

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.О.12 ПИЩЕВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ**

**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**

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)</b>	<b>Процедура оценивания</b>
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: -воспроизводить 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: -правильно проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые 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: -проведения клинического обследования. Уметь: -применять классический метод исследований. Владеть: -практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<p>Знать: -существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций. Уметь: -применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. Владеть: -программами профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний.</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Знать: -оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб. Уметь: -осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. Владеть: -импортом животных и продуктов животного происхождения .	Устный опрос, тестирование
	ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Знать: -проведения процедур идентификации. Уметь: -проводить выбор и реализацию мер. Владеть: -навыками проведения процедур идентификации, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Устный опрос, тестирование

## 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
<p>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</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение таким терминам как пищевые токсикозы и токсикоинфекции.</li> <li>2. Дать определение и краткую характеристику термину Бактериальные токсины.</li> <li>3. Охарактеризуйте классификацию бактериальных токсинов.</li> <li>4. Проведите сравнительную характеристику экзо- и эндотоксинов.</li> <li>5. Расскажите о патогенезе (болезнетворность) бактериальных токсинов.</li> <li>6. Перечислите основные экзотоксины и их патогенетическое воздействие.</li> <li>7. Дайте определение и полную характеристику эшерихиозам (болезнь, вызываемая бактериями кишечной палочки).</li> <li>8. Опишите внешние признаки болезни (клиника).</li> <li>9. Перечислите основные меры профилактики пищевого отравления.</li> <li>10. Расскажите, как проводят санитарную оценку мяса и мясопродуктов, получаемых от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них бактерий кишечной палочки.</li> <li>11. Дайте определение понятию пищевой сальмонеллез.</li> <li>12. Охарактеризуйте болезнетворность (патогенность) сальмонелл.</li> <li>13. Опишите внешние признаки болезни (клиника). Клинические формы заболеваний, вызываемых сальмонеллами.</li> <li>14. Расскажите о предубойном осмотре КРС, свиней, птиц, больных сальмонеллезом.</li> <li>15. Расскажите, как осуществляется санитарная оценка мяса и получаемых из него продуктов, зараженных сальмонеллами.</li> <li>16. Назовите токсикоинфекции: отравления пьяным хлебом; афлотоксикоз; +пищевое отравление, вызванное протеем; отравления ядовитыми грибами.</li> <li>17. Продукты, чаще других являющиеся причиной возникновения токсикоинфекций, вызванных Proteus: рыбные продукты; овощные продукты; +мясные продукты;</li> </ol>

	<p>фрукты и ягоды.</p> <p>18. Определяющим фактором при развитии стафилококкового пищевого токсикоза является: +количество образовавшегося в продукте энтеротоксина; количество <i>Staphylococcus aureus</i> в продукте; способность возбудителя к плазмокоагуляции; полнота тепловой обработки продукта.</p> <p>19. Виды стафилококков, способные вызывать пищевые интоксикации <i>Staph. aureus</i>; <i>Staph. epidermidis</i>; <i>Staph. saprophyticus</i>.</p> <p>20. Какая форма сальмонеллезной токсикоинфекции встречается наиболее часто? гастроинтестинальная; дизентериеподобная; септическая; холероподобная.</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. Дайте характеристику факторам патогенности диареегенных E.coli.</p> <p>22. Дайте характеристику Энтеропатогенным кишечным палочкам (ЭПКП).</p> <p>23. Дайте характеристику Энтеротоксигенным кишечным палочкам (ЭТКП).</p> <p>24. Дайте характеристику Энтерогеморрагическим кишечным палочкам (ЭГКП).</p> <p>25. Охарактеризуйте Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки (ЭАКП).</p> <p>26. Перечислите и опишите методы профилактики пищевого отравления кишечной палочкой.</p> <p>27. Дайте характеристику сальмонеллеза у свиней.</p> <p>28. Расскажите, как протекает сальмонеллез у крупного рогатого скота.</p> <p>29. Перечислите меры для профилактики сальмонеллеза.</p> <p>30. Опишите, как проводится санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных.</p> <p>31. Дайте характеристику отравлениям, вызванными бактериями «протей».</p> <p>32. Расскажите о болезнетворности (патогенность) бактерий «протей».</p> <p>33. Опишите внешние признаки болезни (клиника), вызванной бактериями «протей».</p> <p>34. Профилактика отравлений, вызванных бактериями «протей».</p> <p>35. Назовите основные аспекты при проведении санитарной оценки мяса и мясопродуктов при отравлениях животных бактериями «протей».</p> <p>36. Токсикоинфекции вызывают: +бактерии группы кишечной палочки и протейя; стафилококки; гельминты; стрептококки.</p> <p>37. Для бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на сальмонеллез в лабораторию направляют: bronхи, мочевого пузыря с содержимым; долю печени с опорожненным желчным пузырем, лимфоузлы; +часть мышцы конечности размером не менее 8 см, лимфоузлы, долю печени с опорожненным желчным пузырем, почку и селезенку.</p> <p>38. При выделении сальмонелл из туш или органов убойных животных: +внутренние органы утилизируют, туши проваривают или перерабатывают на консервы; внутренние органы и туши утилизируют; туши с внутренними органами проваривают 30 минут;</p>
--	---

	<p>туши с внутренними органами перерабатывают на консервы.</p> <p>39. При плохих органолептических показателях мяса и мясопродуктов, вызванных бактериями группы протей:</p> <p>+туши с внутренними органами утилизируют или уничтожают;</p> <p>туши допускают к реализации;</p> <p>внутренние органы проваривают;</p> <p>туши проваривают.</p> <p>40. В мороженом мясе сальмонеллы жизнеспособны:</p> <p>+1 год;</p> <p>5 месяцев;</p> <p>6 лет;</p> <p>2-3 года.</p>
--	--

<p>ОПК-1.3 Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований</p>	<p>41. Дать определение термину кишечный иерсиниоз. Характеристика иерсиниоза.</p> <p>42. Расскажите о классификации иерсиний, номенклатуре, культурально – морфологических свойствах.</p> <p>43. Дайте краткую характеристику распространенности иерсиний.</p> <p>44. Перечислите и опишите методы профилактики иерсиниозов.</p> <p>45. Назовите основные методы лабораторной диагностики иерсиниоза.</p> <p>46. Расскажите, как осуществляется санитарная оценка мяса и мясopодуKтов, зараженных иерсиниями.</p> <p>47. Дайте определение камилобактериозу.</p> <p>48. Опишите клиническую картину при камилобактериозе.</p> <p>49. Перечислите профилактически мероприятия для избежания заражения камилобактериозом.</p> <p>50. Расскажите о ветеринарно- санитарной оценке мяса при камилобактериозе.</p> <p>51. Дайте определение термина ботулизм.</p> <p>52. Опишите внешние признаки ботулизма (клиника).</p> <p>53. Дайте подробную характеристику пищевому ботулизму. Клиническая картина.</p> <p>54. Перечислите и опишите меры по профилактике ботулизма.</p> <p>55. Расскажите, как проводится ветеринарно-санитарная оценка мяса от больных ботулизмом животных.</p> <p>56. Возбудителем иерсиниоза является:  +Yersinia enterocolitica;  Yersinia intermedia;  Yersinia pestis;  Yersinia pseudotuberculosis.</p> <p>57. Возбудитель иерсиниоза локализуется в организме животных в:  +Желудочно-кишечном тракте;  Мочевыводящих путях;  Респираторном тракте;  Слюнных железах.</p> <p>58. Естественный резервуар иерсиний-это:  Больные люди;  Клещи;  Комары;  +почва.</p> <p>59. Ботулизм отличается от пищевой токсикоинфекции наличием:  +Нарушений глотания;  Общетоксических проявлений;</p>
--	--

	<p>Связи с приемом недоброкачественной пищи; Явлений гастроэнтерита.</p> <p>60. Инкубационный период при ботулизме может продолжаться до: 10 суток; 14 суток; 21 суток; +5 суток.</p>
--	---

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

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

<p>ОПК-6.1</p> <p>Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте характеристику микроорганизмам рода <i>Staphylococcus</i>.</li> <li>2. Расскажите о морфологии и культуральных свойствах микроорганизма рода <i>Staphylococcus</i>.</li> <li>3. Охарактеризуйте болезнетворность (патогенность) микроорганизмам рода <i>Staphylococcus</i>. Факторы патогенности.</li> <li>4. Назовите методы лабораторной диагностики стафилококковой инфекции.</li> <li>5. Дайте характеристику иммунитету, формируемому у животных после стафилококковой инфекции.</li> <li>6. Охарактеризуйте микроорганизмы рода <i>Enterococcus</i>.</li> <li>7. Перечислите внешние признаки отравления микроорганизмами рода <i>Enterococcus</i> (клиническая картина).</li> <li>8. Расскажите, как проводится ветеринарно-санитарная оценка мяса и пищевых продуктов, содержащих кокковую микрофлору.</li> <li>9. Дайте краткую характеристику токсинообразованию у стрептококков (экзотоксины).</li> <li>10. Охарактеризуйте возбудитель мыта: токсинообразование, патогенность.</li> <li>11. Методы лабораторной диагностики возбудителя мыта.</li> <li>12. Назовите возбудитель мастита: токсинообразование, патогенность.</li> <li>13. Методы лабораторной диагностики возбудителя мастита.</li> <li>14. Дайте характеристику возбудителю диплококковой инфекции: токсинообразование, патогенность.</li> <li>15. Методы лабораторной диагностики возбудителя диплококковой инфекции.</li> <li>16. Для стафилококкового пищевого токсикоза характерно: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ накопление в пищевом продукте стафилококкового энтеротоксина;</li> <li>отсутствие жизнеспособных клеток стафилококка в пищевом продукте;</li> <li>массивное накопление в пищевом продукте живых клеток золотистого стафилококка.</li> </ul> </li> <li>17. Стафилококки – это... <ul style="list-style-type: none"> <li>+шаровидные грамположительные бактерии, располагающиеся кучками;</li> <li>шаровидные грамположительные бактерии, располагающиеся цепочками;</li> <li>грамположительные палочки, располагающиеся беспорядочно;</li> </ul> </li> </ol>
--	---

	<p>грамположительные бактерии, располагающиеся попарно.</p> <p>18. Возбудитель мыта: Streptococcus dysgalactiae; +Streptococcus equi; Streptococcus equinus; Streptococcus iniae.</p> <p>19. Болезни, вызываемые стрептококками – это... +мыт лошадей, мастит; дерматомикозы, рожа свиней; сальмонеллез, мастит; мыт лошадей, колибактериоз.</p> <p>20. Заболевание, приводящее к сепсису, воспалению суставов, легких и кишечника. Болезнь протекает у молодняка в виде септицемии, у взрослых особей в форме послеродовых эндометритов и маститов. Стафилококковая инфекция; +Диплококковая инфекция; Стрептококковая инфекция;</p>
--	---

<p>ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>21. Назовите пищевые отравления, вызываемые бактериями рода <i>Bacillus</i>.</p> <p>22. Дайте определение термину <i>Bacillus anthracis</i>, как инфекционный агент вызывающий пищевое заболевание.</p> <p>23. Охарактеризуйте пищевые отравления, вызываемые бактериями <i>Bacillus anthracis</i>.</p> <p>24. Расскажите о возбудителе сибирской язвы: токсинообразование, патогенность, патогенез.</p> <p>25. Опишите, как происходит заражение при сибирской язве.</p> <p>26. Перечислите основные особенности патогенеза сибирской язвы при различных путях заражения.</p> <p>27. Укажите основные особенности сибирской язвы как опасной инфекционной болезни.</p> <p>28. Перечислите клинические формы сибирской язвы.</p> <p>29. Назовите, какой материал забирается для лабораторного исследования на сибирскую язву.</p> <p>30. Перечислите основные методы лабораторной диагностики сибирской язвы.</p> <p>31. Опишите распространение сибирской язвы.</p> <p>32. Проведите патоморфологическую диагностику различных форм сибирской язвы и изложите технику безопасности.</p> <p>33. Укажите основные особенности эпидемиологии сибирской язвы как сапрозоонозной инфекции.</p> <p>34. Расскажите, как проводятся профилактические и противоэпидемические мероприятия в очаге .</p> <p>35. Перечислите основные направления профилактики сибирской язвы, показания для вакцинации.</p> <p>36. Возбудителем сибирской язвы является...  <i>Bacillus subtilis</i>;  +<i>Bacillus anthracis</i>;  <i>Bacillus micoides</i>;  <i>Bacillus mesentericus</i>.</p> <p>37. Средняя продолжительность инкубационного периода при сибирской язве составляет:  от 8 до 12 часов;  +от 2 до 3 дней;  от 5 до 7 дней;  от 8 до 10 дней.</p> <p>38. Различают следующие клинические варианты сибирской язвы:  локализованную (кожную и висцеральную);  генерализованную вторичную;  сибирязвенный сепсис;  +все перечисленные.</p> <p>39. Устойчивость возбудителя сибирской язвы во</p>
--	--

	<p>внешней среде обусловлена... толстой оболочкой; капсулой; +спорой; содержанием липидов (жирорастворимых веществ).</p> <p>40. На сибирскую язву от трупа серологическим методом (РП) исследуют ... +ушную раковину; молоко; пробы почвы; кусочки паренхиматозных органов.</p>
--	---

<p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>41. Перечислите и охарактеризуйте пищевые отравления, вызываемые бактериями рода <i>Bacillus</i>.</p> <p>42. Назовите и опишите пищевые отравления, вызываемые <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>43. Дайте характеристику морфологии и культуральным свойствам <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>44. Охарактеризуйте устойчивость бактерий <i>Bacillus cereus</i> во внешней среде.</p> <p>45. Дайте характеристику патогенности (болезнетворность) <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>46. Опишите внешние признаки пищевого отравления, вызываемого <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>47. Назовите и дайте характеристику двум типам пищевых отравлений (гастроэнтеритов), вызванными бактериями <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>48. Расскажите о токсинообразовании <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>49. Назовите меры для профилактики заболеваний, вызываемых <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>50. Перечислите нарушения, выявляемые при обследовании объектов питания, способные привести к массовой вспышке пищевого отравления.</p> <p>51. Назовите, какой документ необходимо заполнить врачу лечебного профиля в случае установления факта пищевого отравления, и в какие сроки надо направить его в учреждение Роспотребнадзора.</p> <p>52. Перечислите группы микроорганизмов, которые включены в гигиенические нормативы.</p> <p>53. Назовите показатели, необходимые для установления безопасности пищевых продуктов.</p> <p>54. Перечислите нормативные документы, регламентирующие показатели безопасности пищевых продуктов.</p> <p>55. Назовите методы оценки пищевых продуктов обсемененных бактериями <i>Bacillus cereus</i>.</p> <p>56. Отметьте основную группу пищевых продуктов, обеспечивающую механизм передачи токсикоинфекций:  +мясные продукты;  рыбные продукты и морепродукты;  молочные продукты;  винегреты, салаты, овощи, фрукты.</p> <p>57. При пищевых токсикоинфекциях, вызываемые <i>Bacillus cereus</i>, в настоящее время выделяют две формы:  хроническую и острую;  с неблагоприятным и благоприятным прогнозами;  преимущественно с поражением ЦНС и печени;  +диарейную и токсикозоподобную (рвотную).</p> <p>58. Пищевые токсикоинфекции имеют ...  +очень короткий инкубационный период;  очень длинный инкубационный период;  инкубационный период отсутствует;</p>
---	--

	<p>инкубационный период длится 6-8 суток.</p> <p>59. Основное отличие пищевых отравлений от пищевых инфекций?</p> <p>Пищевые отравления более опасны;</p> <p>Пищевые отравления вызываются вирусами;</p> <p>Пищевые отравления передаются от одного человека другому;</p> <p>+Пищевые отравления не передаются от одного человека другому .</p> <p>60. Патогенные микробы вырабатывают ядовитые вещества, называемые ...</p> <p>+ токсины;</p> <p>вирионы;</p> <p>бруцеллы;</p> <p>споры.</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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
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 аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

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

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная

сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

– продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

– не раскрыто основное содержание учебного материала;

– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

– не сформированы компетенции, умения и навыки.

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):

Заведующий кафедрой, д.б.н.



Тайгузин Р.Ш.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол №11 от 15.01.2020г.

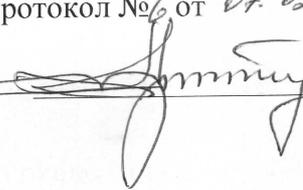
Зав. кафедрой



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



Жуков А.П.