

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б.1.В 08 Идентификация и фальсификация
мясопродуктов**

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль подготовки: Мясное скотоводство и производство говядины

Квалификация (степень) выпускника магистр

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

ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

Знать:

Этап 1 возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий

Этап 2 методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.

Уметь:

Этап 1: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов

Этап 2: проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп мясопродуктов

Владеть:

Этап 1: методами идентификации

Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:

ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей

Знать:

Этап 1: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов

Этап 2: критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп мясопродуктов;

Уметь:

Этап 1: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов;

Этап 2: идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий

Владеть:

Этап 1: методами идентификации

Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:

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	Способы оценки
1	2	3	4
ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: Этап 1 возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий Уметь: Этап 1: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов Владеть: Этап 1: методами	Устный опрос

		идентификации	
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Знать: Этап 1: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов Уметь: Этап 1: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов; Владеть: Этап 1: методами идентификации	Устный опрос

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать: Этап 2 методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций. Уметь: Этап 2: проводить ассортиментную идентификацию отдельных групп мясопродуктов Владеть: Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:	Устный опрос
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний	Способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний	Знать: Этап 2: критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп мясопродуктов; Уметь:	Устный опрос

из новых или междисциплинарных областей	из новых или междисциплинарных областей	Этап 2: идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий Владеть: Этап 2 определением фальсификации мяса и мясопродуктов:	
---	---	---	--

3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Система оценок

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

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
A	Превосходно – 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.	отлично (зачтено)
B	Отлично – 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.	

С	Хорошо – 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.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – 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.	удовлетворительно (зачтено)
E	Посредственно – 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	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	неудовлетворительно (незачтено)
F	Безусловно неудовлетворительно – 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.	

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 5 - ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

. 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: возможные виды и способы фальсификации отдельных групп мясных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1 Стоимостная фальсификация 2 Количественная фальсификация 3 Информационная фальсификация 4 Виды, способы и методы фальсификации колбасных изделий
Уметь: Определять ассортиментную группу мяса и мясопродуктов	<ol style="list-style-type: none"> 5 Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животного 6 Распознавание мяса животных по цвету мышечной ткани 7 Распознавание мяса животных по скелету и органам 8 Идентификация мяса по полу и возрасту 8 Идентификация мяса по свежести
Навыки: методами идентификации	<ol style="list-style-type: none"> 5. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров 6. Общие органолептические идентифицирующие признаки 7. Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов 8. Виды и методы идентификации мяса и мясопродуктов

Таблица 6 - ОК – 2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

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: методы отзыва мяса и мясных изделий на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дефекты мясных баночных консервов 2. Товароведная маркировка, 3. Товаросопроводительные документы, 4. Специфический идентифицирующий показателей
Уметь: проводить ассортиментную идентификацию	<ol style="list-style-type: none"> 5. Виды и методы идентификации мяса и мясопродуктов 6. Критерии показателей идентификации 7. Идентификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности

отдельных групп мясопродуктов	животного 8. Производственная маркировка
Навыки: определением фальсификации мяса и мясопродуктов	9. Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов 10. Органолептический метод определения фальсификации колбасных изделий 11. Физико-химические методы определения фальсификации 12. Определение наличия крахмала в колбасном фарше. 13. Определение водосвязывающей способности колбасного фарша

Таблица 7 -

Этап 1 ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей

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: основные термины и их определение в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации мяса и мясопродуктов	1. Критерии показателей идентификации 2. Общие идентифицирующие признаки 3. Специфические идентифицирующие признаки
Уметь: выбирать критерии идентификации фальсифицированного мяса и мясопродуктов;	4. Качественная фальсификация мясных полуфабрикатов 5. Информационная фальсификация мясных полуфабрикатов 6. Количественная фальсификация мясных полуфабрикатов 7. Качественная фальсификация мясных консервов 8. Информационная фальсификация мясных консервов 9. Количественная фальсификация мясных консервов
Навыки: методами идентификации	10. Способы и средства фальсификации мяса и мясопродуктов 11. персортита. 12. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров 13. Общие органолептические идентифицирующие признаки

Таблица 8- ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей

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 критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов мяса и групп мясопродуктов;	1. Распознавание мяса животных по скелету и органам 2. Идентификация мяса по полу и возрасту 3. Идентификация мяса по свежести 4. Идентификация мяса вынужденного убоя 5. Идентификация мяса по упитанности животного
Уметь: идентифицировать информационную, количественную,	6. Качественная фальсификация мясных полуфабрикатов 7. Информационная фальсификация мясных полуфабрикатов 8. Количественная фальсификация мясных полуфабрикатов 9. Качественная фальсификация мясных консервов

качественную фальсификацию отдельных видов мясных изделий	10. Информационная фальсификация мясных консервов 11. Количественная фальсификация мясных
Навыки: определением фальсификации мяса и мясопродуктов:	12. Методы определения фальсификации мяса и мясопродуктов 13. Органолептический метод определения фальсификации колбасных изделий 14. Физико-химические методы определения фальсификации 15. Виды, способы и методы фальсификации колбасных изделий 16. Определение наличия крахмала в колбасном фарше. 17. Определение водосвязывающей способности колбасного фарша. 18. консервов

9. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль (экзамен), 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, 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.

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 практические и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. В отдельных случаях зачеты могут устанавливаться по лекционным курсам, преимущественно описательного характера или тесно связанным с производственной практикой, или имеющим курсовые проекты и работы.

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.

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.