

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.04 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

**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
ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их	Знать: - нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; - биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; - основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество Уметь: - проводить профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; Владеть: - правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного	устный ответ тестирование

	химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	происхождения; - современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;	
ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Знать: - правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; - методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Уметь: - 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; Владеть: - оценкой качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	устный ответ тестирование

ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	Знать: - методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; Уметь: - пользоваться техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; Владеть: - способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного	устный ответ тестирование
---	---	--	--------------------------------------

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	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	Знать: - правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности - 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 Уметь: - применять современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и	устный ответ и тестирование
---	---	---	------------------------------------

	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;	продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей Владеть: - 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, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения - правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
--	---	--	--

	основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения - профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов	
--	--	--	--

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	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	Знать: - 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; Уметь: - работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; - организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных,	устный ответ тестирование
---	--	--	--------------------------------------

	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	сырья, продукции животного и растительного происхождения; - определять видовую принадлежность мяса животных; - проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; - использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Владеть: - правильной оценкой качества и контроля выпуска сельскохозяйственной продукции - оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований - контролем режима рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого	
--	---	--	--

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	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,	Знать: - методы составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; Уметь: - проводить ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения Владеть: - 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	устный ответ тестирование
---	---	---	--------------------------------------

	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	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;	
--	--	--	--

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 - ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения;	1.Первичная обработка молока на молочной ферме? 2.Ультравысокотемпературная обработка молока с асептическим розливом? 3.Условия хранения и транспортировки молока? 4.Источники загрязнения молока? 5.Документация по контролю качества заготавливаемого молока?

профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	6. Как происходит составление актов на некондиционное молоко? 8. Нормативно-техническая документация на заготавливаемое молоко? 9. В каком случае снижается окислительно-восстановительный потенциал молока? 10. Что характеризует теплопроводность молока? 11. Как изменяется теплопроводность молока с повышением температуры? 12. Порядок приёмки молока на молокоперерабатывающих предприятиях? 13. Как изменяется теплопроводность молока с увеличением содержания в нем жира? 14. Цель и способы очистки молока и его применение в молочной промышленности? 15. Бактофугирование молока и его применение в молочной промышленности? 16. Как оценивается молоко по механической загрязнённости? 1-я гр. - на фильтре слабые следы грязи; +1-я гр. - на фильтре нет грязи; 2-я гр. - на фильтре заметные следы грязи; 3-я гр. - на фильтре слегка заметные следы грязи; 17. Какое количество бактерий допустимо в 1 мл молока высшего сорта? до 4 млн.; до 1 млн.; до 20 млн.; +до 300 тыс.; 18. К порокам консистенции молока относится? +маслянистая, пригорелая консистенция водянистая, творожистая, бродящая консистенция солёная, вяжущая, мыльная консистенция посторонняя, водянистая, мыльная консистенция 19. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока? кислотности молока +длительности хранения +температуры охлаждения содержания витамина С 20. Какие операции включает в себя термостатный способ производства кисломолочных продуктов +нормализация, очистка, пастеризация, гомогенизация, заквашивание, розлив, сквашивание, охлаждение, созревание нормализация, очистка, гомогенизация, пастеризация, заквашивание, сквашивание, розлив, охлаждение приёмка, очистка, нормализация, гомогенизация, пастеризация, заквашивание, розлив, хранение очистка, пастеризация, гомогенизация, розлив,
---	--

ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	21.Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ? 23.При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас? 24.Продолжительность варки колбасных изделий составляет? 25.Что может произойти при низкой температуре и длительности процесса обжарки колбасных изделий? 26.В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению с копчением дымом? 27.Для каких целей подмораживают шпик, используемый для производства колбас? 28.Какой шпик применяют взамен жилованной жирной свинины при составлении фарша вареных колбас, сарделек и сосисок? 29.Что применяют во избежании воздушных пустот (бульонных отеков) в колбасных батонах? 30.Для каких колбас проводят кратковременную осадку? 31.В каком количестве используют соли фосфорной кислоты (тетранатрийпирофосфат, мононатрийортофосфат, тринатрийпирофосфат) в колбасном производстве? 32.Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий? 33.Какие операции включает в себя процесс формовки (шприцевание) колбас? 34.В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве? 35.Какой шпик используют для производства колбас 1-го и 2-го сортов? 36.Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов? мясо размороженное мясо птицы мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах +мясо, замороженное более одного раза 37.В каком состоянии применяют говядину и свинину при производстве вареных колбас? +парном охлажденном, замороженном парном, охлажденном и размороженном размороженном 38.Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас? охлажденное замороженное +парное мясо размороженное
---	---

	39.Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов? свежее мясо недавно размороженное парное мясо +мясо, замораживаемое дважды 40Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта? баранину +говядину в/с, свинину нежирную свинину любой упитанности говядину 2-й категории, свинину
--	---

ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	41.Техника определения бактериальной загрязненности молока. 42.Санитарно - гигиенические условия получения доброкачественного молока на ферме 43.Влияние на качество молока удобрений, пестицидов, антибиотиков, тяжелых металлов и других веществ, попавших в него. 44.Обработка молока полученного от больных животных. 45.Санитарно - ветеринарные правила получения молока от здоровых и больных коров. 46.Требования ГОСТа на получаемое молоко. 47.Техника определения плотности молока. 48.Способы консервирования средней пробы молока 49.Техника определения кислотности молока. 50. Влияние кислотности молока при производстве молочных продуктов. 51.Бактерицидные свойства молока и их практическое использование. 52. Влияние селекционно-племенной работы на состав молока. 53. Значение молока и молочных продуктов в питании населения. 54.Установление фальсификаторов и степень фальсификации. 55.Особенности получения и первичной обработки молока в условиях фермерских хозяйств и малых предприятий. 56.Какими методами определяется содержания сухого обезжиренного молочного остатка в молоке? расчетными методом; классическими методами. +все перечисление; Г) Физическими методами; 57.Для обнаружения маститного молока используют: пероксидазную пробу редуктазную пробу +каталазную пробу лактазную пробу 58.Свойства свежесвыдоенного молока препятствовать развитию микроорганизмов называются: Биологическими Биохимическими Органолептическими +Бактерицидными 59.Период лактации относятся к: +физиологическим фактором внешние факторы технологическим фактором факторы окружающей среды 60.Период, в течение которого в свежесвыдоенном молоке не размножаются бактерии, называется:
--	--

	кислой фазой +бактерицидной фазой щелочной фазой амфотерной фазой
--	--

**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
--	---

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	1. Какую печать ставят на ветеринарном свидетельстве? 2. Какой документ оформляют на перевозку мяса и мясопродуктов? 3. Какой документ оформляется между сдатчиками и переработчиками для организации работ по закупкам скота? 4. В какие сроки скот, доставленный по графику, переработчик обязан принять, организовать проведение ветеринарного осмотра, определение категории качества и взвешивание? 5. Сколько соли согласно ГОСТ должно содержаться в мясе слабого посола при выпуске солонины с предприятия? 6. В какие сроки сдатчики оформляют графики ежедневных поставок скота и доводят их до переработчика? 7. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу? 8. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу? 9. Какая величина pH согласно ГОСТ должна быть у рассола при выпуске солонины с предприятия? 10. Категории упитанности туш птицы по ГОСТа? 11. На сколько групп разделяют крупный рогатый скот, предназначенный для убоя на мясо, в зависимости от возраста и пола при определении упитанности по ГОСТ 5110-55? 12. Категории упитанности туш лошадей по ГОСТам? 13. Какие категории упитанности выделяют у коз по ГОСТ 5111-55? 14. и. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам? 15. Категории упитанности туш мелкого рогатого скота по ГОСТам? 16. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке ? +живых животных, птицы, рыбы, пчел+ мяса, молока шерсти шкур 17 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -перерабатывающие предприятия? ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет) ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования +ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно -
--	---

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	транспортная накладная, оптовая ведомость 18 . Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения? ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) ветеринарное свидетельство (форма № 1) +ветеринарное свидетельство (форма № 2) ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость 19.Какой документ выдают на каждую партию скоропортящихся продуктов при перевозке автотранспортом? ветеринарное свидетельство сопроводительная +накладная с указанием часа выпуска продукции и сроков реализации.+ путевой лист 20.Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на? остывшее, охлажденное, замороженное остывшее, охлажденное, подмороженное, +замороженное остывшее, охлажденное, подмороженное парное, остывшее, замороженное
--	--

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	21.Перечислить режимы пастеризации молока в производстве жидких кисломолочных продуктов, их теоретическое обоснование? 22.Виды брожения, лежащие в основе производства жидких кисломолочных продуктов? 23.Конечные продукты брожения при молочнокислом брожении в производстве жидких кисломолочных продуктов? 24. Охлаждение готового сгустка при производстве жидких кисломолочных продуктов: режим, способы? 25. Режим сквашивания молока в производстве жидких кисломолочных продуктов, от чего он зависит, его влияние на качество готового продукта? 26. Технологическая схема производства жидких кисломолочных продуктов резервуарным способом? 27. Перечислить микроорганизмы, вызывающие молочнокислое и спиртовое брожение? 28. Технологическая схема производства жидких кисломолочных продуктов термостатным способом? 29. Конечные продукты брожения при смешанном брожении в производстве жидких кисломолочных продуктов? 30. Перечислить микроорганизмы, вызывающие спиртовое брожение? 31.Какие из перечисленных ферментов молока секретируются в клетках молочной железы? 32.. Что такое титруемая кислотность молока? 33.Какие факторы влияют на величину титруемой кислотности молока? 34.Какой показатель молока определяется количеством мл щелочи или кислоты, которое необходимо добавить к 100 мл молока, чтобы изменить величину pH на единицу? 35. Чем обусловлена буферная емкость молока? 36.Как изменяются основные показатели при добавлении к молоку воды? +плотность повышается, Стальные показатели понижаются; плотность, жир, сухое вещество, СОМО понижаются; жир резко понижается, Стальные показатели не изменяются; все показатели повышаются 37.В каких случаях производят отбор средних проб молока для анализов? При заболевании коров +Перед отправкой молока на перерабатывающие предприятия Для характеристики молока в целом по молочному стаду При приемке молока на перерабатывающих предприятиях 38.Метод определения жира в молоке кислотным
---	---

растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	методом? +Метод Гербера Определение на приборе «Лактан 1-4» Просмотр жировых шариков Определение титрование 39.Сухих веществ в натуральном коровьем молоке содержится в среднем? 5-6% +11-13%+ 20-23% 15-18% 40.По наличию какого фермента судят об общей бактериальной обсемененности молока? +Редуктазы Фосфатазы Пероксидазы Липазы
---	--

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	41.. На какой ветеринарной точке при ВСЭ берут пробы для исследования на трихинеллез? 42.Каким транспортом хозяйства должны доставлять на мясокомбинаты больных, выбракованных животных 43.При какой температуре воздуха запрещается перевозка животных, особенно свиней, в открытом кузове? 44. Какой из перечисленных признаков является характерным при послеубойной диагностике сибирской язвы? 45. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясных продуктов, полученных от уоя животных, больных лептоспирозом при отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение двух суток? 46.Какой транспорт в зависимости от санитарного состояния относится к 1 категории? 47.. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при мастите? 48. Какая ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясных продуктов, полученных от уоя живот-ных всех видов, которые имели клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза 49.В каком виде запрещается доставка и реализация на рынках мяса? 50.Какие животные подлежат приемке и засчитываются в выполнение договора контрактации? 51.Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при токсоплазмозе? 52.По какому признаку можно определить, что животное убито в тяжелом патологическом состоянии? 53.Какой транспорт в зависимости от санитарного состояния относится ко 2 категории 54.Сколько рабочих мест ветеринарного осмотра должно быть оборудовано на конвейерной линии мясокомбината при переработке крупного рогатого скота? 55.. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при выявлении абсцессов в органах, тканях и лимфатических узлах? 56. Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота? абсцесс +цистицеркоз эхинококкоз лимфаденит 57. У какого вида животных при первичной обработке проводят крупонирование мелкий рогатый скот
---	---

заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля растительного происхождения	кролики +свиньи 58. Исследование мяса на свежесть начинают с ? +органолептических исследований председателя внутренностей 59. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют? пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, +селезенку , почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы 60. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики: туберкулеза +сапа бешенства пошлине
---	---

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.е. 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):

Доцент, к.б.н.



Трушина Л.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол №11 от 25.01.2020г

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

