

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.О.13 МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ  
ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная  
экспертиза**

**Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника магистр**

**1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций**

<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-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	<p>Знать: возбудителей инфекционных заболеваний, которые передаются через сырье и продукты растительного и животного происхождения</p> <p>Уметь: осуществлять санитарную оценку сырья и продуктов при инфекционной патологии</p> <p>Владеть: навыками санитарной оценки продукции животноводства при инфекционной патологии</p>	Устный опрос, тестирование

<p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>Знать: методы лабораторных исследований по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения Уметь: осуществлять лабораторные исследования по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения Владеть: методологическими приемами оценки микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения; осуществлять контроль по показателям микробиологической безопасности</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

<p>ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</p>	<p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>Знать: группы санитарно-показательных микроорганизмов Уметь: осуществлять индикацию и идентификацию санитарно-показательных патогенных микроорганизмов Владеть: навыками индикации и идентификации санитарно-показательных патогенных микроорганизмов, обеспечивающими снижение уровня риска для потребителя</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.1 Знать государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	<p>Знать: нормативные документы, регламентирующие микробиологическую безопасность сырья и продуктов растительного и животного происхождения Уметь: проводить оценку качества исследуемого объекта, основываясь на показателях, отражённых в нормативной документации Владеть: навыками интерпретации результатов санитарно-микробиологических исследований</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.2 Уметь давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>	<p>Знать: показатели микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения Уметь: проводить лабораторные исследования по оценке микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения Владеть: лабораторными методами оценки микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
---	--	--	-----------------------------------

<p>ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>ПК-1.3 Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок</p>	<p>Знать: биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и давать оценку микробиологической безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения Владеть: приёмами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и оформления аргументированного заключения о микробиологической безопасности сырья и продукции</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-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

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

<p>ОПК-6.1  существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб</p>	<p>Знать</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Возбудители токсикоинфекций:  S. aureus  Aspergillus sp.  + Bacillus cereus  Cl. botulinum</li> <li>2. Стафилококковый энтеротоксин можно обнаружить следующим способом:  + постановкой биопробы  реакцией связывания комплемента  полимеразной цепной реакцией</li> <li>3. Стафилококковые пищевые токсикозы, возбудители.</li> <li>4. Возбудители пищевых токсикоинфекций рода Enterococcus.</li> <li>5. Возбудители пищевых токсикоинфекций рода Proteus.</li> <li>6. Возбудители пищевой токсикоинфекции рода Bacillus.</li> <li>7. Возбудители ботулизма.</li> <li>8. При наличии в молоке больных маститом животных органолептических изменений его используют в пищу после 5-минутного кипячения обеззараживают кипячением и используют при откорме молодняка  используют в рационе откормочных животных после 10-минутного кипячения  + уничтожают</li> <li>9. Стафилококки чаще всего контаминируют  + салаты  замороженную рыбу  кисломолочные продукты</li> <li>10. Дайте характеристику понятию «токсикоинфекции», назовите возбудителей токсикоинфекций.</li> <li>11. Методы обнаружения энтеротоксина в пищевых продуктах.</li> <li>12. Микробиологическая диагностика пищевой энтерококковой токсикоинфекции.</li> <li>13. Каковы условия накопления ботулотоксина в пищевых продуктах?</li> <li>14. Возбудители инфекционных заболеваний, передаваемые через яйца.</li> <li>15. О наличие в мясе анаэробов судят по образованию тонкой морщинистой плёнки на поверхности агара  + наличием разрывов и трещин в столбике агара  изменению цвета среды  разжижению агара</li> <li>16. Как выявляют и идентифицируют ботулотоксин?</li> <li>17. Правила отбора материала при расследовании случаев пищевых отравлений.</li> <li>18. Какой материал отбирают при расследовании случаев пищевых отравлений?</li> <li>19. Условия накопления в пищевых продуктах энтеротоксина возбудителя стафилококкового пищевого токсикооза.</li> <li>20. Перечислите микробы, вызывающие токсикоинфекции.</li> </ol>
--	--

<p>ОПК-6.2 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах</p>	<p>21. Арбитражным методом при оценке качества питьевой воды является метод агаровых пластинок титрационный +мембранной фильтрации прямого обнаружения</p> <p>22. Метод определения степени токсичности почв для микроорганизмов используется для определения способности почвы самоочищаться от патогенных и санитарно-показательных микроорганизмов влияния химических веществ на почвенный микробиоценозов фекального загрязнения загрязнения токсическими веществами</p> <p>23. Какова техника отбора проб воды?</p> <p>24. Как определяют общие и термотолерантные колиформные бактерии в воде методом мембранной фильтрации?</p> <p>25. В чем сущность аспирационного метода исследования микрофлоры воздуха?</p> <p>26. Охарактеризуйте косвенные показатели санитарного состояния почвы.</p> <p>27. Как проводят пробоподготовку почвы для санитарно-микробиологического исследования?</p> <p>28. Общее микробное число в 1 куб. см питьевой воды децентрализованных источников водоснабжения не должно превышать 10 КОЕ 20 КОЕ +50 КОЕ 100 КОЕ</p> <p>29. Для изучения микрофлоры воздуха аспирационным методом используют батометр +аппарат Кротова аппарат Коха не используют дополнительное оборудование</p> <p>30. Опишите методику определения ОМЧ воды.</p> <p>31. Как в воде определяют споры сульфитредуцирующих кластридий титрационным методом?</p> <p>32. Дайте характеристику термотолерантных колиформных бактерий (ТКБ).</p> <p>33. Как определяют перфрингенс-титр почвы?</p> <p>34. Дайте характеристику фаз бактериального аэрозоля.</p> <p>35. Обнаружение энтерококков в почве указывает на +свежее фекальное загрязнение загрязнение навозом и компостом присутствие энтеровирусов активно-протекающие процессы самоочищения</p> <p>36. Микробиологические показатели воды централизованных источников.</p> <p>37. Дайте характеристику общих колиформных бактерий (ОКБ).</p>
--	--

	<p>38. Охарактеризуйте седиментационный метод исследования микрофлоры воздуха.</p> <p>39. Как определяют микробное число почвы?</p> <p>40. Как определяют в почве наличие энтерококков?</p>
--	---

<p>ОПК-6.3 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска</p>	<p>41. Первая группа СПМО – это индикаторы гнилостного разложения индикаторы воздушно-капельного загрязнения +индикаторы фекального загрязнения индикаторы процессов самоочищения</p> <p>42. Ко второй группе СПМО относятся энтерококки протей +стафилококки аммонификаторы</p> <p>43. Дайте характеристику санитарно-показательных микроорганизмов (СПМО).</p> <p>44. Каким требованиям должны отвечать санитарно-показательные микроорганизмы (СПМО)?</p> <p>45. Охарактеризуйте первую группы СПМО.</p> <p>46. Дайте характеристику второй группе СПМО.</p> <p>47. Охарактеризуйте третью группы СПМО.</p> <p>48. Микроорганизмы рода <i>Proteus</i> являются показателем свежего фекального загрязнения +загрязнение объектов разлагающимися субстратами не эффективной термической обработки пищевых продуктов косвенный показатель наличия энтеровирусов</p> <p>49. В качестве индикаторов эффективности дезинфекции можно использовать БГКП бактериофаги +грибы рода <i>Candida</i> микроорганизмы рода <i>Proteus</i> микроорганизмы рода <i>Enterococcus</i></p> <p>50. Какова методика обнаружения БГКП в объектах окружающей среды?</p> <p>51. Как определить патогенный стафилококк в объектах окружающей среды?</p> <p>52. Как в исследуемом материале обнаружить бактерии рода <i>Proteus</i>?</p> <p>53. Опишите методику определения микроорганизмов порчи в пищевых продуктах.</p> <p>54. Каким методом можно обнаружить бактерии рода <i>Salmonella</i> в объектах окружающей среды?</p> <p>55. Термофилы являются показателем свежего фекального загрязнения +загрязнения навозом и компостом загрязнение объектов разлагающимися субстратами не эффективной термической обработки пищевых продуктов</p> <p>56. Опишите методику определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в объектах окружающей среды.</p> <p>57. Укажите достоинства и недостатки клостридий как представителей СПМО.</p> <p>58. Укажите достоинства и недостатки сальмонелл как представителей СПМО.</p>
---	--

	59. Преимущества Enterococcus spp. как СПМО. 60. Дайте характеристику БГКП.
--	--

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

<p>ПК-1.1 государственные стандарты и иные нормативно- правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения</p>	<p>Знать Знать: 1. В соответствии с действующей в нашей стране технологической инструкцией мороженое мясо рекомендуется хранить при температуре не выше минус 5 градусов Цельсия минус 10 градусов Цельсия + минус 12 градусов Цельсия минус 14 градусов Цельсия 2. Микроорганизмы, количество которых нормируется в продуктах питания заквасочная микрофлора +санитарно-показательные пробиотические микроорганизмы 3. Укажите нормативный документ, устанавливающий показатели качества и безопасности пищевых продуктов (с описанием микробиологических показателей). 4. Как осуществляется регламентирование по показателям микробиологического качества и безопасности пищевого сырья и продуктов питания? 5. От чего зависит микробиологическая чистота сырья и продуктов питания? 6. Охарактеризуйте специфическую микрофлору пищевых продуктов. 7. Дайте характеристику неспецифической микрофлоре пищевых продуктов. 8. Санитарные требования, предъявляемые к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, зафиксированы в МУК 2.1.4.1175-02 СанПиН 2.3.2.1324-03 +СанПиН 2.3.2.1074-01 ГОСТ 8756.1-79 9. КМАФАнМ не нормируется в вареной колбасе сырой рыбе +ряженке молоке 10. Техника приготовления препарата из мяса. 11. Как выявить наличие анаэробов в мясе? 12. Пути контаминации мяса микроорганизмами. 13. Опишите метод выявления патогенного стафилококка в готовых кулинарных изделиях из мяса. 14. Какова техника определения БГКП в рыбе? 15. Кислотность молока, предназначенного для детских учреждений 17 градусов Тернера +19 градусов Тернера 20 градусов Тернера 23 градуса Тернера 16. Опишите способы снижения бактериальной обсемененности молока. 17. Какими путями происходит контаминация яиц неспецифической микрофлорой?</p>
--	--

	<p>18. Почему в норме внутреннее содержимое яйца стерильно?</p> <p>19. Как устанавливают общую численность бактерий в молоке?</p> <p>20. Опишите метод выявления патогенного стафилококка в рыбе.</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. «Дикие» дрожжи в пиве придают привкус гнилых яблок придают кислый вкус и неприятный запах +образуют осадок и пленку, изменяют реакцию среды на щелочную сообщают пиву сернистый вкус</p> <p>22. Количество бактерий в пивных дрожжах не должно превышать +1% 2% 5% 10%</p> <p>23. Опишите метод определения КМАФАнМ в столовом курином яйце.</p> <p>24. Охарактеризуйте метод определения Salmonella sp. в содержимом яйца.</p> <p>25. Сущность и техника постановки редуктазной пробы.</p> <p>26. Как определить коли-титр молока?</p> <p>27. Что является основным источником первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?</p> <p>28. Порчу пива в процессе верхового брожения, характеризующуюся привкусом гнилых яблок вызывают бактерии рода Lactobacillus +Zymomonas Klebsiella Enterobacter</p> <p>29. Мясо, подвергшееся гниению, в зависимости от физико-химических и бактериологических показателей +допускается на кормовые цели пушным зверям можно употреблять в пищу уничтожается можно употреблять в пищу после проваривания</p> <p>30. Какая микрофлора характерна для свежего мяса?</p> <p>31. Микробиологический анализ хлеба.</p> <p>32. Какие показатели определяют при санитарно-микробиологическом исследовании хлебобулочных изделий?</p> <p>33. Какие питательные среды используют при микробиологическом анализе готовых кулинарных изделий из мяса?</p> <p>34. Какова техника приготовления мазка-отпечатка из поверхностного и глубокого слоев мяса?</p> <p>35. Мясо сырое при бактериоскопии считают свежим, если в мазках-отпечатках в поле зрения обнаруживают +менее 10 микроорганизмов 10-30 микроорганизмов более 30 микроорганизмов всё поле зрения усеяно палочками</p> <p>36. Консервирование яиц.</p> <p>37. Пути обсеменения молока микроорганизмами.</p> <p>38. Как определить коли-титр кисломолочных продуктов?</p>
--	--

	<p>39. Какие показатели подлежат определению при микробиологическом исследовании фруктов и овощей?</p> <p>40. Какие патогенные микроорганизмы могут попасть на поверхность фруктов и овощей?</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. Микроорганизмы рода <i>Proteus</i> являются показателем свежего фекального загрязнения  +загрязнение объектов разлагающимися субстратами не эффективной термической обработки пищевых продуктов  косвенный показатель наличия энтеровирусов</p> <p>42. В качестве индикаторов эффективности дезинфекции можно использовать  БГКП  бактериофаги  +грибы рода <i>Candida</i>  микроорганизмы рода <i>Proteus</i>  микроорганизмы рода <i>Enterococcus</i></p> <p>43. Микробиологические показатели воды централизованных источников.</p> <p>44. Дайте характеристику общих колиформных бактерий (ОКБ).</p> <p>45. Охарактеризуйте седиментационный метод исследования микрофлоры воздуха.</p> <p>46. Как определяют микробное число почвы?</p> <p>47. Как определяют в почве наличие энтерококков?</p> <p>48. Коли-титр молока определяют бродильным методом на среде  + Кесслера  Эндо  Гисса  Плоскирева</p> <p>49. Общее количество бактерий в 1 мл пастеризованного молока группы Б  не более 75 тыс. в мл  +не более 100 тыс. в мл  не более 300 тыс. в мл  не нормируется</p> <p>50. Опишите порядок подготовки яиц перед микробиологическим исследованием.</p> <p>51. Какова техника приготовления разведений для исследования кисломолочных продуктов?</p> <p>52. Какие питательные среды используют при микробиологическом анализе фруктов и овощей?</p> <p>53. Дайте характеристику остаточной микрофлоре консервов.</p> <p>54. Для кислотного брожения мяса характерно серая поверхность, дряблая консистенция, прогорклый запах;  обильное слизеобразование на поверхности мяса;  +неприятный кислый запах и цвет на разрезах;  появление на поверхности мяса окрашенных пятен.</p> <p>55. Как производят отбор проб консервов?</p> <p>56. Опишите пороки консервов микробного происхождения.</p> <p>57. Опишите способы консервирования мяса.</p> <p>58. Охарактеризуйте микрофлору морских и пресноводных рыб.</p>
--	---

	<p>59. Какие показатели подлежат определению при микробиологическом исследовании молока?</p> <p>60. Опишите пути обсеменения рыбы микроорганизмами.</p>
--	---

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

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

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

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически

построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

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

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

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

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

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

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

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

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

–продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения

мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- соответствие предполагаемым ответам;
- правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- логика рассуждений;
- неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- понимание методики и умение ее правильно применить;
- качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,

- умение работать с информацией,
- умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

- конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

- обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

- глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

- соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

- наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

- практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

- соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

- уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

- аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

- культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

#### Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, д.б.н. Сычева Сычева М.В.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры микробиологии и заразных болезней, протокол №11 от 18.02.19

Зав. кафедрой Сычева Сычева Мария Викторовна

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии ветеринарной медицины, протокол №6 от 26.02.19

Декан факультета ветеринарной медицины Жуков Жуков А.П.