

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.О.11 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ**

**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-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: Пользоваться программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ Владеть: Современным программным обеспечением, базовыми системными программными продуктами и пакетами прикладных программ; техническими средствами реализации информационных процессов</p>	<p>Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование 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, работу со специализированными информационными базами данных Уметь: Применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных Владеть: новыми информационными технологиями для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работой со специализированными информационными базами данных</p>	<p>Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование 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: Навыки работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, системы управления базами данных, информационно-поисковые системы в Интернете Уметь: Работать с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами 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 Устный опрос.Тестирование 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 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>Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование 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>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>основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Уметь:</p> <p>Пользоваться современными методиками ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации;</p> <p>решать правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности;</p> <p>применять 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</p>	
--	--	--	--

		<p>животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеть:</p> <p>Современными методиками ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовыми и социальными вопросами природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правилами 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, государственными стандартами в области ветеринарно-</p>	
--	--	---	--

		<p>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 животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современными средствами и способами 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; биологией и</p>	
--	--	---	--

		жизненными циклами возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасных для человека, а также факторами, благоприятствующие их распространению; основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химического состава, пищевой ценности, факторами, 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: Современное лабораторное оборудование; информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; Уметь: Работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и</p>	<p>Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование 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>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</p>	
--	---	---	--

		<p>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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Владеть: Работой на современном лабораторном оборудовании, технологией самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; информацией относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных; оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, режимами рабочих параметров всех звеньев переработки</p>	
--	--	--	--

		животноводческого сырья; организацией и контролем погрузкой и транспортировкой убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; бактериологический анализ мяса и мясных продуктов	
--	--	--	--

<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: Составление отчетной документации, методы самоорганизации и самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыки 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; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;</p>	<p>Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование</p>
---	---	--	--

	<p>токсикологического и радиометрического исследования;</p> <p>способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения;</p> <p>навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачу обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p> <p>Уметь:</p> <p>Составлять отчетную документацию; организовывать проведение просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировка в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;</p> <p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов</p>	
--	---	--	--

		<p>животноводства 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,</p>	
--	--	---	--

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

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

<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. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. 2. Система ХАССП. 3. Оценка качества туш убойных животных. 4. Оценка качества тушек птицы. 5. Оценка качества тушек кроликов и нутрий. 6. Определение свежести говядины, свинины, баранины. 7. Определение свежести замороженного мяса при холодильном хранении 8. Определение свежести мяса птицы и кроликов. 9. Требования к сырью, вспомогательным материалам и готовой продукции в колбасном производстве. 10. Органолептические методы исследования колбасных изделий. 11. Химические методы исследования колбасных изделий. 12. Биохимические методы исследования колбасных изделий. 13. Исследование рассолов. 14. Дефекты и пороки колбасных изделий. 15. Требования к сырью, таре и готовой продукции в консервном производстве. 16. Упитанность животных определяют: +внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) расположением подкожного жира 17. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота? +форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков только по степени развития скелетных мышц 18. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в: +основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице передней части тела 19. Как устанавливают упитанность свиней? за выступание остистых отростков позвонков +по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков 20. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят : быков +телят от 14 дней до 3 месяцев
---	---

<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>21. Определение массы нетто и соотношения составных частей консервов.</p> <p>22. Определение состояния тары.</p> <p>23. Органолептические исследования мясных консервов.</p> <p>24. Органолептические исследования рыбных консервов.</p> <p>25. Органолептические исследования молочных консервов.</p> <p>26. Химические исследования молочных консервов</p> <p>27. Химические исследования мясных консервов.</p> <p>28. Химические исследования рыбных консервов.</p> <p>29. Требования к качеству жести.</p> <p>30. Определение качества жести.</p> <p>31. Требования к сырью и готовой продукции при производстве пищевого альбумина.</p> <p>32. Органолептические методы определения качества пищевого альбумина.</p> <p>33. Физико-химические методы определения качества пищевого альбумина.</p> <p>34. Требования к сырью и готовой продукции при производстве технического альбумина.</p> <p>35. Органолептические методы определения качества технического альбумина.</p> <p>36. Требования к сырью и готовой продукции при производстве сухих животных кормов.</p> <p>37. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу : +10 % 100 %</p> <p>38. Направляющие на санитарную бойню животных : без документов +которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)</p> <p>39. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет: +не более 24 ч не менее 12 ч</p> <p>40. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет: +6-8 ч 4-10 ч</p> <p>41. Общие требования к забою животных : +должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов</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>42. Химические методы определения качества молока</p> <p>43. Органолептические методы определения качества кисломолочных продуктов.</p> <p>44. Химические методы определения качества кисломолочных продуктов.</p> <p>45. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>46. Организация и проведение ветеринарно-санитарного контроля пищевых продуктов на оптовых рынках.</p> <p>47. Нормативно-техническая документация при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля.</p> <p>48. Особенности ветеринарно-санитарного контроля в цехах переработки эндокринно-ферментного сырья.</p> <p>49. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при промысле и переработке морских млекопитающих и беспозвоночных животных.</p> <p>50. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.</p> <p>51. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.</p> <p>52. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и рыбопродуктов с остаточным количеством пестицидов и других токсичных веществ.</p> <p>53. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных при болезнях.</p> <p>54. Правила по технике безопасности при работе на пищевом производстве.</p> <p>55. Устройство, оборудование и штат экспертной лаборатории.</p> <p>56. Правила по технике безопасности при работе в экспертной лаборатории.</p> <p>57. Упитанность животных определяют: +внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) расположением подкожного жира</p> <p>58. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота? +форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков только по степени развития скелетных мышц</p> <p>59. У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в: +основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице передней части тела Как устанавливают упитанность свиней? за выступание остистых отростков позвонков</p>
--	---

	по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков+ 60. В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят : быков +телят от 14 дней до 3 месяцев
--	--

**Таблица 2.2 - 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. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях. 2. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы. 3. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой и сушеной рыбы. 4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких промысловых животных. 5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль сливочного масла. 6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль сыров. 7. Пороки молока. 8. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. 9. Источники микробного обсеменения молока. 10. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов. 11. Ветеринарно-санитарный контроль молока больных животных. 12. Особенности ветеринарно-санитарного контроля при убое больных животных. 13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мясного сырья, полученного от вынужденно убитых животных. 14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении колбас и копченостей. 15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении консервов. 16. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности? +47,0-48,0 38,4-42,6 17. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности? 55,0-58,5 +40,9-42,6 18. Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности? +41,7-50,1 39,8-47,7 19. Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота : туши, головы, внутренние органы, финальная точка +головы, внутренние органы, туши, финальная точка 20. При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы : +головы (на сап) , внутренние органы, туши, финальная внутренние органы, туши, финальная
--	--

<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>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>21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении сухих животных кормов 22. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле рыбы и других гидробионтов. 23. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на городских распределительных холодильниках. 24. Обязательная сертификация сырья и продуктов животного происхождения. 25. Схемы обязательной сертификации 26. Понятие «биологическая безопасность» сырья и продуктов животного происхождения в Законе РФ «О техническом регулировании». 27. Организация и проведение профилактических ветеринарно-санитарных мероприятий на мясоперерабатывающих. 28. Основные принципы организация и проведения вынужденных ветеринарно-санитарных мероприятий на мясоперерабатывающих предприятиях. 29. Методы контроля качества профилактической т вынужденной дезинфекции объектов птице- и мясокомбинатов. 30. Организация и проведение истребительных мероприятий против мышевидных грызунов и вредных насекомых. 31. беззараживание и стерилизация сточных вод мясоперерабатывающих предприятий. 32. Механизм действия дезинфицирующих средств на микробную клетку. 33. Методы и режимы обеззараживания почвы, обсеменённой возбудителями особо опасных инфекций. 34. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинате при выявлении животных, больных ящуром. 35. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинате при выявлении животных, больных чумой крупного рогатого скота. 36. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней? +подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы заглочные лимфатические узлы 37. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз :</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>+внутренних органов, туш, финальная голов, продуктов убоя, лимфатических узлов 38. Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах : +туберкулез, актиномикоз эхинококкоз 39. размеры и форма лимфоузлов лошадей : +3 мм - 30 см, группы пакетов по 20-40 , округлые , бобоподибни, подкова – образные 8 мм - 75 см, сплошные, одиночные 40. На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют : +две точки ВСЕ для осмотра : внутренних органов и тушек, финальная три точки ВСЕ : для осмотра внутренних органов и тушек, удаленных внутренних органов и финальная</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>41. Технологические схемы переработки крупного рогатого скота и свиней. 42. Особенности технологических процессов при производстве сырокопченых колбас. Производственный лабораторный контроль сырокопченых и колбасных изделий. 43. Порядок ветеринарного осмотра, сортировки и убой животных, подвергшихся воздействию радиационных факторов. 44. Порядок проведения дезактивации животных и продуктов животноводства. 45. Применение ионизирующего излучений в прикладной биотехнологии. 46. Организация ветеринарно-санитарного радиационного контроля на загрязненной радионуклидами территории. 47. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов. 48. Санитарно-микробиологическое исследование объектов внешней среды (почва, вода, воздух).м 49. Санитарно-микробиологическое исследование и оценка качества молока и молочных продуктов. 50. Санитарно-микробиологическое исследование и оценка качества мяса и мясных продуктов. 51. Токсикоинфекции и токсикозы бактериального происхождения, обусловленные употреблением продуктов животного происхождения. 52. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при асфиксии и новообразованиях. 53. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при отравлениях. 54. Лабораторные методы определения свежести рыбы 55. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов и пресервов. 56. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего: +определения внешнего вида и цвета определения запаха 57. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа? +свежий сомнительной свежести 58. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют внимание на: +запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона упитанность, внешний вид 59. Исследование мяса на свежесть начинают с : Учитывая поверхностных лимфатических узлов</p>
---	---

заклЮчения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	+органолептических исследований 60. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо: свежий +сомнительной свежести
--	---

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.

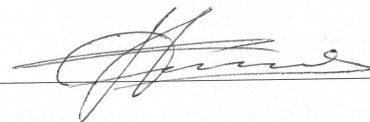
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу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



Хабибуллин Э.Г.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол №11 от 26.01.2020г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол №6 от 07.02.2020г.

Декан факультета Ветеринарной медицины

