

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В.08 Идентификация сырья и продуктов животного и растительного  
происхождения**

**Направление подготовки:** 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль образовательной программы:** Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Форма обучения:** очная

## **1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

### **ПК-12 способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения**

#### **Знать:**

Этап 1: современные подходы к организации исследовательской работы;

Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения

#### **Уметь:**

Этап 1: планировать свою индивидуальную научно-исследовательскую деятельность

Этап 2: выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения

#### **Владеть:**

Этап 1: выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;

Этап 2: модифицировать существующие методы, исходя из задач конкретного исследования.

### **ПК-13 способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

#### **Знать:**

Этап 1: идентифицирующие признаки и показатели идентификации продовольственных товаров;

Этап 2: средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения

#### **Уметь:**

Этап 1: распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров;

Этап 2: проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

#### **Владеть:**

Этап 1: владеть методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных, исследованиями мяса животных, птиц и рыб на свежесть, исследованиями пищевых жиров и растительных масел, яиц и меда, исследованиями молока и молочных продуктов, распознавания мяса различных видов животных, теххимического контроля консервированных продуктов;

Этап 2: проводить ветеринарно- санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

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

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-12 способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	способен организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	<b>Знать:</b> современные подходы к организации исследовательской работы; <b>Уметь:</b> планировать свою индивидуальную научно-исследовательскую деятельность; <b>Владеть:</b> выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	Устная защита выполненной работы, проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.
ПК-13 способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	способен проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<b>Знать:</b> идентифицирующие признаки и показатели идентификации продовольственных товаров <b>Уметь:</b> распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров <b>Владеть:</b> владеть методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых	Устная защита выполненной работы, проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.

		животных, исследованиями мяса животных, птиц и рыб на свежесть, исследованиями пищевых жиров и растительных масел, яиц и меда, исследованиями молока и молочных продуктов, распознавания мяса различных видов животных, теххимического контроля консервированных продуктов	
--	--	--	--

**Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе**

<b>Наименование компетенции</b>	<b>Критерии сформированности компетенции</b>	<b>Показатели</b>	<b>Процедура оценивания</b>
1	2	3	4
ПК-12 способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	способен организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	<b>Знать:</b> мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения <b>Уметь:</b> выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения <b>Владеть:</b> модифицировать существующие методы, исходя из задач конкретного исследования	Устная защита выполненной работы, проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.
ПК-13 способностью проводить	способен проводить исследования,	<b>Знать:</b> средства	Устная защита выполненной

исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения <b>Уметь:</b> проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения <b>Владеть:</b> проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла	работы, проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.
---	---	--	---

### 3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

**Таблица 3 – Шкалы оценивания**

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A</b> – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B</b> – (5)		
[70;85)	<b>C</b> – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D</b> – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	<b>E</b> – (3)		
[33,3;50)	<b>FX</b> – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	<b>F</b> – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	<b>отлично (зачтено)</b>
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<b>хорошо (зачтено)</b>
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	<b>удовлетворительно (зачтено)</b>
<b>E</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно (незачтено)</b>
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество	<b>неудовлетворительно (незачтено)</b>

	их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно	хорошо	отлично		
	<b>F(2)</b>	<b>FX(2+)</b>	<b>E(3)*</b>	<b>D(3+)</b>	<b>C(4)</b>	<b>B(5)</b>	<b>A(5+)</b>
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 6 - ПК-12 способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: современные подходы к организации исследовательской работы;	1. Фальсификация товаров. 2. Борьба с фальсификацией. 3. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства.
Уметь: планировать свою индивидуальную научно-исследовательскую	4. Товары фальсифицированные. 5. Дефектные товары. 6. Товары-заменители.

деятельность;	
Навыки: выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	<ul style="list-style-type: none"> <li>7. Технологическая фальсификация.</li> <li>8. Предреализационная фальсификация.</li> <li>9. Способы фальсификации в разрезе разных видов.</li> </ul>

**ПК-13 способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.**

**Этап 1.**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: идентифицирующие признаки и показатели идентификации продовольственных товаров;	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Критерии идентификации.</li> <li>2. Органолептические показатели.</li> <li>3. Физико-химические показатели</li> </ul>
Уметь: распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров;	<ul style="list-style-type: none"> <li>4. Ассортиментная фальсификация.</li> <li>5. Качественная фальсификация</li> <li>6. Количественная фальсификация</li> <li>7. Информационная фальсификация</li> </ul>
Навыки: владеть методами органолептического и физико- химического исследований мяса больных и здоровых животных, ис- следованиями мяса животных, птиц и рыб на свежесть, исследованиями пищевых жиров и растительных масел, яиц и меда, исследованиями молока и молочных	<ul style="list-style-type: none"> <li>8. Методы органолептического и физико-химического исследований мяса.</li> <li>9. Исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть.</li> <li>10. Исследования пищевых жиров и растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов.</li> </ul>

продуктов, распознавания мяса различных видов животных, технoхимического контроля консервированных продуктов.	
---	--

**Таблица 7 - ПК-12 способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения. Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Идентифицирующие признаки зерномучных товаров.</li> <li>2. Идентифицирующие признаки плодовоовощных товаров.</li> <li>3. Идентифицирующие признаки кондитерских товаров.</li> <li>4. Идентифицирующие признаки вкусовых товаров.</li> </ol>
Уметь: выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных товаров</li> <li>6. Методы идентификации и оценки соответствия плодовоовощных товаров</li> <li>7. Методы идентификации и оценки соответствия кондитерских товаров</li> <li>8. Методы идентификации и оценки соответствия вкусовых товаров.</li> </ol>
Навыки: модифицировать существующие методы, исходя из задач конкретного исследования	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Идентифицирующие признаки пищевых жиров.</li> <li>10. Идентифицирующие признаки молочных товаров.</li> <li>11. Идентифицирующие признаки мясных товаров.</li> <li>12. Идентифицирующие признаки рыбных товаров.</li> <li>13. Идентифицирующие признаки яичных товаров.</li> </ol>

**ПК-13 способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Этап 2.**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: средства фальсификации продовольственных	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пересортица;</li> <li>2. Замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки;</li> <li>3. Подмена натурального продукта имитатором.</li> </ol>

товаров и методы их обнаружения	
Уметь: проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методы идентификации и оценки соответствия пищевых жиров.</li> <li>2. Методы идентификации и оценки соответствия молочных товаров.</li> <li>3. Методы идентификации и оценки соответствия мясных товаров.</li> <li>4. Методы идентификации и оценки соответствия рыбных товаров.</li> <li>5. Методы идентификации и оценки соответствия яичных товаров.</li> </ol>
Навыки: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции животноводства</li> <li>7. ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции пчеловодства</li> <li>8. ветеринарно-санитарная оценка и контроль производства безопасной продукции водного промысла.</li> </ol>

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования 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 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы.
Самостоятельная работа	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.

**Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы.
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка конспектов по темам для самостоятельного изучения.
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме.

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.);

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.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;

- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

**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 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, рефератов, 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 качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественное (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

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.

## **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Перечень вопросов к зачёту.