

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
Б1.В.01 БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ В ЧС**

**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>
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Знать: -методы критического анализа и оценки современных научных достижений. Уметь: -выявлять анализ и оценку достижений. Владеть: -основными принципами критического анализа	Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование
	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Знать: -новые знания на основе анализа, синтеза и др. Уметь: -собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области. Владеть: -поиском информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование

<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	<p>Знать: -проблемы профессиональной деятельности. Уметь: -демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций. Владеть: -исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения.</p>	<p>Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование</p>
<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-3.1 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>	<p>Знать: - основные требования системы управления качеством при производстве пищевых продуктов, обеспечивающих экологическую и продовольственную безопасность. Уметь: -решать аналитические и исследовательские задачи. Владеть: -техническими средствами и информационными технологиями для обработки данных.</p>	<p>Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование Устный опрос.Тестирование</p>

<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: -современные технические средства и информационные технологии для обработки и анализа данных. Уметь: -анализировать результаты проведенной работы, прогнозировать биологические, физические и химические риски, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов. Владеть: -информационной технологией для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач</p>	<p>Устный опрос. Тестирование Устный опрос. Тестирование 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: -проведения ветеринарно-санитарных мероприятий. Уметь: -решать аналитические и исследовательские задачи. Владеть: -правилами составления учетно- отчетной документации при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий, навыками применения современных технических средств информационных технологий.</p>	<p>Устный опрос. Тестирование Устный опрос. Тестирование 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 - УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий**

<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>УК-1.1      Знать      методы критического анализа и оценки научных достижений; основные принципы критического анализа</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие биологической безопасности</li> <li>2. Задачи обеспечения биологической безопасности</li> <li>3. Основные виды биологической безопасности.</li> <li>4. Оценка различных видов биологических рисков и управление ими</li> <li>5. Количественные показатели риска.</li> <li>6. Общее и различия между оценкой риска и управлением им</li> <li>7. Этапы обеспечения биологической безопасности на основе учёта биологических рисков.</li>   <li>8. Анализ и оценка риска: понятие и место в системе обеспечения биологической безопасности</li> <li>9. Безопасность лекарственных средств (химическое и биологическое загрязнение, фальсификация)</li> <li>10. Тестирование безопасности наноматериалов.</li> <li>11. Безопасность пищевых продуктов (ПБА, ГМО).</li> <li>12. Разработка критериев безопасности наноматериалов и нанотехнологий для здоровья человека</li> <li>13. Безопасность микробиологических лабораторий и производств.</li> <li>14. Биологические опасности, специфические для действия наночастиц.</li> <li>15. Экологическая безопасность (изменение биологического разнообразия, нарушение экологического равновесия, появление новых резервуаров инфекций).</li>   <li>16. Одним из приоритетов национальной безопасности РФ является:  +национальная оборона;  химическая безопасность;</li> <li>17. До какого года разработана стратегия национальной безопасности РФ?  2021  +2030</li> <li>18. Ветеринарная экспертиза – это .....  оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности;  +оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям;</li> <li>19. Одним из факторов способствующих дестабилизации биологической безопасности РФ, является – ...  политика в области ББ РФ;  + экологический кризис;</li> <li>20. На какой стадии производства продуктов могут быть внедрены мономеры, влияющие на снижение экологической безопасности пищевых продуктов?  + стадия упаковки;  стадия хранения;</li> </ol>
---	---

<p>УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p>	<p>21. Анализ потенциальной опасности использования наноматериалов и нанотехнологий.</p> <p>22. Классификация патогенных биологических объектов по группам риска</p> <p>23. Особо опасные биоагенты для человека</p> <p>24. Классификация лабораторий по уровню биобезопасности.</p> <p>25. Конвенция о запрещении биологического оружия.</p> <p>26. Массовые инфекционные заболевания - эпидемии, вспышки, пандемии, эпизоотии, эпифитотии (инфекционные болезни растений).</p> <p>27. Требования к помещениям и оборудованию лаборатории по работе с микроорганизмами I группы патогенности (опасности).</p> <p>28. Природные очаги вирусных, бактериальных, паразитарных заболеваний.</p> <p>29. Требования к помещениям и оборудованию лаборатории по работе с микроорганизмами II группы патогенности (опасности).</p> <p>30. Международные правила перевозки. Базовый принцип тройной упаковки</p> <p>31. Требования к помещениям и оборудованию лаборатории по работе с микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности)</p> <p>32. Лабораторные помещения для работы с животными – 1 УББ (уровень биологической безопасности).</p> <p>33. Процедура обработки пролившегося материала в лаборатории</p> <p>34. Требования к помещениям и оборудованию лаборатории по работе с микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности).</p> <p>35. Защитная одежда персонала лаборатории.</p> <p>36. Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования – ... пищевая ценность пищевого продукта; +безопасность пищевых продуктов.</p> <p>37. Сколько крупных видов экономической деятельности включает в себя химический комплекс России? два; +четыре;</p> <p>38. Одним из приоритетов национальной безопасности РФ является: химическая безопасность; + государственная и общественная безопасность;</p> <p>39. В каком законе отражены основные направления деятельности по обеспечению безопасности РФ? ФЗ «Безопасность РФ»; +ФЗ «Национальная безопасность»;</p> <p>40. Экологическая экспертиза – это ..... оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая</p>
--	--

	<p>экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям; оценка экологических свойств товаров; +проводится экспертами для установления влияния этих свойств на окружающую среду.</p>
--	---



<p>УК-1.3 исследованием профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>	<p>Владеть проблемами</p>	<p>41. Лабораторные помещения для работы с животными – 2 УББ (уровень биологической безопасности)</p> <p>42. гической безопасности). Критерии пригодности и эффективности биологического оружия.</p> <p>43. Фильтры тонкой очистки воздуха вытяжной системы вентиляции и определение их защитной эффективности</p> <p>44. Порядок контроля за экспортом из РФ возбудителей заболеваний (патогенов) человека, животных и растений, которые могут быть применены при создании бактериологического и токсинного оружия.</p> <p>45. Биологический терроризм как одна из главных потенциальных угроз международной безопасности.</p> <p>46. Требования к порядку передачи ПБА внутри организации</p> <p>47. Понятия биотерроризма и «экологической войны» (изменение климата и др.).</p> <p>48. Законодательная и нормативно-правовая база для принципов биобезопасности в биотехнологии</p> <p>49. Экологически опасная и неконтролируемая техногенная деятельность</p> <p>50. Классификация уровней риска микроорганизмов-возбудителей инфекционных заболеваний человека, простейших, гельминтов и ядов биологического происхождения.</p> <p>51. Аварии на биологически опасных объектах.</p> <p>52. Понятие биокатастрофы. Биокатастрофы, возникшие естественным путем.</p> <p>53. Режимы обеззараживания физическими методами различных объектов, контаминированных возбудителями III-IV групп патогенности</p> <p>54. Требования к порядку передачи ПБА (патогенных биологических агентов) в зарубежные страны.</p> <p>55. Лабораторные помещения для работы с животными – 4 УББ (уровень биологической безопасности).</p> <p>56. Какая экспертиза является обязательной для товаров? +санитарно-гигиеническая; количественная;</p> <p>57. Субъектом экспертизы является? товар; +эксперт;</p> <p>58. Одним из факторов способствующим дестабилизации биологической безопасности РФ, является – ... +политика в области ББ РФ; расовые миграционные процессы;</p> <p>59. На какой стадии производства продуктов могут быть внедрены нитраты, влияющие на снижение экологической безопасности пищевых продуктов? +стадия упаковки; стадия хранения;</p> <p>60. К внутренним угрозам РФ относятся: +угрозы, которым подвергаются химический и</p>
---	---------------------------	---

	биотехнологический комплексы России; угрозы, которые непосредственно исходят от химического и биотехнологического комплексов России;
--	---

**Таблица 2.2 - 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. К биологическим ЧС относятся:</li> <li>2. Укажите специфические особенности возбудителей особо опасных инфекций</li> <li>3. Назовите контаминанты пищевых продуктов антропогенного загрязнения</li> <li>4. Бактерии- как типичные представители микроорганизмов бывают</li> <li>5. Назовите основные меры борьбы с микробами</li> <li>6. Профилактика Алиментарных заболеваний основана на</li> <li>7. Факторы, формирующие проблемы питания в современных условиях</li> <li>8. Все методы уничтожения микроорганизмов под воздействием высокой температуры называются</li> <li>9. Химически опасные объекты, что к ним относится и краткая характеристика возможных аварий</li> <li>10. Радиационно-опасные объекты, определение и характеристика зон вокруг них</li> <li>11. Биологические средства, классификация БС по тактическому назначению.</li> <li>12. биологическая опасность</li> <li>13. основные источники биологической опасности</li> <li>14. что являются социальными факторами биологической опасности</li> <li>15. Что такое пути инфицирования</li> <li>16. Медико-биологическая защита достигается в результате осуществления комплекса мероприятий, которые включают в себя: режимно-ограничительные мероприятия + прогнозирование медико-санитарных последствий</li> <li>17. Средства индивидуальной защиты классифицируются по: +способу изготовления специализации</li> <li>18. Что создается вокруг радиационно, химически и биологически опасных объектов: зона тяжелой промышленности + санитарно-защитные зоны и зоны наблюдения</li> <li>19. Укажите пути распространения инфекций: контактно-бытовой; +воздушно-капельный;</li> <li>20. Предупредительные мероприятия против распространения инфекционных заболеваний заключаются в: изоляция или госпитализация инфицированного; +санитарной обработке людей и дезинфекции помещений, транспорта, оборудования</li> </ol>
---	---

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

	40. Что используют в качестве биологического оружия? Порох +Бактерии, вирусы
--	--

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

	<p>Уничтожают население +Провоцируют эпидемию</p> <p>57. то не является источником биологической опасности природные очаги возбудителей инфекционных заболеваний +аварии и диверсии на биологически опасных объектах</p> <p>58. Какие мероприятия проводятся в отношении источника инфекции: +своевременная изоляция, госпитализация и лечение человека проведение дезинфекционных мероприятий в очаге инфекции</p> <p>59. Что является основным направлением деятельности по обеспечению биологической безопасности организма человека: госпитализация +профилактика</p> <p>60. Назовите контаминанты пищевых продуктов антропогенного загрязнения: +металлы; пестициды;</p>
--	---

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

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

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

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

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

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

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

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

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

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

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

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

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

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

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

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

Критерии оценки:

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

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

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

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

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

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

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

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

- умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,
- самостоятельность,
- активность интеллектуальной деятельности,
- творческий подход к выполнению поставленных задач,
- умение работать с информацией,
- умение работать в команде (в групповых проектах);

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

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

теме;

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

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

глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

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

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

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

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

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

аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

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

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

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

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

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

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

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

#### Шкала оценивания

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

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

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

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

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

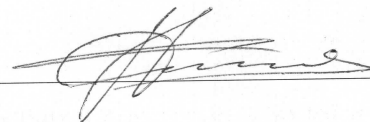
Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу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

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

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

Разработал(и):

Преподаватель, доцент



Хабибуллин Э.Г.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол №11 от 26.01.2020г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Рамиль Шамильевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол №6 от 07.02.2020г.

Декан факультета Ветеринарной медицины

