуктах чаще всего накапливаются афлатоксины? + орехи плоды консервы</p> <p>57. Подделка путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков относится к фальсификации + ассортиментной качественной количественной</p> <p>58. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств или замена товара высшей градации качества низшей ассортиментной + качественной количественной</p>
---	---

	<p>59. Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими + Пересортица Количественная фальсификация ассортиментная фальсификация</p> <p>60. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений + Количественная фальсификация Пересортица качественная</p>
--	--

Таблица 2.3 - ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

<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>ПК-1.1 государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	<p>Знать</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные требования к продуктам питания? 2. Санитарно - гигиеническая оценка продуктов питания складывается из следующих методов оценки? 3. Классификация продуктов по доброкачественности? 4. Что такое доброкачественный продукт? 5. Что такое недоброкачественный продукт? 6. По каким показателям определяется свежесть молока? 7.Какие изменения физико-химических показателей характерны для молока разбавленного водой? 8. Какой продукт называется фальсифицированным? 9. Схема оценки продуктов питания включает: 10. Как называют продукты заменители по органолептическим свойствам и внешнему виду очень схожие с натуральными продуктами, но не содержащие их биологически ценных составных частей? 11. В чем преимущество консервированных продуктов перед свежими? 12. Каковы условия реализации консервов в жестяной упаковке, если они измяты при транспортировке? 13. По каким показателям определяют свежесть молока? 14. Какой продукт оценивается при санитарной экспертизе как условногодный? 15. Разрешается ли употребление в пищу консервов с физическим бомбажем? 16. Соединения, имеющие алиментарное значение: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества относят к + Пищевым продуктам Химическим товарам Парфюмерно-косметическим товарам 17. Вещества, специально вносимые в пищевой продукт для достижения определенного технологического эффекта контаминанты + пищевые добавки витамины 18. Вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды пищевые добавки технологические добавки + контаминанты 19. Антропогенный путь контаминации пищевых продуктов предполагает + заражение химическими соединениями заключается в бактериальной обсемененности поражение пищевых продуктов плесневыми грибами 20. Источником гликогена в организме являются белки жиры + углеводы
--	---

<p>ПК-1.2 Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>	<p>21. Что при оценке пищевой ценности продуктов учитывают?</p> <p>22..История развития контроля безопасности питания.</p> <p>23.Экологические аспекты питания.</p> <p>24.Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.</p> <p>25.Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.</p> <p>26.Санитарно-показательные микроорганизмы.</p> <p>27.Патогенные микроорганизмы в пищевых продуктах.</p> <p>28.Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.</p> <p>29. Борьба с заболеваниями, связанными с употреблением пищевых продуктов</p> <p>30.Пищевые отравления бактериальной природы</p> <p>31 Пищевые отравления грибковой природы</p> <p>32. Виды ксенобиотиков. Меры токсичности веществ</p> <p>33.Источники и пути поступления радионуклидов в организм.</p> <p>34. Этапы радиационного поражения клетки</p> <p>35. Группы радиоактивные вещества по характеру распределения в организме.</p> <p>36. Источниками незаменимых аминокислот в организме являются жиры + белки углеводы</p> <p>37. Незаменимые аминокислоты поступают в организм с белками ... происхождения + животного растительного оба ответа верны</p> <p>38. Непосредственным источником энергии в организме являются микроэлементы витамины + жиры</p> <p>39. К группе балластных компонентов в питании относятся микроэлементы + пищевые волокна витамины</p> <p>40. Какие вещества специфичным образом избирательно ухудшают или блокируют усвоение отдельных нутриентов + антиалиментарные вещества минеральные вещества питательные вещества</p>
--	---

<p>ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок</p>	<p>41. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции.</p> <p>42. Пестициды: пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов;</p> <p>43. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов;</p> <p>44. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения</p> <p>45. Загрязнение антибиотиками</p> <p>46. Загрязнение сульфаниламидами</p> <p>47. Загрязнение гормональными препаратами</p> <p>48. Классификация пищевых продуктов по качеству.</p> <p>49. Методы санитарно-гигиенической оценки продуктов.</p> <p>50. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам</p> <p>51. Санитарно-эпидемиологические и санитарно-токсикологические показатели.</p> <p>52. Кишечные инфекции, их профилактика.</p> <p>53. Санитарно-эпидемиологические приемы и нормативы безопасности пищевых продуктов.</p> <p>54. Гигиенические требования к планированию предприятий общественного питания.</p> <p>55. Принципы обеспечения безопасности пищевых продуктов при их хранении и методы санитарной экспертизы консервов и концентратов</p> <p>56. В каких продуктах обнаружено высокое содержание лектинов + фасоли, соевых бобах картофеле моллюсков и ракообразных</p> <p>57. При резких нарушениях количественного и качественного соотношения макро- и микронутриентов в рационе, пищевые компоненты могут становиться полезными + опасными бесполезными</p> <p>58. Какую роль играют балластные компоненты в питании человека + на них адсорбируются многие контаминанты, включая канцерогены, что способствует их быстрому выведению способствуют всасыванию питательных веществ в кишечнике человека способствует выработке полезных веществ в кишечнике человека</p> <p>59. Контаминанты (ксенобиотики) – это вещества, поступающие в человеческий организм с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность питательные энергетические + чужеродные</p> <p>60. Микотоксины – это чужеродные вещества, которые относят к природе происхождения + биологической химической</p>
--	---

	физической
--	------------

Таблица 2.4 - ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и 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-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских 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, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов 2. Пищевая и биологическая ценность молочных продуктов 3. Пищевая и биологическая ценность мясопродуктов 4. Пищевая и биологическая ценность рыбных продуктов 5. Пищевая и биологическая ценность растительных продуктов 6. Эпидемиологический риск, связанный с опасностью биохимической и микробиологической порчи продукта, передачи человеку возбудителей инфекционных заболеваний птицы, возможности пищевых отравлений 7. Закон «О ветеринарии» 8. Федеральный закон, определяющий общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов 9. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие применение генномодифицированных организмов. 10. Ассортиментная фальсификация продуктов. 11. Санитарно-гигиенические требования к материалам, используемым в пищевой промышленности и контактирующим с пищевыми продуктами. 12. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка улучшителей органолептических свойств продуктов 13. Улучшители органолептических свойств. 14. Консерванты. 15. Ускорители технологических процессов. 16. Как называется концентрация химических, биологических веществ, не оказывающая в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее и будущее поколения, не снижающая работоспособности человека + предельно допустимая концентрация летальная концентрация условная концентрация 17. Как называется максимальная доза, ежедневное пероральное поступление которой на протяжении всей жизни безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений предельная суточная доза + допустимая суточная доза не допустимая суточная доза 18. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным ГОСТ ТУ
--	--

	<p>+ СанПиН</p> <p>19. Вещества, применяемые с целью влияния на процессы роста, развития и жизнедеятельности растений, обеспечения урожайности, улучшения качества</p> <p>+ Регуляторы роста растений (РРР)</p> <p>витамины</p> <p>биологические активные добавки</p> <p>20. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и этикетке</p> <p>Классификация пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>+ Фальсификация пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>Модернизация пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>
--	--

<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; 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>21. Виды научных исследований. 22. Формы научной деятельности. 23. Планирование научных исследований. 24. Оформление результатов научных исследований. 25. Составление плана ВКР 26. Работа с источниками литературы. 27. Соблюдение этапности, логики и творческого подхода в проведении научных исследований. 28. Экспериментальные исследования, задачи, организация и этапы экспериментальных исследований. 29. Композиция ВКР. 30. Выполнение критериев ВКР. 31. Какими методиками руководствовались при проведении НИР? 32. Какие нормативные документы изучили? 33. Что такое ГОСТ? 34. Перечислите журналы ветеринарной отчетности? 35. Что такое ветеринарное законодательство? 36. Объект исследования - это явление. это процесс, избранный для изучения. + это явление или процесс, избранный для изучения. это явление, избранный для изучения. 37. Предмет исследования - это то, на что направлено исследование. это явление окружающей действительности. это научное определение. + это то, что находится в границах объекта. 38. Неправильный выбор объекта или предмета исследования. может привести к теоретическим ошибкам. может привести к неправильным выводам. может привести к практическим ошибкам. + может привести к ошибкам теоретического и практического характера. 39. Цель исследования - + представление о результате, то, что должно быть достигнуто в итоге работы. конечный результат. направление научной работы. улучшение здоровья населения. 40. Цель и задачи исследования + позволяют определить логику, основные шаги, ведущие к разрешению проблемы и достижению результатов работы. улучшение здоровья населения. позволяют определить основные шаги работы.</p>
---	---

<p>ПК-2.3 Владеть 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</p>	<p>41. Сущность терминов «биологическая безопасность», «продовольственная безопасность».</p> <p>42. Дайте характеристику токсичности свинца и укажите основные пути его попадания в продукты питания.</p> <p>43. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства</p> <p>44. Перечислите основные группы антиалиментарных веществ, опишите их влияние на организм человека.</p> <p>45. Дайте характеристику токсичности мышьяка и укажите основные пути его попадания в продукты питания.</p> <p>46. Перечислите критерии обеспечения продовольственной безопасности в РФ.</p> <p>47. Перечислите основные группы балластных веществ, опишите их роль в питании человека.</p> <p>48. Классификация пестицидов в зависимости от сфер их применения.</p> <p>49. Указать параметры отражающие безопасность продукции.</p> <p>50. Перечислите основные группы БАД и опишите их роль в питании человека.</p> <p>51. Нитраты и их метаболиты. Пути попадания их в продукты питания.</p> <p>52. Укажите цели и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции.</p> <p>53. Указать в каких случаях необходимо этикетировать и маркировать продукцию из ГМИ.</p> <p>54. Указать вещество являющееся индикатором присутствия в продуктах канцерогенных ПАУ</p> <p>55. Укажите цели и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции.</p> <p>56. Дипломная работа с исследовательскими целями, основные требования к ней.</p> <p>57. Диаграмма (от гр. <i>diagramma</i> — рисунок, чертеж) — это графическое изображение. это часть научного труда. это чертеж + чертеж, наглядно показывающий соотношение между различными величинами, графическое изображение их зависимости.</p> <p>58. Схема — + это иллюстрация, с помощью условных графических</p>
--	---

	<p>средств и обозначений передающая устройство, взаимоотношение (связи) частей, структуру какого-либо объекта.</p> <p>это чертеж.</p> <p>это часть научного труда.</p> <p>это иллюстрация.</p> <p>59. Библиографическое описание —</p> <p>это сведения.</p> <p>это часть научного труда.</p> <p>это представление о содержании научного труда.</p> <p>+ сведения о произведении печати или другом документе, которые дают возможность получить представление о его содержании, читательском назначении, объеме и т. п.</p> <p>60. Библиографический список содержит</p> <p>методические замечания.</p> <p>практические рекомендации.</p> <p>библиографическое описание.</p> <p>+ библиографическое описание использованных и (или) рекомендованных источников и помещается в работе после заключения.</p>
--	---

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

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

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

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

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.).

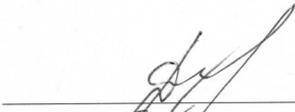
Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

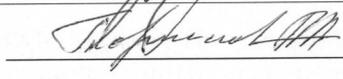
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу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

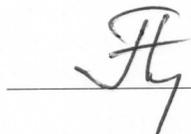
Разработал(и):

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

