

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.О.06 БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**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
ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:	ОПК-1.1 Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Знать: -технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации. Уметь: -заполнять схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма. Владеть: -методологией распознавания патологического процесса	Устный опрос, тестирование
	ОПК-1.2 Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Знать: -анамнестические данные. Уметь: -собирать и анализировать анамнестические данные. Владеть: - лабораторными и функциональными исследования необходимыми для определения биологического статуса животных	Устный опрос, тестирование

<p>ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:</p>	<p>ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований</p>	<p>Знать: -классические методы исследований. Уметь: -проводить клинические обследования животного с применением классических методов исследований. Владеть: -практическими навыками</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>ОПК-2.1 Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных</p>	<p>Знать: -экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами. Уметь: - применять основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии. Владеть: - знаниями экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.</p>	<p>устный ответ тестирование</p>

<p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>ОПК-2.2 Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>Знать: -экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве. Уметь: -применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных. Владеть: -проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.</p>	<p>устный ответ тестирование</p>
--	--	---	--------------------------------------

<p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>ОПК-2.3 Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	<p>Знать: -навыки наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты. Уметь: -применять экологические познания окружающего мира, законов развития природы и общества. Владеть: -чувством ответственности за свою профессию.</p>	<p>устный ответ 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 . Уметь: -проводить контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов. Владеть: -контролем продуктов растительного происхождения , животноводства, пчеловодства</p>	<p>устный ответ 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: -оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам. Уметь: -давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований. Владеть: -лабораторными исследованиями, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>	<p>устный ответ тестирование</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: -проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок. Уметь: -проводить ветеринарно-санитарную экспертизу. Владеть: -навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности.</p>	<p>устный ответ 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-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения:

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ОПК-1.1 Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	1. Что относится к общим методам исследования животных? 2. Опишите технику безопасности при исследовании животных? 3. Назовите виды фиксации животных? 4. На что обращают внимание при исследовании кожи и волосяного покрова? 5. Назовите органолептические методы оценки качества пищевых продуктов? 6. Опишите инструментальные методы исследования реологических свойств сырья? 7. Какие из отобранных единиц продукции берут разовые пробы для химических исследований общей массой? 8. Опишите использование спектров для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции? 9. Назовите классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов животного происхождения? 10. Что такое качество пищевых продуктов? 11. Опишите требования технического регламента к организации производственного контроля при переработке молока? 12. Опишите метод атомной спектроскопии? 13. Опишите метод хроматографии? 14. Опишите метод поляриметрии? 15. Назовите общие принципы анализа и подготовки проб? 16. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания: Процесс привнесения в продовольственное сырье и продукт питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество; +Процесс, в результате которого происходит эмиссия

	<p>загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания.</p> <p>17. Контаминанты: Вещества, не способные оказывать вредное воздействие; +Экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.</p> <p>18. Биоаккумуляция: Поступление химического вещества в организм человека и животного; +Обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды</p> <p>19. Предельно допустимая концентрация: Не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду; +Концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа</p> <p>20. Ксенобиотики: Вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами; +Чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.</p>
--	---

<p>ОПК-1.2 Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных</p>	<p>21. Как используются спектры для определения химического состава и безопасности сырья и готовой продукции?</p> <p>22. Опишите экспертизу сушеных корнеклубнеплодов и овощей?</p> <p>23. Опишите экспертизу растительных масел?</p> <p>24. Опишите экспертизу свежих, сушеных и вяленых фруктов и ягод?</p> <p>25. Напишите порядок переработки мяса и субпродуктов, подлежащих обезвреживанию?</p> <p>26. Где хранят продукты на рынке до получения результатов баканализа?</p> <p>27. Какие признаки идентификации мяса?</p> <p>28. Какие растительные продукты не допускаются к продаже на рынке?</p> <p>29. О чем свидетельствует сертификат соответствия?</p> <p>30. Дайте характеристику алиментарным веществам пищи?</p> <p>31. Перечислите химические ксенобиотики, поступающие в пищу из окружающей среды?</p> <p>32. Какую опасность представляют для здоровья человека, загрязнение пищи тяжелыми металлами (ртуть, кадмий, свинец, мышьяк)?</p> <p>33. Какая опасность для здоровья человека, связанная с употреблением пищи, загрязненной нитратами, нитритами, нитрозаминами?</p> <p>34. Опишите пути поступления в сырье и продукты диоксинов, полихлордифенилов и опасность, связанная с употреблением таких продуктов?</p> <p>35. Что из себя представляет санитарно-эпидемиологический контроль за пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных организмов?</p> <p>36. Нитрозамины образуются из: сульфатов; +нитритов</p> <p>37. В Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях установлены обязательные требования: безопасности; +качества и безопасности.</p> <p>38. Радиационная опасность пищевых продуктов определяется содержанием изотопа: +цезий-137; йод – 131;</p> <p>39. Источник загрязнения: Природный объект; +Хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду.</p> <p>40. Кумулятивность: +способность вещества накапливаться в организме;</p>
--	---

		способность вещества передаваться по пищевым цепям;
ОПК-1.3	Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	<p>41. Какие факторы, обуславливают биологическую ценность продуктов питания?</p> <p>42. Какие основные принципы обеспечения биологической безопасности и продуктов животного происхождения, Вы знаете?</p> <p>43. Какие меры позволяют снизить уровень нитратов в продукции?</p> <p>44. Что подразумевает понятие биологическая безопасность?</p> <p>45. Опишите действие металлических загрязнений: алюминий, хром, стронций?</p> <p>46. Назовите основные источники нитратов и нитритов в сырье и пищевых продуктах?</p> <p>47. Какие регуляторы роста растений, Вам известны?</p> <p>48. Какие существуют деминерализующие вещества?</p> <p>49. Опишите биологическую и кормовую цепь?</p> <p>50. Назовите зоогенные факторы питания?</p> <p>51. Какие есть пищевые токсикоинфекции?</p> <p>52. Напишите санитарно - показательные микроорганизмы?</p> <p>53. Назовите цианогенных гликозиды?</p> <p>54. Какие Вы знаете токсины растений?</p> <p>55. Назовите способы и средства обеззараживания и обезвреживания?</p> <p>56. Товарный знак – это... знак качества +знак по которому определяют производителя</p> <p>57. Нормативные документы – это документ отвечающий за качество продукции +стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы, требования к качеству и безопасности продуктов питания</p> <p>58. Фольсификация пищевых продуктов – это сертификат соответствия +поддельные пищевые продукты</p> <p>59. Микотоксины – это антибиотики +ядовитые грибы</p> <p>60. Нитраты – это минеральные вещества +соли азотной кислоты</p>

Таблица 2.2 - ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

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

<p>ОПК-2.1 Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое устойчивость возбудителей инфекционных заболеваний к высоким и низким температурам, солнечному излучению? 2. Напишите как проходит профилактика бруцеллеза на молочно товарных фермах и комплексах? 3. Напишите порядок мойки и дезинфекции: - на молочно-товарных фермах; - на молочных заводах? 4. Какие микроорганизмы участвуют порче пищевых продуктов? 5. Назовите бактериальные токсины? 6. Какие токсины грибов, Вы знаете? 7. Назовите условно-патогенные микроорганизмы? 8. К чему приводит избыток макроэлементов и микроэлементов в рационе питания? 9. Как проходит контроль за загрязнением сырья и пищевых продуктов микотоксинами? 10. Назовите источники загрязнения пищевых продуктов (воздух, вода, почва)? 11. Какие требования предъявляются к санитарному качеству воды. Как проходит контроль содержания активного хлора в питьевой воде? 12. Как проходит организация системы ветеринарно-санитарных мероприятий в обеспечении безопасности молочного сырья, на молочно товарных фермах и комплексах? 13. Назовите источники микробной загрязненности молока? 14. Опишите биологическое действие нитратов и нитритов на организм человека? 15. Дайте токсико-гигиенические характеристики пестицидов? 16. Организмы, питающиеся остатками растений и животных и превращающие органические вещества в неорганические микробы +сопрофиты 17. Консерванты добавляются в пищевые продукты для : для предохранения пищевых продуктов от высыхания +для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности 18. Биологически активные добавки – это: +натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами натуральные или идентичные натуральным вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты в процессе их производства с технологической целью и
--	---

	<p>придания им определенных свойств, сохранения качества. Увеличения сроков хранения или годности</p> <p>19. Указать документ, в котором изготовитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям, предусмотренным для обязательной сертификации данной продукции:</p> <p>удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов +декларация о соответствии</p> <p>20. Деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов и информация о пищевых продуктах, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках – это:</p> <p>+идентификация пищевых продуктов утилизация пищевых продуктов</p>
--	---

<p>ОПК-2.2 Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>21. Какие есть технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов?</p> <p>22. Опишите тяжелый металл кадмий?</p> <p>23. Какие существуют технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевых продуктах?</p> <p>24. Дайте характеристику гормональным препаратам?</p> <p>25. Дайте характеристику афлотоксинам?</p> <p>26. Диоксины и диоксиноподобные соединения: характеристика, химическая природа, свойства, источники, воздействие?</p> <p>27. Опишите хлорорганические пестициды?</p> <p>28. Напишите экологические аспекты существования человека в современных условиях?</p> <p>29. Дайте токсиколого-гигиеническую характеристику мышьяка. Опишите профилактику загрязнений?</p> <p>30. Дайте токсиколого-гигиеническую характеристику ртути. Опишите профилактику загрязнений?</p> <p>31. Какого значение биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения?</p> <p>32. Назовите основные критерии оценки биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения?</p> <p>33. Назовите источники и уровни антропогенного загрязнения атмосферного воздуха. Какое влияние оказывает на уровень безопасности сырья и продуктов животного происхождения?</p> <p>34. Как происходит процесс отравление ядовитыми продуктами растительного и животного происхождения, профилактика?</p> <p>35. В каких продуктах встречаются опасные контаминанты?</p> <p>36. При органолептической оценке мяса определяют внешний вид и цвет мяса путем: +внешнего осмотра мышц на разрезе легкого надавливания пальцем на свежем разрезе туши</p> <p>37. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения: +в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации.</p> <p>38. На какой стадии пищевые добавки вносят в продукт? на стадии употребления продукта; +на стадии производства продукта;</p> <p>39. Самые опасные загрязняющие вещества – это пестициды +тяжелые металлы</p> <p>40. Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам</p>
--	---

	+аминокислоты консерванты
--	------------------------------

<p>ОПК-2.3 представлением возникновении организмов, организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию</p>	<p>Владеть о живых уровнях материи, и факторах, организм; изучения познания законов и навыками и и</p>	<p>41.Опишитенормативно-законодательную основу безопасности. Федеральный закон? 42. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка? 43. Дайте классификацию вредных и посторонних веществ в продуктах питания? 44. Перечислите источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами? 45. Назовите цели введения пищевых добавок? 46. Опишите пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков? 47. Назовите цели и порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции? 48.Как проходит ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров? 49. Что такое экологически безопасный продукт? 50. Дайте определение понятия качество? 51. Оценка различных видов биологических рисков и управление ими 52 Количественные показатели риска. 53 Общее и различия между оценкой риска и управлением им 54. Этапы обеспечения биологической безопасности на основе учёта биологических рисков. 55. Одним из приоритетов национальной безопасности РФ является: 56. Одним из приоритетов национальной безопасности РФ является: +национальная оборона химическая безопасность; 57. До какого года разработана стратегия национальной безопасности РФ? 2021 +2030 58. Ветеринарная экспертиза – это оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности; +оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям 59. Одним из факторов способствующих дестабилизации биологической безопасности РФ, является – ... политика в области ББ РФ; +экологический кризис; 60. На какой стадии производства продуктов могут быть внедрены мономеры, влияющие на снижение экологической безопасности пищевых продуктов? + стадия упаковки; стадия хранения;</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

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

<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. К биологическим ЧС относятся: 2. Укажите специфические особенности возбудителей особо опасных инфекций 3. Назовите контаминанты пищевых продуктов антропогенного загрязнения 4. Бактерии- как типичные представители микроорганизмов бывают 5. Назовите основные меры борьбы с микробами 6. Профилактика Алиментарных заболеваний основана на 7. Факторы, формирующие проблемы питания в современных условиях 8. Все методы уничтожения микроорганизмов под воздействием высокой температуры называются 9. Химически опасные объекты, что к ним относится и краткая характеристика возможных аварий 10. Радиационно-опасные объекты, определение и характеристика зон вокруг них 11. Биологические средства, классификация БС по тактическому назначению. 12.биологическая опасность 13. основные источники биологической опасности 14. что являются социальными факторами биологической опасности 15.Что такое пути инфицирования 16. Медико-биологическая защита достигается в результате осуществления комплекса мероприятий, которые включают в себя: режимно-ограничительные мероприятия прогнозирование медико-санитарных последствий + 17. Средства индивидуальной защиты классифицируются по: способу изготовления + специализации 18. Что создается вокруг радиационно, химически и биологически опасных объектов: зона тяжелой промышленности санитарно-защитные зоны и зоны наблюдения + 19. Укажите пути распространения инфекций: контактно-бытовой; воздушно-капельный;+ 20.Предупредительные мероприятия против распространения инфекционных заболеваний заключаются в: изоляция или госпитализация инфицированного; санитарной обработке людей и дезинфекции помещений, транспорта, оборудования+
--	--

<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 такое экологическая катастрофа</p> <p>22. Фильтры тонкой очистки воздуха вытяжной системы вентиляции и определение их защитной эффективности</p> <p>23. Лабораторные помещения для работы с животными – 2 УББ</p> <p>24. Безопасность микробиологических лабораторий и производств</p> <p>25. Процедура обработки пролившегося материала в лаборатории</p> <p>26. Биологические инвазии</p> <p>27. Биоповреждения.</p> <p>28. Современные проблемы биологической безопасности.</p> <p>29. Преднамеренная интродукция.</p> <p>30. Методы санитарной оценки воды по микробиологическим показателям</p> <p>31. Комплекс мероприятий, направленных на предупреждение заноса карантинных и других инфекционных болезней на территорию страны из-за рубежа.</p> <p>32. Пищевые отравления грибковой и смешанной этиологии</p> <p>33. Какие микроорганизмы и почему вызывают пищевые отравления?</p> <p>34. Безопасность и специфическая защита животных</p> <p>35. Характеристика возбудителей бруцеллеза и заболеваний, вызываемых ими.</p> <p>36. пищевые отравления немикробной этиологии вызываются: несъедобными ядовитыми продуктами (грибами и дикорастущими растениями);+ пищевыми продуктами, временно ставшими ядовитыми или частично приобретшими ядовитые свойства (соланин картофеля, бобы фасоли, горькие ядра косточковых плодов, органы животных);</p> <p>37. Что не является источником биологической опасности природные очаги возбудителей инфекционных заболеваний аварии и диверсии на биологически опасных объектах+</p> <p>38. Экологическая катастрофа- Цепь событий, происходящий к труднообратимым процессам в природе+ Состояние защищенности окружающей среды</p> <p>39. Источником инфекционного заболевания является Инфицированный гриб+ Радиоизлучение</p> <p>40. Что используют в качестве биологического оружия?</p>
--	---

	Порох Бактерии, вирусы+
--	----------------------------

<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.Выполнение ветеринарно-санитарных правил и проведения противоэпизоотических мероприятий при поражении сельскохозяйственных животных патогенными микроорганизмами.</p> <p>42.Методы санитарно-бактериологического исследования предметов обихода, оборудования и рук персонала на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>43.Санитарно-эпидемиологическая служба в чрезвычайной ситуации</p> <p>44.Биологическая безопасность при работе с патогенными микроорганизмами и вероятность их содержания в пищевых продуктах и окружающей среде.</p> <p>45.Методы санитарно-микробиологического исследования воздуха закрытых помещений.</p> <p>46.Противочумная система в Российской Федерации. Санитарная охрана территории.</p> <p>47.Предотвращение распространения санитарно-показательных бактерий в пищевой промышленности.</p> <p>48.Методы изучения основных признаков (ТИМАЦ) при идентификации бактерий группы кишечной палочки (БГКП).</p> <p>49.По каким санитарно-микробиологическим показателям исследуются пищевые продукты?</p> <p>50.Какое заболевание вызывают сальмонеллы и как определить их наличие в пищевых продуктах и объектах окружающей среды?</p> <p>51.Для какой цели и как определяют присутствие энтерококков в пищевых продуктах?</p> <p>52.Какие питательные среды используются для выделения и диагностики стафилококков?</p> <p>53.Методы определения сульфатредуцирующих клостридий в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>54.Методы санитарно-бактериологического исследования предметов обихода, оборудования и рук персонала на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>55.В чем заключается принцип методов серологической диагностики возбудителей инфекционных заболеваний?</p> <p>56.Какую функцию выполняют биологические агенты Уничтожают население Провоцируют эпидемию+</p> <p>57.то не является источником биологической опасности</p>
--	---

	<p>заболеваний аварии и диверсии на биологически опасных объектах+</p> <p>58.Какие мероприятия проводятся в отношении источника инфекции: своевременная изоляция, госпитализация и лечение человека + проведение дезинфекционных мероприятий в очаге инфекции</p> <p>59.Что является основным направлением деятельности по обеспечению биологической безопасности организма человека: госпитализация профилактика +</p> <p>60.Назовите контаминанты пищевых продуктов антропогенного загрязнения: металлы;+ пестициды;</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, 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

