

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.О.04 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ  
ЭКСПЕРТИЗЫ**

**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-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса | ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях | Знать:<br>-основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения.<br>Уметь:<br>-регулировать ветеринарную деятельность.<br>Владеть:<br>-деятельность. на местном, национальном и международном уровнях.          | Устный опрос, тестирование  |
|                                                                                                                                                                 | ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране   | Знать:<br>-правила и положения ветеринарной деятельности.<br>Уметь:<br>-находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве.<br>Владеть:<br>-регулирование ветеринарной деятельность. в том или ином регионе и/или стране. | Устный опрос, тестирование  |

|                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса                                                | ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности                                                                                                                                                       | Знать:<br>-нормативно-правовую базу.<br>Уметь:<br>-использовать нормативные правовые документы в своей деятельности.<br>Владеть:<br>-этическими нормами.                                                                                                                                                                                                    | Устный опрос, тестирование |
| ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции | 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 | Знать:<br>-государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты.<br>Уметь:<br>-оценивать и контролировать производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.<br>Владеть:<br>-нормативными правовыми актами в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля | Устный опрос, тестирование |
|                                                                                                                                                                                                                | 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                                    | Знать:<br>-результаты лабораторных исследований.<br>Уметь:<br>-давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам.<br>Владеть:<br>-контролем режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья                                                                                                     | Устный опрос, тестирование |

|                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции                                                          | 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                                                                              | Знать:<br>навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства.<br>Уметь:<br>-выдавать обоснованное заключение об их биологической безопасности.<br>Владеть:<br>-проведением ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок.                                                                                | Устный опрос, тестирование |
| ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок | ПК-3.1 Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных | Знать:<br>-основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики.<br>Уметь:<br>-решать аналитические и исследовательские задачи.<br>Владеть:<br>-техническими средствами и информационными технологиями для обработки данных. | Устный опрос, тестирование |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <p>ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок</p> | <p>ПК-3.2 Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p> | <p>Знать:<br/>-биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду.<br/>Уметь:<br/>-анализировать результаты проведенной работы.<br/>Владеть:<br/>-выбором современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</p> | <p>Устный опрос, тестирование</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>ПК-3.3 Владеть правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач</p>                                                                                                        | <p>Знать:<br/>-современные технические средства информационных технологий.<br/>Уметь:<br/>-решать аналитические и исследовательские задачи.<br/>Владеть:<br/>-правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий.</p>                                                                                                      | <p>Устный опрос, тестирование</p> |

## 2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

**Таблица 2.1 - ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса**

| Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)                                                                                                                   | Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-3.1 Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях | <p>1. Дайте характеристику Федеральным законам и Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»,</p> <p>2. Дайте характеристику Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»,</p> <p>3. Охарактеризуйте Технический регламент Таможенного союза «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно - санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения»,</p> <p>4. Дайте характеристику Техническому регламенту Таможенного союза «Ветеринарно - санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов».</p> <p>5. Назовите и охарактеризуйте современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения.</p> <p>6. Расскажите о современных приемах стандартизации и сертификации продукции птицеводства по показателям безопасности</p> <p>7. Дайте определение понятиям о стандартизации. Объекты, цель, задачи, принципы стандартизации. Связь ее с другими науками. Основные направления работ в области современной стандартизации. Понятие комплексной и опережающей стандартизации.</p> <p>8. Дайте определение понятию о сертификации продукции. Объекты, цель, задачи и принципы сертификации. Виды (обязательная и добровольная) и формы (сертификация продукции с выдачей сертификата соответствия и декларирование) сертификации. Участники сертификации, их права и обязанности.</p> <p>9. Охарактеризуйте государственную систему стандартизации России (ГССРФ) и системы сертификации (причины деления). Органы и службы по стандартизации и сертификации, их функции.</p> <p>10. Дайте характеристику понятию «нормативный документ» (НД), их виды.</p> <p>11. Дайте характеристику понятию «стандарт». Категории и виды стандартов, их краткая</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>характеристика. Порядок разработки стандартов.</p> <p>12. Расскажите о структурной характеристике стандартов на с.-х. продукцию, на методы анализа.</p> <p>13. Опишите законодательный документ «Технический регламент на продукцию», его характеристика</p> <p>14. Дайте определение понятию метрология. Роль измерений и значение метрологии в с.-х. производстве. Поверка и калибровка средств измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Ответственность за нарушение метрологических правил.</p> <p>15. Дайте определение понятиям «качество продукции», «квалиметрия». Народнохозяйственное значение проблемы повышения качества продукции (повышение биологической, энергетической, технологической ценности с.-х. продукции, снижение значений показателей безопасности, ликвидация пересортицы).</p> <p>16. Стандартизация направлена на достижение:<br/> +безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья;<br/> правильности измерений с помощью технического средства;<br/> единства измерений;<br/> качества применяемых средств измерений.</p> <p>17. Сертификация – это:<br/> +способ доказательства соответствия объекта заданным требованиям;<br/> способ установления номенклатуры, методов нормирования,<br/> оценки и контроля показателей точности результатов измерений<br/> и характеристик средств измерений;<br/> достижение оптимальной степени упорядочения в той или иной области;<br/> деятельность, направленная на развитие международных экономических и торговых связей и содействующая взаимопониманию в международном метрологическом сотрудничестве.</p> <p>18. Кто отбирает образцы для испытаний при проведении сертификации?<br/> Изготовитель;<br/> потребитель;<br/> национальный орган по стандартизации;<br/> +испытательная лаборатория.</p> <p>19. Срок действия сертификата соответствия:<br/> не более трех месяцев;<br/> + не более трех лет;</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>не более пяти лет;<br/>не более четырех лет.</p> <p>20. Главный документ, на основании которого орган по сертификации принимает решение о выдаче сертификата соответствия, называется:<br/>лицензией;<br/>+заключением эксперта;<br/>методикой оценки;<br/>протоколом оценки.</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОПК-3.2 Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране</p> | <p>21. Дайте характеристику боенским предприятиям по переработке животных (назначение, классификация, структурные подразделения).</p> <p>22. Перечислите и опишите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к боенским предприятиям мясной промышленности.</p> <p>23. Охарактеризуйте животных как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>24. Назовите случаи, требующие запрета убоя продуктивных животных.</p> <p>25. Перечислите ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.</p> <p>26. Назовите ветеринарно-санитарные требования при приёме и размещении убойных животных.</p> <p>27. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.</p> <p>28. Охарактеризуйте ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.</p> <p>29. Дайте характеристику ветеринарно-санитарным требованиям при обработке субпродуктов.</p> <p>30. Назовите ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья.</p> <p>31. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования при переработке животных жиров.</p> <p>32. Назовите ветеринарно-санитарные требования к сбору эндокринного и ферментного сырья</p> <p>33. Перечислите ветеринарно-санитарные требования к шкуро -консервному производству.</p> <p>34. Назовите ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к предприятиям перерабатывающих больных животных и птицу.</p> <p>35. Дайте характеристику ветеринарно-санитарным требованиям при приёме и переработке больных животных</p> <p>36. Запрещается забой животных на мясо до:<br/>10- дневного возраста;<br/>+14- дневного возраста;<br/>30- дневного возраста;<br/>3 месяцев.</p> <p>37. Запрещается забой птицы на мясо до:<br/>10- дневного возраста;<br/>14- дневного возраста;<br/>+30- дневного возраста;<br/>3 месяцев.</p> <p>38. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:<br/>не менее 24 ч;<br/>+не более 24 ч;</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>не менее 12 ч;<br/>10-12 ч.</p> <p>39. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:<br/>+6-8 ч;<br/>4-10 ч;<br/>5 ч;<br/>12 ч.</p> <p>40. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:<br/>в изоляторе;<br/>в карантинном отделении;<br/>на скотосырьевой базе;<br/>+на санитарной бойне.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОПК-3.3 Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности</p> | <p>41. Назовите ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёме и переработке кроликов и нутрий.</p> <p>42. Перечислите ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёме и переработки домашней птицы.</p> <p>43. Дайте определение и характеристику убойным животным.</p> <p>44. Охарактеризуйте порядок сдачи-приемки животных на предприятия мясной промышленности</p> <p>45. Расскажите о законодательной базе ветсанэкспертизы.</p> <p>46. Назовите и дайте характеристику сопроводительной документации при транспортировке убойных животных.</p> <p>47. Перечислите правила и особенности транспортировки убойных животных.</p> <p>48. Расскажите о ветеринарном обслуживании животных при транспортировке.</p> <p>49. Назовите способы транспортировки убойных животных</p> <p>50. Расскажите, транспортировка каких животных запрещена. Основные требования к транспортируемым животным</p> <p>51. Дайте характеристику ветеринарно-санитарным правилам перевозки животных автомобильным транспортом</p> <p>52. Перечислите и охарактеризуйте ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам и порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.</p> <p>53. Дайте характеристику ветеринарно-санитарному контролю при перевозке животных воздушным транспортом</p> <p>54. Расскажите, как производятся выгрузка животных и последующая обработка воздушных судов и контейнеров</p> <p>55. Назовите основные правила перевозки животных железнодорожным транспортом</p> <p>56. Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке :</p> <p>+живых животных, птицы, рыбы, пчел;<br/>мяса, молока;<br/>шерсти;<br/>шкур.</p> <p>57. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?</p> <p>ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1);<br/>ветеринарное свидетельство (форма № 1);</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>+ветеринарное свидетельство (форма № 2);<br/>ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно -<br/>транспортная накладная, оптовая ведомость.</p> <p>58. Транспортные средства после выгрузки животных или<br/>животного сырья подлежат обработке по I категории:<br/>+после механической очистки от навоза промывают горячей<br/>водой;<br/>очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично<br/>дезинфицируют после очистки промывают, а затем<br/>дезинфицируют;<br/>дезинфицируют.</p> <p>59. Транспортные средства после выгрузки животных или<br/>животного сырья подлежат обработке по II категории:<br/>после механической очистки от навоза промывают горячей<br/>водой;<br/>очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично<br/>дезинфицируют;<br/>+после очистки промывают, а затем дезинфицируют;<br/>промывают холодной водой.</p> <p>60. Транспортные средства после выгрузки животных или<br/>животного сырья подлежат обработке по III категории:<br/>после механической очистки от навоза промывают горячей<br/>водой;<br/>+очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично<br/>дезинфицируют;<br/>после очистки промывают, а затем дезинфицируют;<br/>только дезинфицируют.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.2 - ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства  
повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного  
происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции**

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-1.1</p> <p>Знать государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите общие ветеринарно-санитарные требования к проектированию предприятий по переработке сырья животного происхождения.</li> <li>2. Перечислите основные требования к проектированию предприятий по переработке мяса.</li> <li>3. Назовите и охарактеризуйте предприятия по переработке убойных животных.</li> <li>4. Перечислите основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных и принципы их организации.</li> <li>5. Перечислите основные задачи, которые возлагаются на перерабатывающие предприятия.</li> <li>6. Расскажите о Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».</li> <li>7. Расскажите о Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».</li> <li>8. Перечислите химические моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях по переработке мяса.</li> <li>9. Перечислите физические дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях по переработке мяса.</li> <li>10. Охарактеризуйте технику отбора смывов для контроля качества дезинфекции.</li> <li>11. Опишите, как осуществляют контроль качества дезинфекции спецодежды.</li> <li>12. Назовите и охарактеризуйте основные подразделения мясокомбината (скотобазы, производственные цеха, отдел производственно-ветеринарного контроля с ветлабораторией, вспомогательные объекты).</li> <li>13. Назовите и охарактеризуйте основные производственные помещения хладобойни.</li> <li>14. Назовите и охарактеризуйте основные производственные помещения убойных пунктов.</li> <li>15. Охарактеризуйте основные производственные помещения и цеха птицефабрики.</li> <li>16. К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:<br/>+цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция;<br/>изолятор;<br/>санитарная бойня;<br/>цех предубойного содержания скота.</li> <li>17. Карантинное отделение предназначено для:<br/>содержания больных животных;<br/>+содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств;<br/>содержание животных при подозрении на инфекционные</li> </ol> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>заболевания;<br/>забоя животных.</p> <p>18. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:<br/>в изоляторе;<br/>в карантинном отделении;<br/>на скотосырьевой базе;<br/>+на санитарной бойне.</p> <p>19. Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:<br/>не менее 24 ч;<br/>+не более 24 ч;<br/>не менее 12 ч;<br/>10-12 ч.</p> <p>20. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу :<br/>15 %;<br/>+10 %;<br/>20 %;<br/>100 %.</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>21. Перечислите и охарактеризуйте правила приема и сдачи скота на мясокомбинат.</p> <p>22. Назовите основные правила размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.</p> <p>23. Расскажите о размещении и предубойной подготовке животных.</p> <p>24. Расскажите, как производится приемка и размещение больных животных на скотобазе.</p> <p>25. Дайте характеристику первичной переработке животных (убой животных, разделка туш).</p> <p>26. Охарактеризуйте первую технологическую операцию – убой (оглушение, обескровливание).</p> <p>27. Перечислите и опишите способы оглушения животных.</p> <p>28. Перечислите и опишите способы обескровливания животных.</p> <p>29. Дайте характеристику технологической схеме переработки свиных туш без съемки шкур.</p> <p>30. Дайте характеристику технологической схеме переработки свиных туш со съемкой шкур.</p> <p>31. Дайте характеристику технологической схеме и все тушек и органов при переработке сухопутной и водоплавающей птицы.</p> <p>32. Дайте характеристику технологической схеме и все тушек и органов кроликов и нутрий.</p> <p>33. Дайте характеристику послеубойному ветеринарно-санитарному осмотру туш и органов животных на мясокомбинатах.</p> <p>34. Назовите и охарактеризуйте три группы, на которые подразделяются туши и внутренние органы убойных животных по результатам послеубойного осмотра и исследования.</p> <p>35. Дайте определение и краткую характеристику терминам утилизация и уничтожение.</p> <p>36. Какой вид оглушения распространенный?<br/>+электрооглушения;<br/>применения углекислого газа (CO<sub>2</sub>) или смесь газов;<br/>молотом;<br/>с помощью стреляющих аппаратов.</p> <p>37. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?<br/>живой массе;<br/>убойной массе;<br/>+убойному выходу;<br/>живой массе и убойному выходу.</p> <p>38. Что такое нутровка туш?<br/>процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости;</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распилом грудной кости;</p> <p>+процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распилом грудной кости;</p> <p>процесс снятия шкуры.</p> <p>39. Что такое крупон?</p> <p>подчревное часть шкуры;</p> <p>заболевания свиней;</p> <p>свиная вырезка;</p> <p>+спинно - боковая часть шкуры свиней.</p> <p>40. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?</p> <p>55,0-58,5;</p> <p>40,9-42,6;</p> <p>+47,0-48,0;</p> <p>38,4-42,6.</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок</p> | <p>41. Охарактеризуйте топографию лимфатических узлов головы убойных животных.</p> <p>42. Охарактеризуйте топографию лимфатических узлов внутренних органов убойных животных.</p> <p>43. Охарактеризуйте топографию лимфатических узлов туши убойных животных.</p> <p>44. Дайте характеристику методике проведения ветеринарно-санитарной экспертизы головы убойных животных.</p> <p>45. Расскажите о методике проведения ветеринарно-санитарной экспертизы ливера убойных животных.</p> <p>46. Охарактеризуйте методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов убойных животных.</p> <p>47. Охарактеризуйте методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туши убойных животных.</p> <p>48. Расскажите, как проводят ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах и рынках.</p> <p>49. Назовите и охарактеризуйте основные особенности товароведческой маркировки мяса.</p> <p>50. Дайте краткую характеристику маркировке говядины и телятины.</p> <p>51. Дайте краткую характеристику маркировке баранины, ягнятины и козлятины.</p> <p>52. Дайте краткую характеристику маркировке свинины.</p> <p>53. Дайте краткую характеристику маркировке конины и жеребятины.</p> <p>54. Дайте определение такому понятию как ферментация (созревание) мяса.</p> <p>55. Охарактеризуйте биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса.</p> <p>56. Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота:<br/>туши, головы, внутренние органы, финальная точка;<br/>головы, туши, внутренние органы, финальная точка;<br/>туши, внутренние органы, головы, финальная точка;<br/>+головы, внутренние органы, туши, финальная точка;</p> <p>57. При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы:<br/>+головы (на сап), внутренние органы, туши, финальная;<br/>головы, туши, финальная;<br/>внутренние органы, туши, финальная;<br/>председателя, продукты убоя, лимфатические узлы.</p> <p>58. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?<br/>+подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>на ангинозного форму сибирской язвы;<br/>заглочные лимфатические узлы;<br/>туши и полутуши;<br/>околоушные лимфатические узлы.</p> <p>59. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз:</p> <p>+внутренних органов, туш, финальная;<br/>голов, продуктов убоя, лимфатических узлов;<br/>голов, продуктов убоя, финальная;<br/>голов, тушь, финальная;</p> <p>60. На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют:</p> <p>+две точки ВСЕ для осмотра : внутренних органов и тушек, финальная;<br/>три точки ВСЕ : для осмотра внутренних органов и тушек, удаленных внутренних органов и финальная;<br/>четыре точки ВСЕ : голов, тушек, внутренних органов, финальная;<br/>пять точек ВСЕ : голов, лимфоузлов, тушек, внутренних органов, финальная.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Таблица 2.3 - ПК-3 Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок**

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-3.1 Знать основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность, основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах,</li> <li>2. Перечислите и охарактеризуйте основные методы лабораторного контроля мяса.</li> <li>3. Дайте характеристику методам определения мяса от больных животных.</li> <li>4. Расскажите, как определяют свежесть мяса органолептическим путем.</li> <li>5. Охарактеризуйте, каким образом определяют свежесть мяса на основании микроскопии</li> <li>6. Расскажите, как производится ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных, подвергнутых экстренному убою.</li> <li>7. Назовите и охарактеризуйте способы обеззараживания и пути использования продуктов убоя больных животных</li> <li>8. Расскажите, в чем заключается опасность при употреблении мяса, полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии или разделанных после падежа животных?</li> <li>9. Расскажите о бактериологическом контроле безопасности продуктов убоя животных.</li> <li>10. Перечислите основные правила отбора проб для бактериологических исследований.</li> <li>11. Назовите методы радиометрического контроля пищевых продуктов. Дезактивация продуктов животноводства.</li> <li>12. Перечислите и охарактеризуйте способы дезактивации животных и продуктов животноводства.</li> <li>13. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.</li> <li>14. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.</li> <li>15. Расскажите, как осуществляется утилизация ветеринарных конфискатов.</li> <li>16. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:<br/>от здорового животного;<br/>при трихинеллезе;<br/>при эхинококкозе;<br/>+от больного животного или от животного, забитого в агонии.</li> <li>17. При определении мяса погибших, больных или</li> </ol> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:<br/> цвет, запах и консистенцию мышц;<br/> внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию;<br/> +состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах<br/> цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.</p> <p>18. Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:<br/> содержит 1% гликогена;<br/> несвежее;<br/> сомнительной свежести;<br/> +свежее.</p> <p>19. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые:<br/> мясо старых животных;<br/> мясо больных животных;<br/> +мясо от здоровых животных;<br/> мясо от животных, забитых в агональном состоянии.</p> <p>20. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют:<br/> +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;<br/> кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый;<br/> пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра<br/> пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-3.2 Уметь анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов и на окружающую среду, осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p> | <p>21. Перечислите и охарактеризуйте ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы у убойных животных.</p> <p>22. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при туберкулезе крс и свиней.</p> <p>23. Назовите и опишите туберкулезные поражения, в зависимости от которых проводят определенную санитарную оценку мяса и других продуктов убоя (псевдотуберкулез, паратуберкулез).</p> <p>24. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных при ящуре.</p> <p>25. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при бруцеллезе.</p> <p>26. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при сальмонеллезе.</p> <p>27. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных при бешенстве.</p> <p>28. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при сапе.</p> <p>29. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при лейкозе.</p> <p>30. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных при лептоспирозе.</p> <p>31. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при хламидиозе.</p> <p>32. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при Ауески и Тешена.</p> <p>33. Охарактеризуйте ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных при гриппе, репродуктивно-респираторном синдроме и цирковирусной инфекции свиней.</p> <p>34. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при роже и вирусном гастроэнтерите свиней.</p> <p>35. Дайте характеристику ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных при классической и африканской чуме свиней.</p> <p>36. Что направляют в лабораторию для установления диагноза сибирская язва?<br/>Шерсть;<br/>копыта;<br/>+ухо.</p> <p>37. Что делают с трупами животных, павших от Сибирской язвы?<br/>+сжигают;<br/>закапывают в землю на глубину 3м;<br/>вывозят в лес.</p> <p>38. Через какое время снимают карантин в хозяйстве после последнего случая выздоровления?</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>+через 15 дней;<br/>через неделю;<br/>через месяц.</p> <p>39. При сальмонеллезе источником возбудителя является:<br/>инфицированные животные;<br/>инфицированная птица;<br/>крысы, утки, гуси, коровы, свиньи, голуби;<br/>инфицированный человек;<br/>+инфицированные животные, птицы, человек.</p> <p>40. Для быстрой гибели вируса бешенства достаточно нагревания до:<br/>45;<br/>+60;<br/>75;<br/>90.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК-3.3 Владеть правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач</p> | <p>41. Проанализируйте современное ветеринарное законодательство и нормативную документацию в области ВСЭ.</p> <p>42. Перечислите и опишите современные методы ВСЭ.</p> <p>43. Назовите особенности производства продуктов животноводства в условиях развития рыночных отношений.</p> <p>44. Охарактеризуйте значение генетически модифицированных продуктов.</p> <p>45. Дайте характеристику закону «О пищевой безопасности продуктов.</p> <p>46. Расскажите о современных методах определения антибактериальной эффективности дезинфицирующих средств.</p> <p>47. Назовите методы определения дезинсектицидной эффективности новых дезинсекционных средств.</p> <p>48. Перечислите методы определения дератизационной эффективности дератизационных средств.</p> <p>49. Расскажите об управлении качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>50. Назовите и опишите современные подходы к изысканию, составлению новых дезинсекционных средств.</p> <p>51. Современные подходы к изысканию, составлению новых дератизационных средств.</p> <p>52. Назовите правила ветеринарно-санитарной оценки генетически модифицированных продуктов.</p> <p>53. Расскажите, как осуществляется оценка пищевой ценности продуктов животных, которые получали нетрадиционные корма.</p> <p>54. Дайте характеристику санитарной оценке продуктов при особо опасных антропозонозах.</p> <p>55. Перечислите и охарактеризуйте современные приборы и научные изобретения при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов.</p> <p>56. Как поступают с яйцом, которым поступило в продажу без вет.справки, вет.свидетельства или из неблагополучных по инфекционным заболеваниям:<br/>бракуют после проварки в течении 13 минут;<br/>утилизируют после проварки в течении 13 минут;<br/>+возвращают владельцу после проварки в течении 13 минут;<br/>разрешают продажу на рынке после проварки в течении 13 минут.</p> <p>57. Отбор средней пробы сотового меда должен</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>быть:</p> <p>25 см<sup>2</sup> при условии, что сота запечатана медом площадью более чем на 2/3;</p> <p>+25 см<sup>2</sup> при условии, что сота запечатана медом площадью не менее чем на 2/3;</p> <p>25 см<sup>2</sup> при условии, что сота запечатана медом полностью.</p> <p>58. Для постановки бензидиновой пробы необходимо приготовить:</p> <p>вытяжку 1:1;</p> <p>вытяжку 1:2;</p> <p>вытяжку 1:3;</p> <p>+вытяжку 1:4.</p> <p>59. Какие реакции используются для определения состояния птицы до убоя?</p> <p>формольная реакция;</p> <p>определение кислотного числа жира;</p> <p>+бензидиновая проба;</p> <p>определение аммиака.</p> <p>60. Сопроводительный документ на партию молока выдается на:</p> <p>6 месяцев;</p> <p>1 месяц;</p> <p>+3 месяца;</p> <p>1 год.</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 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;
- продemonстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продemonстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продemonстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продemonстрировано 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;
- продemonстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продemonстрировано 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;
- продemonстрировано 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):

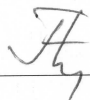
Заведующий кафедрой, д.б.н.



Тайгузин Р.Ш.

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

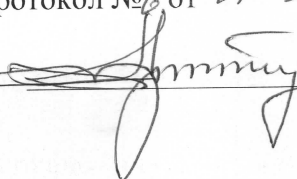
Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 09.02.2020г.

Декан факультета Ветеринарной медицины



Жуков А.П.