

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

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

Б1.Б.35 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Специализация Ветеринарное дело

Квалификация выпускника ветеринарный врач

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

Знать:

Этап 1: Этап правила работы в лаборатории

Этап 2: правила работы с научной и периодической литературой

Уметь:

Этап 1: протоколировать полученные результаты

Этап 2: объяснять полученные результаты, проведенные ветеринарно-санитарной экспертизой

Владеть:

Этап 1: методами работы со статистическим материалом

Этап 2: методом грамотной интерпретацией полученных результатов

ПК-8 способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе

Знать:

Этап 1: основы технологии производства и гигиену первичной переработки продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла и особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней, а также болезней незаразной этиологии;

Этап 2: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а также правила перевозки грузов.

Уметь:

Этап 1: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла;

Этап 2: давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности.

Владеть:

Этап 1: методиками ветеринарно-санитарной оценки продукции и сырья

Этап 2: врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом

ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.

Знать:

Этап 1: основные технологические процессы и операции при переработке сырья животного и растительного происхождения;

Этап 2: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям для содержания животных, первичной переработки сырья животного и растительного происхождения, хранения готовой продукции.

Уметь:

Этап 1: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного и растительного происхождения;

Этап 2: оценивать результаты экспертной оценки технологических операций и процессов.

Владеть:

Этап 1: навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения;

Этап 2: навыками проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и

организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний.

ПК-10 способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла

Знать:

Этап 1: ветсантребования, предъявляемые к транспортируемым животным, сырью и готовой продукции при транспортировке;

Этап 2: требования, предъявляемые к транспортным средствам.

Уметь:

Этап 1: владеть методикой ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц, сырья и готовой продукции;

Этап 2: диагностировать болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка.

Владеть:

Этап 1: навыками организации и контроля мероприятий по недопущению, возникновения заболеваемости и гибели скота (особенно птицы) в пути следования;

Этап 2: эффективными методами профилактики заразных болезней, дезинфекции и оздоровления предприятий.

ПК-11 способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

Знать:

Этап 1: классификацию болезней, морфологическую характеристику и меры борьбы и лечение животных при данных болезнях;

Этап 2: патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии, основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы.

Уметь:

Этап 1: применять полученные знания на практике;

Этап 2: проводить предубойный и послеубойный осмотр туш и органов.

Владеть:

Этап 1: навыками в составлении плана профилактики инвазионных, инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии;

Этап 2: комплексом общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний.

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

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии формирования компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОК-7 способностью к самоорганизации и	Способен к самоорганизации и самообразованию	Знать: Этап правила	Устный опрос

самообразованию		работы в лаборатории Уметь: протоколировать полученные результаты Владеть: методами работы со статистическим материалом	
ПК-8 способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	способен и готов провести ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Знать: основы технологии производства и гигиену первичной переработки продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла и особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней, а также болезней незаразной этиологии; Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла; Владеть: методиками ветеринарно-	Устный опрос

		санитарной оценки продукции и сырья .	
ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	способен и готов организовать и провести экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знать: основные технологические процессы и операции при переработке сырья животного и растительного происхождения; Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного и растительного происхождения Владеть: навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения	Устный опрос
ПК-10 способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и	способен и готов к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Знать: ветсантребования, предъявляемые к транспортируемым животным, сырью и готовой	Устный опрос

водного промысла		продукции при транспортировке Уметь: владеть методикой ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц, сырья и готовой продукции; Владеть: навыками организации и контроля мероприятий по недопущению , возникновени я заболеваемост и и гибели скота (особенно птицы) в пути следования	
ПК-11 способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	способен и готов осуществить экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охрану территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	Знать: классификаци ю болезней, морфологическую характеристик у и меры борьбы и лечение животных при данных болезнях Уметь: применять полученные знания на практике Владеть:	Устный опрос

		навыками в составлении плана профилактики инвазионных, инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии	
--	--	--	--

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Способен к самоорганизации и самообразованию	Знать: правила работы с научной и периодической литературой Уметь: объяснять полученные результаты, проведенные ветеринарно-санитарной экспертизой Владеть: методам грамотной интерпретацией полученных результатов	Устный опрос
ПК-8 способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла,	способен и готов провести ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знать правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а также правила перевозки грузов;	Устный опрос

знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе		Уметь: давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности; Владеть: врачебным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом	
ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	способен и готов организовать и провести экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знать: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям для содержания животных, первичной переработки сырья животного и растительного происхождения, хранения готовой продукции Уметь: оценивать результаты экспертной оценки технологических операций и процессов Владеть: навыками проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и ор-	Устный опрос

		ганизационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний.	
ПК-10 способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	способен и готов к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Знать: требования, предъявляемые к транспортным средствам Уметь: диагностировать болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка Владеть: эффективными методами профилактики заразных болезней, дезинфекции и оздоровления предприятий	Устный опрос
ПК-11 способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	способен и готов осуществить экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охрану территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	Знать: патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии, основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы Уметь: проводить предубойный и послеубойный осмотр туш и органов Владеть: комплексом	Устный опрос

		общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний	
--	--	--	--

3. Шкалаоценивания.

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 – Шкалыоценивания

Диапазоноценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейскаяшкала (ECTS)	традиционнаяшкала	
[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 - Описаниешкалооценивания

ECTS	Описаниеоценок	Традиционнаяшкала
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.	

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	[0-13,3)	[13,3-20)	[20-24)	[24-28)	[28-34)	[34-38)	[38-40)
Этап 2	[0-25)	[25;37,5)	[37,5;45)	[45;52,5)	[52,5;63,75)	[63,8;71,3)	[71,3;75)

Таблица 6 - Диапазон балльно-рейтинговой оценки итогового контроля – экзамен

Европейская шкала(ECTS)	Баллы	Традиционная шкала
A(5+)	[23,5-25)	отлично
B(5)	[21-23,5)	отлично
C(4)	[17,5-21)	хорошо
D(3+)	[15-17,5)	удовлетворительно
E(3)	[12,5-15)	удовлетворительно
FX(2+)	[8,5-12,5)	неудовлетворительно
F(2)	[0-8,5)	неудовлетворительно

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 7 – ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
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: правила работы в лаборатории	1. Ветсанправила получения молока от животных. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу. Базисная жирность молока. 2. Ветсанэкспертиза при дифиллоботриозе
Уметь: протоколировать полученные	3. Предубойная и послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре. 4. Понятие о мясе и показатели, определяющие его качество 5. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда по ГОСТу и действующим правилам

Навыки: методами работы со статистическим материалом	6. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Правила погрузки в изотермические вагоны, рефрижераторы, условия и сроки транспортировки. 7. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов на доброкачественность. 8. Технологические схемы, особенности убоя кроликов и нутрий
--	---

Таблица 8 – ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

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: правила работы с научной и периодической литературой	1. Ветсанправила получения молока от животных. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу. Базисная жирность молока. 2. Ветсанэкспертиза при дифиллоботриозе
Уметь: полученные результаты, проведенных ветеринарно-санитарной экспертизой	3. Предубойная и послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре. 4. Понятие о мясе и показатели, определяющие его качество 5. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда по ГОСТу и действующим правилам
Навыки: методам грамотной интерпретацией полученных результатов	6. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Правила погрузки в изотермические вагоны, рефрижераторы, условия и сроки транспортировки. 7. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов на доброкачественность. 8. Технологические схемы, особенности убоя кроликов и нутрий

Таблица 9 - ПК-8 - способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.

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: основы технологии производства и гигиену первичной переработки продукции	9. Гниение мяса, сущность процессов. Микрофлора и биохимические изменения в мясе на различных стадиях порчи. 10. Ветсанправила получения молока от животных. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу. Базисная жирность молока. 11. Пищевые микотоксикозы. 12. Ветсанэкспертиза при дифиллоботриозе.

животноводства, пчеловодства и водного промысла и особенности диагностики инфекционных и инвазионных болезней, а также болезней незаразной этиологии	13. Определение упитанности крупного рогатого скота. 14. Ветсанэкспертиза туш и органов при отравлениях. 15. Влияние на качественно-технологические свойства молока антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, пчеловодства и водного промысла;	16. Схема бактериологического анализа. 17. Технология производства варёных, полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопчёных видов колбас. 18. Убойные животные. Общая характеристика. Ветсантребования к убойным животным. 19. Технология убоя и переработки птицы. 20. Предубойная и послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре. 21. Понятие о мясе и показатели, определяющие его качество. 22. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда по ГОСТу и действующим правилам.
Навыки: методиками ветеринарно-санитарной оценки продукции и сырья.	23. Пищевая ценность грибов и их классификация. 24. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка. 25. Сортная разделка туш убойных животных. 26. Ветсанэкспертиза мяса и мясопродуктов при загаре. 27. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка рыбы при инвазионных заболеваниях. 28. Порядок клеймения мяса и субпродуктов. Ветеринарные клейма и ветеринарные штампы. 29. Пищевые микотоксикозы. 30. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. 31. Определение дисциплины «ветсанэкспертиза» и значение её в подготовке ветеринарного врача. Связь с другими дисциплинами.

Таблица 10 - ПК-8 - способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.

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: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции	32. Ветсанэкспертиза туш и органов при роже свиней. 33. Порядок направления мяса и мясопродуктов на рынок. Особенности ветсанэкспертизы мяса на рынках. Утилизация конфискатов и обеззараживание мяса и мясных продуктов. 34. Технология производства и ветеринарно-санитарная оценка ветчинно-штучных изделий.

животноводства, пчеловодства и водного промысла, а также правила перевозки грузов;	35. Морфология мяса. 36..Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами.
Уметь:давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности;	37.Дезинфекция помещений и оборудования. 38.Технологические схемы первичной переработки мелкого рогатого скота на мясокомбинате. 39. Методы распознавания мяса, полученного от здоровых животных, больных и убитых в атональном состоянии.
Навыки: врачевным мышлением, основными принципами охраны труда и безопасности работы с биологическим материалом	40. Причины и условия возникновения ослизнения, плесневения, изменение цвета мяса, DFD и PSE. 41. Показания к бактериологическому анализу при ВСЭ продуктов убоя. Отбор проб. 42. Основы технологии переработки рыбы и производство рыбных продуктов. Способы консервирования. 43. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Правила погрузки в изотермические вагоны, рефрижераторы, условия и сроки транспортировки. 44.Методы исследования рыбы и рыбных продуктов на доброкачественность. 45.Технологические схемы, особенности убоя кроликов и нутрий.

Таблица 11 - ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.

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:основные технологические процессы и операции при переработке сырья животного и растительного происхождения;	46.Пищевые заболевания. Классификация, этиология, роль продуктов животного происхождения в возникновении пищевых заболеваний. 47.Предубойная и послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе. 48.Консервирование мяса и мясопродуктов низкими температурами. 49.Ветсанэкспертиза туш и органов при цистицеркозе крупного рогатого скота. 50.Влияние вида, пола, возраста животных, породы и типов кормления на качество мяса. 51.Определениеупитанностиптицы.
Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья	52.Микробные пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. 53.Порядок послеубойного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота.

животного и растительного происхождения	54.Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность и ветсанэкспертиза.
Навыки: навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля технологических процессов по переработке сырья животного и растительного происхождения	55.Кровь. Ветсанэкспертиза, требования к сбору, обработки крови и готовых продуктов из крови. 56.Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными заболеваниями. 57.Морфология и химия жирового сырья. Ветсанэкспертиза жира-сырца, пищевого и технического жира. 58.Основные понятия в области сертификации. Законодательная база и нормативные документы. 59.Ветсанэкспертиза туш и органов при бешенстве. 60.Классификация субпродуктов. Основы технологии и ветсанэкспертизы.

Таблица 12 - ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.

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:санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям для содержания животных, первичной переработки сырья животного и растительного происхождения, хранения готовой продукции	61.Пищевые заболевания, вызываемые <i>C1.botulinum</i> . 62.Определение упитанности свиней. 63.Положение о лаборатории ветсанэкспертизы на рынках. Устройство и оборудование. Функция и задачи. Требования к доставке пищевых продуктов на рынки и правила их ветсанэкспертизы. 64.Ветсанэкспертиза туш и органов свиней при цистицеркозе. 65. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Изменения жира в процессе хранения. 66. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
Уметь:оценивать результаты экспертной оценки технологических операций и процессов	67 .Ветсанэкспертиза яиц. Характеристика полноценных и неполноценных яиц и технического брака. 68.Лимфатическая система органов грудной и брюшной полостей. 69.Ветсанэкспертиза туш и органов при чуме свиней.
Навыки: навыками проведения комплекса общих и специальных	70.Консервирование и хранение кишок. Ветсаноценка кишечного сырья по ГОСТам. 71.Ветсаннадзор за торговлей растительными пищевыми продуктами на рынках.

ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний.	72.Ветсанэкспертиза при описторхозе. 73.Ветсанэкспертиза туш и органов при бруцеллёзе. 77.Ветсаноценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях. 78.Кожевенно-меховое сырьё. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур. Порокишкур.
--	--

Таблица 13 - ПК-10 способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

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: ветсантребования, предъявляемые к транспортируемым животным, сырью и готовой продукции при транспортировке	79.Порядок послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота. 80.Консервирование мяса и мясопродуктов высокой температурой. Технология приготовления мясных консервов. 81.Кишечное сырьё и его использование. Пороки кишок. 82.Ветсанэкспертиза мяса при вынужденном убое животных. 83.Транспортировка животных автомобильным и железнодорожным транспортом. 84.Ветсанэкспертиза туш и органов при лейкозе.
Уметь: владеть методикой ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц, сырья и готовой продукции;	85.История отечественной ветсанэкспертизы. Роль ВСЭ в деле охраны здоровья людей и животных. 86..Ветсанэкспертиза туш и органов при листериозе. 87..Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
Навыки: навыками организации и контроля мероприятий по недопущению, возникновения заболеваемости и гибели скота (особенно птицы) в пути следования	88..Консервирование мяса и мясопродуктов поваренной солью. Изменения в мясе при посоле. 89.Ветсанэкспертиза туш и органов при лептоспирозе. 90.Влияние различных факторов на молочную продуктивность. Химический состав и свойства молока. 91..Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибиреязвенного животного в процессе первичной переработки. 92.Классификация, требования ГОСТа, основы технологии производства сливочного масла. Основные его пороки. Санитарная оценка.

Таблица 14 - ПК-10 - способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения,

продукции пчеловодства и водного промысла.**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: требования, предъявляемые к транспортным средствам	93. Новые методы консервирования мяса (сублимационная сушка, ультрафиолетовое облучение и др.). 94. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы. 95. Определение упитанности лошадей. 96. Установление видовой принадлежности мяса по костям и внутренним органам. 97. Химический состав и физико-химические свойства мяса птицы. 100. Ветсанэкспертиза туш и органов при болезни Ауески. 101. Изменения в мясе после убоя. Созревание мяса и его сущность.
Уметь: диагностировать болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка	102. Методы определения свежести мяса. 103. Эндокринное сырьё. Ветсантребования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья. 104. Лимфатическая система головы убойных животных.
Навыки: эффективными методами профилактики заразных болезней, дезинфекции и оздоровления предприятий	105. Ветеринарно-санитарное и гигиеническое значение созревания мяса. Особенности созревания мяса больных животных. 106. Пороки молока и их предупреждение. Источники микробного обсеменения молока. 107. Ветсанэкспертиза туш и органов при исхудании, истощении, стрессах. 108. Оформление ветеринарных документов на перевозку животных и животноводческой продукции. 109. Предубойное содержание животных на мясокомбинатах и его влияние на убойный выход и качество мясной продукции. 110. Фальсификация мёда и методы её распознавания. Санитарная оценка мёда. 111. Ветсанэкспертиза туш и органов при эхинококкозе. 112. Ветсанконтроль качества молока по ГОСТу.

Таблица 15 - ПК-11- способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.**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: классификацию	113. Классификация, характеристика, пищевое, лечебно-

болезней, морфологическую характеристику и меры борьбы и лечение животных при данных болезнях	диетическое значение и технология производства кисломолочных продуктов. 114.Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами. 115.Ветсанэкспертиза туш и органов при механических повреждениях, ожогах и гнойных воспалениях.
Уметь: применять полученные знания на практике	116.Химический состав и физико-химические свойства мяса убойных животных. 117.Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. 118.Болезни, при которых животных не допускают к убою.
Навыки: навыками в составлении плана профилактики инвазионных, инфекционных болезней и болезней незаразной этиологии	119.Ветсанмероприятия при обнаружении сибиреязвенных животных в процессе транспортировки и предубойного содержания. 120.Ветсанэкспертиза туш и органов при актиномикозе. 121.Технологические схемы первичной переработки крупного рогатого скота на мясокомбинате. 122.Порядок послеубойного осмотра туш и органов свиней. 123.Ветсанэкспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях. 124.Методы исследования и ветсаноценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам. 125.Техническое сырьё. Сбор и обработка щетины, волоса, пера, копыт, рогов. 126.Ветсанэкспертиза туш и органов при сапе.

Таблица 16 - ПК-11 - способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств.

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:патологоанатомическую картину при болезнях различной этиологии, основные принципы судебно-ветеринарной экспертизы	127.Морфология и химия мяса рыб, их пищевая ценность. 128.Экспертиза мяса незрелых животных, мяса при отклонении от нормы запаха, вкуса, окраски туш, не связанных с болезнями животных и процессом хранения. 129.Способы транспортировки. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
Уметь: проводить предубойный и послеубойный осмотр туш и органов	130.Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий. 131.Классификация, требования ГОСТов, технология производства сыров. Основные их пороки. Санитарная оценка. 132.Ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.

Навыки: комплексом общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний	133.Влияние транспортировки на убойных животных. Транспортная лихорадка, тепловой и солнечный удар. 134.Методика исследования и ветсанэкспертиза туш и органов при трихинеллёзе. 135.Технологические схемы переработки свиней на мясокомбинатах. 136.Сроки убой животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой. 137.Пищевые токсикоинфекции, вызываемые спорообразующими микроорганизмами <i>Cl. perfringens</i> , <i>Bac. cereus</i> .
---	---

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 17 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение лабораторных работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (подготовка к занятиям и самостоятельное изучение вопросов)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Устная защита самостоятельных тем для изучения, проверка конспектов материала для подготовки к занятиям
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен и зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

Таблица 18 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
----------------------------	---------------------------------	-------------------------------

мероприятий		
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций.
Выполнение лабораторных работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (подготовка к занятиям и самостоятельное изучение вопросов)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Устная защита самостоятельных тем для изучения, проверка конспектов материала для подготовки к занятиям
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен и зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль (*зачет, экзамен*), контроль самостоятельной работы студентов.

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).

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.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- проблемность / актуальность;
- новизна / оригинальность полученных результатов;
- глубина / полнота рассмотрения темы;
- доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

- логичность / структурированность / целостность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);

- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

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.

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.

По итогам экзамена, как правило, выставляется оценка по шкале порядка: «отлично»- 21-25 баллов; «хорошо»- 17,5-21 балл; «удовлетворительно»- 12,5-17,5 баллов; «неудовлетворительно»- 0-12,5 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. Комплект билетов (предусматриваются для дисциплин формой промежуточной аттестации которых является экзамен).