

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.03 ИДЕНТИФИКАЦИЯ 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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
---------------------------------------	---	---	-----------------------------

<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: 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>Уметь: применять 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>Владеть: знаниями о государственном стандарте и иными 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>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: оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья Уметь: давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья Владеть: оценкой пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого</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: навыки 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 Уметь: применять навыки 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 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>устный опрос, тестирование</p>
---	--	---	-----------------------------------

		Добавок	
--	--	---------	--

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

		<p>мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; распознавать биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Владеть:</p> <p>правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по</p>	
--	--	--	--

		предотвращению зоонозов; организацией контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основными понятиями и терминами в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
--	--	--	--

<p>ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Знать: правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; организацию и контроль погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; видовую принадлежность мяса животных Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	---	-----------------------------------

		<p>консервированных продуктов животного и растительного происхождения Владеть: навыками проведения ветеринарно- санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизой туш и органов; оценку качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	
--	--	---	--

<p>ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>	<p>Знать: методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, биохимическое и бактериологическое исследование животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методику транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p> <p>Уметь: владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировать в ветеринарную лабораторию для бактериологического,</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	--	-----------------------------------

		<p>вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p>Владеть:</p> <p>методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико- химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>	
--	--	--	--

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного</p>	<p>Знать: современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	---	-----------------------------------

	<p>происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;</p>	<p>происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;</p>	
--	---	---	--

	<p>основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Уметь:</p> <p>применять современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологических профилей;</p> <p>Владеть:</p> <p>современными методиками ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации; правовыми и социальными вопросами природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правилами</p>	
--	--	---	--

		<p>содержания и кормления животных, перечню зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требованиями ТР ТС, СНиП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе; правилами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактическими мероприятиями по предотвращению зоонозов;</p>	
--	--	--	--

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной</p>	<p>Знать: современное лабораторное оборудование; информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	--	--	-----------------------------------

	<p>продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения Уметь: работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную</p>	
--	---	--	--

		<p>ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками работы на современном лабораторном оборудовании; информацией относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней</p>	
--	--	--	--

		<p>животных; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; видовой принадлежностью мяса животных; бактериологическим анализом мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного</p>	
--	--	---	--

<p>ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического,</p>	<p>Знать: методы составления отчетной документации, способы к самоорганизации и самообразованию; навыки организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценку качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования;</p> <p>Уметь:</p>	<p>устный опрос, тестирование</p>
---	---	--	-----------------------------------

	<p>токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p>составлять отчетную документацию; применять навыки организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку; отбирать пробы, консервировать материал и транспортировку в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p>Владеть:</p> <p>методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на</p>	
--	---	--	--

		<p>соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</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 - ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
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	1. Нормативные документы устанавливающие методы идентификации продуктов из ГМИ. 2. Основные источники поступления нитратов, нитритов и нитрозаминов в продукты питания и пищевое сырье. 3. Написать требования предъявляются к организации работ в ПЦР-лаборатории. 4. Дайте определение понятиям «предельно допустимая концентрация», «предельно допустимый уровень», «допустимая суточная доза». 5. Какие из токсичных элементов подлежат контролю в продуктах растительного происхождения, согласно действующим санитарным нормам. 6. Радиоактивность. Пути попадания радионуклидов в продовольственное сырье и продукты питания. 7. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. . Охарактеризуйте контроль качества кормов. 9. Опишите требования к продукции пчеловодства. 10. Какие бывают правила проведения всэ. 11. Охарактеризуйте какие используются нормативно-технические документы в области ветеринарно- санитарной оценки. 12. Перечислите требования действующих стандартов к категориям упитанности свиней 13.Опишите оформление транспортной документации. 14. Охарактеризуйте требования к погрузке и содержанию животных в пути. 15. Назовите предприятия по переработке животных, типы, структура.

	<p>16. Какой контроль устанавливается за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: использование сырья, технологическая обработка, хранение и реализация готовой продукции</p> <p>Ведомственный +Производственный Общественный контроль</p> <p>17. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их</p> <p>+ безопасность питательность емкость</p> <p>18. Что является, в определенной степени, средством обеспечения контроля качества товаров и используется контролирующими организациями для идентификации и экспертизы их</p> <p>Упаковка продовольственных товаров + Маркировка продовольственных товаров Объем продовольственных товаров</p> <p>19. Какая маркировка применяется при использовании бочек, ящиков, мешков, контейнеров, фляг</p> <p>потребительская + Транспортная</p> <p>20. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности</p> <p>+ качество упаковка внешний вид</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. Каковы виды, методы и критерии идентификации молочных товаров?</p> <p>22. Каковы виды, методы и критерии идентификации мясных товаров?</p> <p>23. Каковы виды, методы и критерии идентификации рыбных товаров?</p> <p>24. Каковы виды, методы и критерии идентификации меда?</p> <p>25. Каковы виды, методы и критерии идентификации яиц и яичных товаров?</p> <p>26. Какие способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров вы знаете?</p> <p>27. Какие способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров вы знаете?</p> <p>28. Какие способы и методы обнаружения фальсификации меда вы знаете?</p> <p>29. Какие способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров вы знаете?</p> <p>30. Какую роль играет идентификация в оценке соответствия продовольственных товаров?</p> <p>31. В чем заключаются цель и задачи идентификации продовольственных товаров?</p> <p>32. Кто и что является объектами и субъектами идентификации продовольственных товаров?</p> <p>33. Какие подвиды ассортиментной идентификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>34. Какие подвиды квалитетической идентификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>35. Какие подвиды информационной идентификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>36. Основные направления, цели и задачи предприятия (фирмы) в области качества, сформулированные его высшим руководством Политика в области безопасности Политика в области количества + Политика в области качества</p> <p>37. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется + Обеспечением качества Обеспечением количества обеспечением безопасности</p> <p>38. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству Управление безопасностью + Управление качеством Управление количеством</p> <p>39. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе</p>
--	---

	<p>+ Стандартов Правил Актов</p> <p>40. Для создания наиболее эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов необходимо сочетать и объединять подходы, изложенные в нескольких правовых актах +международных стандартах нормативных правилах</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. Какие показатели качества продовольственных товаров пригодны для их идентификации?</p> <p>42. Какие требования предъявляются к критериям идентификации продовольственных товаров?</p> <p>43. Какие подвиды ассортиментной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>44. Какие подвиды квалитетической фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>45. Какие способы количественной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?</p> <p>46. Какой термин соответствует определению «Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге»?</p> <p>47. Какой термин соответствует определению «Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию»?</p> <p>48. Какой термин соответствует определению «Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми»?</p> <p>49. Что такое проверка соответствия установленным НД требованиям?</p> <p>50. Каковы функции идентификации?</p> <p>51. Чем является установление тождественности или подлинности объекта (товара) его основополагающим характеристикам?</p> <p>52. Чем являются продукция, услуги, ценные бумаги, информация?</p> <p>53. Кем являются участники рыночных отношений?</p> <p>54. Что является основополагающими товароведными характеристиками товаров?</p> <p>55. Каковы виды идентификации?</p> <p>56. В каких продуктах чаще всего накапливаются афлатоксины? + орехи плоды консервы</p> <p>22. Какие токсины вырабатываются грибами из рода фузариум? афлатоксин патули + зеараленон</p> <p>57. Подделка путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков относится к фальсификации + ассортиментной Качественной количественной</p> <p>58. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при</p>
--	---

	<p>сохранении или утрате других потребительских свойств или замена товара высшей градации качества низшей ассортиментной + качественной количественной</p> <p>59. Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими + Пересортица Количественная фальсификация ассортиментная фальсификация</p> <p>60. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений + Количественная фальсификация Пересортица качественная</p>
--	---

Таблица 2.2 - ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

<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>ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Чему подвергаются животные, предназначенные к выводу или вывозу из хозяйства? 2. Какие документы выдаются на животных, продукты, сырье и местность, подтверждающее отсутствие заразных болезней? 3. Государственный ветеринарный надзор это: 4. Какие стадии проверки надзора выделяют? 5. Какие организации являются субъектами административного ветеринарного надзора? 6. Какие документы составляют правовую основу обеспечения эпизоотического и ветеринарно-санитарного благополучия в международном и федеральном уровнях? 7. Дайте определение деянию. 8. Перечислите основные НПА в области ГВН. 9. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарное свидетельство формы 1? 10. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарное свидетельство формы 2? 11. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарное свидетельство формы 3? 12. Для каких видов ветеринарных объектов оформляется ветеринарная справка формы 4? 13. Кем рассматриваются дела об административном правонарушении? 14. Назовите признаки (черты) административного правонарушения. 15. Назовите виды административного наказания. 16. Ветеринарные правила осуществления профилактических, диагностических, лечебных, организаторских и иных мероприятий, установления и отмены карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения, ликвидацию очагов заразных и иных болезней устанавливают: + обязательные требования к осуществлению профилактических, диагностических, лечебных, организаторских и иных мероприятий; правила санитарной обработки инвентаря, технологического оборудования и производственных помещений молочной промышленности; условия хранения мяса и мясопродуктов; технологии обработки кожевенного сырья. 17. Ветеринарные правила содержания животных устанавливают: + требования к условиям содержания отдельных видов животных; требования к санитарной обработке помещений и инвентаря на базе предубойного содержания животных; + требования к обязательным профилактическим мероприятиям и диагностическим исследованиям животных. ветеринарный контроль в пунктах пропуска через государственную границу.
--	--

	<p>18. К полномочиям федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору относятся:</p> <ul style="list-style-type: none">+ ветеринарный контроль в пунктах пропуска через государственную границу;первичная обработка и транспортировка молока;+ контроль за соблюдением требований технических регламентов;производство кормовых и технических продуктов. <p>19. В структуру центрального аппарата Россельхознадзора входят:</p> <ul style="list-style-type: none">+ территориальные управления Россельхознадзора;лаборатории Роспотребнадзора;пункты пропуска через государственную границу РФ;+ Референтные центры Россельхознадзора <p>20. В обязанности ветеринарных инспекторов при контроле за перевозкой (перегоном) животных входит:</p> <ul style="list-style-type: none">+ осмотр животных;определение границ территорий для ведения режима ограничений, определенного очага болезни животных+ выявление больных или подозрительных по заболеванию заразными болезнями животных;+ принятие необходимых мер по недопущению распространения болезней.
--	--

<p>ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>21. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5а?</p> <p>22. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5b?</p> <p>23. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5с?</p> <p>24. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5d?</p> <p>25. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5е?</p> <p>26. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5f?</p> <p>27. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5g?</p> <p>28. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5h?</p> <p>29. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5i?</p> <p>30. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5j?</p> <p>31. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5k?</p> <p>32. На какие виды ветеринарных объектов оформляется ветеринарный сертификат формы 5l?</p> <p>33. Какими видами транспорта осуществляется перемещение животных?</p> <p>34. Государственный ветеринарный надзор это:</p> <p>35. Какие стадии проверки надзора выделяют?</p> <p>36. На фуражное зерно и другие растительные продукты для животных оформляют ветеринарный сертификат формы 5а + 5b 5с</p> <p>37. На пчелиный мед и продукты пчеловодства оформляют ветеринарный сертификат формы 5а 5b + 5g 5d</p> <p>38. На молоко и молочные продукты оформляют ветеринарный сертификат формы 5а 5b 5с + 5d</p> <p>39. На сырье животного происхождения оформляют ветеринарный сертификат формы 5а 5b 5с + 5f</p> <p>40. На мясо и мясную продукцию из домашних и диких</p>
---	---

	животных оформляют ветеринарный сертификат формы 5a 5b 5c +5e
--	---

<p>ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения</p>	<p>41. Сущность терминов «биологическая безопасность», «продовольственная безопасность».</p> <p>42. Дайте характеристику токсичности свинца и укажите основные пути его попадания в продукты питания.</p> <p>43. Основные принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства</p> <p>44. Перечислите основные группы антиалиментарных веществ, опишите их влияние на организм человека.</p> <p>45. Дайте характеристику токсичности мышьяка и укажите основные пути его попадания в продукты питания.</p> <p>46. Перечислите критерии обеспечения продовольственной безопасности в РФ.</p> <p>47. Перечислите основные группы балластных веществ, опишите их роль в питании человека.</p> <p>48. Классификация пестицидов в зависимости от сфер их применения.</p> <p>49. Указать параметры отражающие безопасность продукции.</p> <p>50. Перечислите основные группы БАД и опишите их роль в питании человека.</p> <p>51. Нитраты и их метаболиты. Пути попадания их в продукты питания.</p> <p>52. Укажите цели и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции.</p> <p>53. Указать в каких случаях необходимо этикетировать и маркировать продукцию из ГМИ.</p> <p>54. Указать вещество являющееся индикатором присутствия в продуктах канцерогенных ПАУ</p> <p>55. Укажите цели и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции.</p> <p>56. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах... живой массе убойной массе +убойном выхода живой массе и убойном выхода</p> <p>57. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории... +после механической очистки от навоза промывают</p>
--	---

	<p>горячей водой очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют</p> <p>58. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий... 2 - выше и ниже +3 - высшее, среднее и ниже среднего 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая 4 - высшее, среднее, ниже, худая</p> <p>59. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота... +форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков+ только по степени развития скелетных мышц толщиной кожи только по выступлениям остистых отростков позвонков</p> <p>60. Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопоеении составляет... +6-8 ч 4-10 ч 5 ч 12 ч</p>
--	---

Таблица 2.3 - ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

<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>ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое фальсификация? 2. Закон «О ветеринарии». 3. Какие измерительные методы идентификации существуют? 4. Что может являться средством для идентификации продукции? 5. Какие отличительные признаки имеет перезревшая соленая сельдь? 6. Какие существуют требования в сфере международной торговли? 7. Что относят к томатным овощам? 8. На какие виды подразделяют съедобные овощи товароведения? 9. На какие виды подразделяют съедобные плоды в товароведении? 10. Какие виды фальсификации мясных консервов существуют? 11. В чем заключается качественная фальсификация мясных консервов? 12. Что определяют при органолептической оценке молока? 13. По каким признакам отличить нитратную продукцию? 14. На какие виды по способу консервирования подразделяются переработанные овощи? 15. Какие методы обнаружения фальсификации существуют? 16. Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров Квалиметрия +Товароведение Химия Товарная экспертиза 17. Продукты с минимальным содержанием углеводов +Мясо, рыба Молоко Овощи Хлеб 18. Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом Усвояемость + Сохраняемость Качество Биологическая ценность 19. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств + Пищевая ценность Органолептическая ценность Биологическая ценность Энергетическая ценность
--	---

<p>животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>20. Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к Производственному Костному Нестандартному + Тощему</p>
--	---

<p>ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и</p>	<p>21. Какая информация должна быть отражена в товаросопроводительном документе? 22. Дайте определение предреализационной фальсификации. 23. Назовите способы предреализационной фальсификации. 24. Назовите способы/методы фальсификации соков восстановленных и прямого отжима, минеральной воды. 25. Назовите способы/методы фальсификации рыбы деликатесной, икры, рыбы живой и охлажденной, морепродуктов, рыбы замороженной. 26. Что вводят в колбасные изделия для удержания повышенной воды? 27. Каким образом можно установить наличие красящих (анилиновых) веществ в колбасных изделиях? 28. В чем заключается маркировочный метод идентификации? 29. Какие средства идентификации, применяемые таможенными органами, вам известны? 30. Какие сведения должна содержать маркировка товара? 31. В каких случаях вода не указывается в составе пищевой продукции? 32. Какие пищевые добавки запрещены к применению на отечественных предприятиях? 33. Кем может проводиться идентификация продукции? 34. Какую информацию отражают на маркировке для указания пищевой ценности продукта? 35. Кто является субъектом, осуществляющим идентификацию товара? 36. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории Беконную, жирную Беконную, вторую Беконную мясную + Первую, вторую 37. Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет Молодое + Молодняк Телятина Телятинка 38. Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше - 60 С + Мороженое Охлажденное Остывшее Парное 39. Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится Глютанат натрия Хлористый натрий Безонат натрия</p>
---	---

<p>растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>+ Нитрит натрия Соевый соус 40. Целая брюшная часть рыбы или в виде двух половинок Пласт Боковник Полупласт + Теша</p>
--	---

<p>ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного</p>	<p>42. Расшифруйте аббревиатуры: ДСД, ПДК, ДСП, ЛД50 43. Основные методы определения нитратов в продукции 44. Каким методом выявляют добавление крахмала или муки в молоко? 45. Каким методом определяют наличие аммиака в молоке? 46. Что характеризует результат реакции на оксиметилфурфурол при исследовании меда? 47. Что такое диастазное число? 48. Каким методом определяют содержание влаги в меде? 49. Дайте определение технологической фальсификации. 50. Какие показатели указывают на квалиметрическую фальсификацию яиц? 51. Какие средства идентификации, применяемые таможенными органами, вам известны? 52. Какие сведения должна содержать маркировка товара? 53. В каких случаях вода не указывается в составе пищевой продукции? 54. Какие пищевые добавки запрещены к применению на отечественных предприятиях? 55. Кем может проводиться идентификация продукции? 56. Какие овощи входят в группу корнеплодов? + морковь, свекла, брюква, редис, репа брюква, баклажаны, тыква, морковь свекла, редис, бобы, перец свекла, картофель, спаржа, петрушка 57. Сырьем для производства сахара – песка и сахара-рафинада является: + сахарная свекла, сахарный тростник; мед; инвертный сахар; патока и глюкозный сироп 58. Как называется процесс отгонки из жира летучих веществ, сообщающих ему вкус и запах? фильтрация; + дезодорация; осаждение гидрогенизация 59. Укажите к какой группе плодов относятся груши: косточковые + семечковые орехоплодные субтропические 60. Титруемая кислотность молока определяется: + титрованием; с помощью рН-метра; взвешиванием; перегонкой с водяным паром.</p>
---	--

заклучения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

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

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

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

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

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

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

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

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

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

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

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

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

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

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

в изложении допущены небольшие пробелы, не искажившие 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):
Профессор, д.б.н.  Горшков А.А.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры Ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 11 от 25.01.2022.

Зав. кафедрой  Тайгузин Рамиль Шамильевич

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии Ветеринарной медицины, протокол № 6 от 09.02.2022.

Декан факультета Ветеринарной медицины  Мурсов А. А.