

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/52

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Учебный план b360301_23_1_ВСЭ.plx.plx
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72 Виды контроля в семестрах:

в том числе: зачеты 8

аудиторные занятия 44

самостоятельная работа 28

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	10 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	20	20	20	20
Практические	24	24	24	24
В том числе инт.	6	6	6	6
В том числе в форме практ.подготовки	4	4	4	4
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Составлена на основании учебного плана:

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к. в. н., доц. Титаринова Зинаида Габриловна



Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28.03 2023 г. № 12

Зав. кафедрой разработчика Стручков Николай Афанасьевич



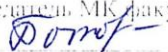
Зав. профилирующей кафедрой



Стручков Н.А.

Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета



Голова Н.В.

Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан



Короткая

25.04 2023 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В соответствии с назначением основной целью учебной дисциплины (модуля) является формирование у студентов знаний и умений в решении профессиональных задач по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, производственного ветеринарно-санитарного контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции.

Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:

- изучение теоретических знаний и практических навыков осуществления производственного ветеринарно-санитарного контроля
- управления качеством продукции в производственной практике перерабатывающих предприятий при получении, хранении и реализации пищевой продукции, безопасной для здоровья человека и на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ПК-1 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации.

ПК-2 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.

ПК-3 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов.

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

порядок ветеринарного клеймения мяса и мясopодуKтов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

ИД-2: Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляет идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства

ИД-3: Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ

ИД-2: Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

ИД-3: Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

ИД-2: Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной

ИД-3: Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1 - стандарты, нормативные, технические документы, нормы и правила при проведении производственного ветеринарно-санитарного контроля;

2.1.2	- теоретические основы метрологии при производственном ветеринарно-санитарном контроле пищевой продукции;
2.1.3	- знать в совершенстве теоретические основы ветеринарно-санитарной экспертизы, методики современных исследований с использованием новых технологий при производственном ветеринарно-
2.2 Уметь:	
2.2.1	- проводить производственной ветеринарно-санитарной контроль в соответствии с требованиями стандартов, нормативных, технических документов, норм и правил;
2.2.2	- выбрать методики, контрольно-измерительное и испытательное оборудование для производственного ветеринарно-санитарного контроля пищевой продукции;
2.2.3	- применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при производственном ветеринарно-санитарном контроле
2.3 Владеть:	
2.3.1	- навыками оформления документации в соответствии с действующей нормативной базой при производственном ветеринарно-санитарном контроле продукции животного и растительного
2.3.2	- методиками выполнения инструментальных измерений по определению показателей качества пищевой продукции при производственном ветеринарно-санитарном контроле;
2.3.3	- способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при производственном ветеринарно-санитарном контроле
3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Б1.Б.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.1.2	Б1.В.03 Законодательство по государственному ветеринарному контролю
3.1.3	Б1.В.06 Метрология, стандартизация, сертификация
3.1.4	Б3.В.ОД.4 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сырья животного происхождения
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1	Б1.В.ДВ.07.01 Ветеринарно-санитарный контроль на рынках
3.2.2	Б1.В.ДВ.08.01 Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
3.2.3	Б1.В.ДВ.08.02 Ветеринарно-санитарный контроль в лаборатории
3.2.4	Б1.В.ДВ.5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения
4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	10 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	22	22	22	22
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	28	28	28	28
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **2 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической
	Раздел 1.Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения					
1.1	Производственный ветсан-контроль на мясоперерабатывающих предприятиях /Лек/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5, Л.1.1, Л.2.2	
1.2	Технология переработки и производственный ветсан-контроль убойных животных /Пр/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1, Л.2.2	
1.3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях /Ср/	8	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении колбасных изделий и продуктов из мяса /Лек/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.5	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса /Пр/	8	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.6	Производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий и продуктов из мяса /Ср/	8	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птиц, яиц и яйцепродуктов /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.8	Технология переработки и ветеринарно-санитарный контроль тушек птиц /Пр/	8	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птиц. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве яйца и яйцепродуктов /Ср/	8	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.10	Ветеринарно-санитарный и производственный контроль в цехе обработки субпродуктов, кишечного, кожевенного и технического сырья /Лек/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	

1.11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов /Пр/	8	0	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.12	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясного консервного производства /Лек/	8	2	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.13	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов /Пр/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1	
1.14	Ветеринарно-санитарные требования к приемке сырого молока /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5 Л.1.1, Л.2.2	
1.15	Требования к приемке сырого молока на перерабатывающих предприятиях /Пр/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.16	Ветеринарно-санитарные требования к приемке сырого молока /Ср/	8	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.17	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке молока и производстве молочных продуктов /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.18	Требования к качеству молока и молочной продукции /Пр/	8	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.19	Производственные ветеринарно-санитарные требования к основным технологическим процессам при производстве молочной продукции /Ср/	8	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.20	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.21	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов /Пр/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.22	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства /Ср/	8	4	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	

1.23	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов /Лек/	8	2	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.24	Контроль качества готовой рыбной продукции /Пр/	8	1	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.25	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов /Ср/	8	4	ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.26	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве растительной продукции /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.27	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве растительной продукции /Пр/	8	1	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.28	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда /Лек/	8	2	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2	Э-1, Э-2 Э-3 Э-4 Э-5	
1.29	/Зачёт/ Экзамен	8	0			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
Л.1.1	О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова	1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие /; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92612 .	Санкт-Петербург : Лань, 2017
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА			
Л.2.1	С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов	Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов /. — Москва : — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496383	Издательство Юрайт, 2022

7.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

Э1	Сайт библиотеки
Э2	Электронная - библиотечная система издательства «Лань» - http://e.lanbook.com/
Э3	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ» - https://biblio-online.ru/
Э4	Научная электронная библиотека
Э5	ЭОС Moodle(См.: https://sdo.agatu.ru)

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
<p>(См.: https://sdo.agatu.ru) Учебная аудитория № 4.407 Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет № 14 - 77,7м²</p> <p>Оборудование: Интерактивная доска SMART Board 608 Technologies Трибуна мобильная со встроенной акустической системой и усилит. ТЛ-12 ПроекторViewSonic PJD5151[3D, DLP,800x600 3300lm, 15000:1,2 BT с креплением Kromax PROJEKTOR-100 Учебная мебель: Доска ученическая Стол учебный 3-х местный (парта) (26 шт.) Стол учебный 3-х местный (парта) (3 шт.) Скамья аудиторная 3-х местная, (26 шт.) Скамья аудиторная 3-х местная, (3 шт.) Преподавательский стол -1 Программное обеспечение: AdobeReader, Windows 7 (Лицензия 68175250, № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.), Microsoft Office 2016 (Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.), по «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования (Лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года), Геоинформационный сервис для сельского хозяйства (Бесплатный ГИС сервис)</p> <p>Ауд. № 4.403 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы для занятий лабораторно-практического типа, для занятий лекционного типа, для групповых индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации Кабинет №10 - 37,8 м² Оборудование: 1.Микроскоп биологический тринокулярный Микромед-2 вариант 3-20 – 1 шт. 2. Микроскоп медицинский Микмед-5 – 1 шт. 3. Микроскоп стереоскопический МБС-10 – 1шт. 4. Дозиметр ДРГ-01Т1 – 1 шт. 5. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт. 6. Экотестер СОЭКС (дозиметр+ нитратометр) – 1 шт. 7. Весы лабораторные аналитические – 1 шт. 8. Трихинеллоскоп Стейк-V – 1 шт. 9. Аквадистиллятор электрический ДЭ-25 СПб – 1 шт. 10. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт.</p>	

11. Прибор для диагностики мастита МИЛТЕК-1.
 12. Прибор Чижова ПЧМЦ модернизированный цифровой – 1 шт.
 13. рН-метр карманный HI PICCOLO 2 – 2 шт.
 14. Стационарный рН-метр HI 2215 HANNA- 1 шт.
 15. Анализатор качества молока Лактан1-4 исп.230 -1 шт.
 16. Овоскоп для проверки яиц ПКЯ-10- 1 шт.
 17. Вытяжной шкаф – 1 шт.
 18. Электрофицированный стенд "Вет-сан.экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья" – 1 шт.
 19. Ноутбук Lenovo G50-30.
 20. Стол для титрования – 1 шт.
 21. Сушильный шкаф – 1 шт.
- Учебная мебель:
21. Столы лабораторные-10 шт.
 22. Стулья - 20 шт.
 23. Шкаф закрытый ЛАБ-ОМ-05 – 2 шт.
 24. Стол-мойка – 1 шт.
 25. Шкаф вытяжной – 1шт.
 26. Стол пристенный химический – 2 шт.
 27. Стол пристенный физический – 3 шт.
 28. Стол островной химический – 4 шт.
 29. Навесной сушильный стеллаж – 1шт.
 30. Стол-мойка одинарная ЛАБ-1400 МО – 1 шт.
- Программное обеспечение
 Операционная система: Calculate Linux;
 Офисный пакет: LibreOffice

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Методические указания к самостоятельной работе и выполнению контрольной работы к дисциплина (модуль) Производственный - ветеринарно-санитарный контроль Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».
2. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль». (См.: <https://sdo.agatu.ru>)

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
- 10.6. Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
- 10.7. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
- 10.8. Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
- 10.9. Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **Б1.В.ДВ.01.01 Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) _____

Квалификация выпускника бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 2 / 72 ч.

Якутск 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
ПК- 1	ПК-1 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	ИД-1ПК-1 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
		ИД-2ПК-1 Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьер
		ИД-3ПК-1 Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении
ПК-2	ПК-2 Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных	ИД-1ПК-2 Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений

	<p>пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.</p>	<p>ИД-2ПК-2</p> <p>Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.</p>
<p>ПК-3</p>	<p>ПК-3</p> <p>Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов</p>	<p>ИД-1ПК-3</p> <p>Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>ИД-2ПК-3</p> <p>Уметь: проводит ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>ИД-3ПК-3</p> <p>Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p>

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
<i>ПК-1</i>	<i>ИД-1ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Владеть: Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>Тестирование,</i></p> <p><i>Контрольная работа (опрос)</i></p> <p><i>Защита проекта,</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>Зачет</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
	<i>ИД-2 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях.</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	

	<i>ИД-3 ПК-1</i>	<p>Знать: Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию.</p> <p>Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности</p>	
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-1 ПК-2</i>	<p>Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Пользоваться органолептическими методами при проведении ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>Тестирование,</i></p> <p><i>Контрольная работа (опрос)</i></p> <p><i>Защита проекта,</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		<p>Владеть: Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения</p>	<p><i>Зачет</i> <i>Экзамен</i></p>
	<p><i>ИД-2 ПК-2</i></p>	<p>Знать Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	
	<p><i>ИД-3 ПК-3</i></p>	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной-</p>	

		<p>экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой Владеть: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для оценки состояния их здоровья</p>	
ПК-3	ИД-1 ПК-1	<p>Знать Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии</p> <p>Уметь: Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности</p> <p>Владеть: навыками осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>Тестирование,</i></p> <p><i>Контрольная работа (опрос)</i></p> <p><i>Защита проекта,</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>Зачет</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>
	ИД-2 ПК-2	<p>Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: Навыками осуществления ветеринарно-санитарного анализа</p>	

		безопасности пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	
	<i>ИД-3 ПК-3</i>	<p>Знать: Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических</p>	<p>0 – 60 балл.</p> <p>2 (неудовлетворительно)</p> <p>Не зачтено</p>

	навыков и умений с грубыми ошибками.	
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций: ИД-1ПК-1, ИД-1ПК-2, ИД-1ПК-3

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции УК-1:

1. Кем назначается государственный Главный государственный инспектор Российской Федерации?

- а) Министерством сельского хозяйства РФ;
- б) Правительством Российской Федерации.
- в) Россельхознадзором.

2. Допустимо ли совмещение полномочий органа государственного контроля и органа по сертификации?

- а) да
- б) нет
- в) по разрешению правительства.

3. В течении какого срока изготовитель (продавец), обязан известить орган государственного контроля (надзора) о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов?

- а) 5 дней
- б) 10 дней
- в) 15 дней

4. Допустимо ли совмещение одним органом полномочий на аккредитацию и сертификацию?

- а) нет
- б) да
- в) по разрешению Федерального агентства по техническому регулированию.

5. Когда был принят Закон РФ «О ветеринарии»?

- а) 27 декабря 2002 г.
- б) 03 июля 2003 г.
- в) 14 мая 1993 г.

6. Как назначается на должность и освобождается от должности Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации?

- а) путём всенародного голосования
- б) правительством РФ
- в) Президентом РФ.

7. Укажите в каком случае не проводится ветеринарно-санитарная экспертиза?

- а) ветеринарный осмотр подконтрольной продукции, включая послеубойный осмотр, ветеринарный осмотр биологических отходов, отходов животноводства
- б) проведение исследований проб (образцов) подконтрольной продукции, биологических отходов, отходов животноводства
- в) клиническое обследование животных

8. По результатам обследования пищевая продукция признана «некачественной и опасной». Какие меры должен принять владелец продукции на период проведения экспертизы?

- а) уничтожить

- б) реализовать в кратчайшие сроки
- в) оставить на временное хранение
- г) утилизировать.

9. Могут ли государственные ветеринарные инспектора составлять протоколы об административных правонарушениях в сфере ветеринарии.

- а) да
- б) нет
- в) да, но только с согласия Главного государственного ветеринарного инспектора РФ.

10. На какой стадии жизненного цикла продукции проводится государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

- а) на стадии производства
- б) на стадии обращения
- в) на стадии утилизации.

ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	б	б	а	в	б	в	в	а	б

1. Рефрактометрия основана.....

- а) на измерении угла вращения поляризованного света;
- б) на определении показателя преломления;
- в) на измерении отклонения частиц в магнитном поле.

2. Какое лабораторное оборудование применяется для определения влажности пищевых продуктов?

- а) сушильный шкаф;
- б) вытяжной шкаф;
- в) потенциометр.

3. Хроматография.....

- а) метод анализа, основанный на поглощении веществами электромагнитного излучения;
- б) используется для анализа веществ, способных светиться под действием УФ-лучей;
- в) метод разделения и анализа смесей веществ по их сорбционной способности.

4. Фотометрический анализ основан.....

- а) на анализе сорбционной способности различных веществ при прохождении через поглотитель;
- б) на измерении поглощения излучения оптического диапазона;
- в) на исследовании способности молекул деформироваться под действием ультрафиолетового излучения.

5. Атомно-абсорбционный анализ используют для анализа....

- а) тяжелых металлов;
- б) активных неметаллов;
- в) неактивных неметаллов.

6. Какие виды продуктов исследуют при помощи прибора анализатор «Клевер-1М?»

- а) мясные продукты;
- б) рыбные продукты;
- в) молочные продукты.

7. Какой бокс (шкаф) используется при работе с патогенными микроорганизмами, передающимися воздушно-капельным путем?

- а) ламинарный бокс 2 класса биологической защиты;
- б) ламинарный бокс 1 класса биологической защиты;
- в) вытяжной шкаф для защиты оператора и окружающей среды при работе с опасными веществами.

8. Нефелометрия позволяет....

- а) анализировать прозрачные окрашенные растворы;
- б) анализировать мутные растворы;
- в) определять концентрацию растворенных веществ по показателю преломления.

9. Титрование основано....

- а) на смешивании известного объема анализируемого раствора с постепенно добавляемым стандартным раствором реагента;
- б) на определении концентрации растворимых веществ;
- в) на определении концентрации оптических веществ.

10. Радиометрические методы основаны....

- а) на определении концентрации вещества по интенсивности окраски раствора;

б) на образовании радиоактивных изотопов определяемого элемента под воздействием излучения;

в) на определении концентрации вещества по интенсивности окраски раствора.

ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	а	б	б	а	в	а	б	а	б

1. Порядок осмотра туш после убоя животных:

а) лимфатические узлы, туша, голова

б) голова, внутренние органы, туша

в) паренхиматозные органы, конечности.

2. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

а) используют для приготовления консервированной продукции

б) утилизируют после проведения экспертизы

в) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным.

3. Что такое дефростация мяса?

а) замораживание мяса

б) охлаждение мяса

в) размораживание мяса.

4. Что такое дератизация?

а) это комплекс мер по уничтожению грызунов

б) это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний

в) это комплекс мер по уничтожению вредных членистоногих - переносчиков возбудителей болезней.

5. К какому методу консервирования относится вяление мяса?

а) физическим методам

б) биохимическим методам

в) комбинированным методам.

6. Наиболее часто применяемый способ оглушения животных при забое на убойных площадках?

а) электрооглушение

б) оглушение молотом

в) оглушение углекислым газом (наркоз).

7. Что означает процесс нутровки при разделке туш животных?

а) извлечение внутренних органов.

б) частичная съёмка шкуры с внутренней поверхности конечностей, груди, нижней части шеи, с живота и боков.

в) разделение туши на полутуши.

8. Каких животных не разрешается убивать на мясо?

а) подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями (сибирская язва, бешенство, эмфизематозный карбункул и тд.)

б) животных, привитых вакциной против сибирской язвы по прошествии 14 дней

в) животных с выясненным диагнозом.

9. Мясо считают «замороженным», если в толще мышц температура составляет:

а) не выше + 12 гр.С

б) не выше + 4 гр.С

в) не выше – 8 гр.С.

10. Какие изменения происходят при неправильном хранении масла:

а) созревание, загар

б) ослизнение, разложение

в) прогоркание, плесневение, изменения вкуса.

ОТВЕТЫ НА ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

вопросы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответы	б	б	а	а	в	б	а	а,в	в	в

Критерии оценивания:

A

$K = \frac{A}{P}$;

P

где K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции *УК-1*:

Задание 1:

...

Задание 2:

...

Задачи для оценки компетенции *ПК-1*:

Задание 1:

...

Задание 2:

...

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Перечень вопросов для зачета

1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке убойных животных на перерабатывающем предприятии.
2. Ветеринарно-санитарный контроль на скотобазах и в цехах предубойного содержания животных.
3. Гигиенические требования к помещениям и организации рабочих мест при переработке животных.
4. Функции отдела производственного ветеринарного контроля (ОПВК) на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое и переработке скота.
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями хранения, приемкой и отпуска мяса и мясопродуктов.
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за соблюдением санитарных требований в холодильных камерах.
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства.
9. Пороки колбасных изделий.
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль упаковки и хранения колбас.
11. Контроль качества колбасных изделий (физико-химические показатели).
12. Контроль качества колбасных изделий (микробиологические показатели).
13. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных полуфабрикатов.
14. Производственный ветеринарно-санитарный контроль условий хранения и реализации полуфабрикатов.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства.
16. Оценка качества готовых консервов.
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль за условиями хранения консервов.
18. Дефростации мяса. Пороки охлаждённого и мороженого мяса.

19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль процесса производства ливерных колбас и студней.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства пищевых животных жиров.
21. Контроль за упаковкой и условиями хранения животных жиров.
22. Санитарно-гигиенические требования при получении, первичной обработке и хранении молока на ферме.
23. Контроль за условиями транспортировки молока на перерабатывающее предприятие.
24. Производственный санитарный контроль при приеме сырых молока и сливок, поступивших на молокоперерабатывающее предприятие.
25. Контроль производства пастеризованных молока и сливок.
26. Пороки молока.
27. Контроль качества молока и молочных изделий (физико-химические показатели).
28. Производственный ветеринарно - санитарный контроль при переработке птицы.
29. Производственный ветеринарно - санитарный контроль при приеме и предубойном содержании птицы.
30. Производственный ветеринарно-санитарный контроль производства яйцепродуктов.
31. Контроль качества яиц. Пороки яиц.
32. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбной продукции.
33. Контроль качества рыбы и рыбной продукции (органолептические показатели).
34. Контроль качества рыбы и рыбной продукции (физико-химические показатели).
35. Порядок учёта, хранения, применения дезинфицирующих средств.

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень экзаменационных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции УК-1:

1. ...
2. ...

3. ...
...

Для оценки компетенции ПК-1:

1. ...
2. ...
3. ...
...

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<ul style="list-style-type: none">• отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы;• хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;• удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;	+	+	

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

				<ul style="list-style-type: none"> • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 			
2.	Расчетно-графическая работа (РГР)	Самостоятельная письменная работа студента, в основе которой лежит решение сквозной задачи, охватывающей несколько тем дисциплины, включает расчеты, обоснования и выводы. Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач по дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы	<p>Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения; корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений.</p> <p>Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) При решении задачи подробно описана применяемая модель; 2) Указаны используемые распределения случайных величин; 3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»; 4) Квалифицированно описаны полученные результаты. <p>Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 2, 3, 4.</p>	+	+	
3.	Коллоквиум (КВ)	Средство контроля усвоения учебного материала темы,	Вопросы по темам/разделам дисциплин	<p>Оценка «5»</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокое и прочное усвоение программного материала; - полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания; - свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала; 	+	+	

		раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	ы	<ul style="list-style-type: none"> - правильно обоснованные принятые решения; - владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ. <p>Оценка «4»</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание программного материала; - грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; - правильное применение теоретических знаний; - владение необходимыми навыками при выполнении практических задач. <p>Оценка «3»</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоение основного материала; - при ответе допускаются неточности; - при ответе недостаточно правильные формулировки; - нарушение последовательности в изложении программного материала; - затруднения в выполнении практических заданий; <p>Оценка «2»</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знание программного материала; - при ответе возникают ошибки; - затруднения при выполнении практических работ. 			
4.	Репродуктивные задачи и задания (РПЗ)	Задачи и задания репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные	Комплект репродуктивных задач и заданий	<p>«Отлично» - правильное решение задачи, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Хорошо» - правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Удовлетворительно» - частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.</p> <p>«Неудовлетворительно» - неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знание теоретических аспектов решения казуса.</p>	+		

		термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;					
5.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может</p>	+		

				назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.			
6.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} \cdot K$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$ $3 = 0,6-0,69$ $2 = \frac{1}{2} 0,59$	+		
7.	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и 	+		

				<p>привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради	<p>В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены модели, таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные (негрубые) ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p>	+	+	

				<p><u>Грубыми</u> считаются следующие ошибки:</p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>Кнегрубыми</u> ошибкам следует отнести:</p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 			
9.	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи	<p>Сущность данного метода состоит в том, что учебный материал подается студентам в виде реальных профессиональных проблем (кейсов) конкретного предприятия или характерных для определенного вида профессиональной деятельности. Работая над решением кейса, студент приобретает профессиональные знания, умения, навыки в результате активной творческой работы. Он самостоятельно формулирует цели, находит и собирает различную информацию, анализирует ее, выдвигает гипотезы, ищет варианты решения проблемы, формулирует выводы, обосновывает оптимальное решение ситуации. Процесс решения, промежуточные и итоговые результаты работы студента по решению кейса подлежат контролю.</p> <p>Система оценка кейсов:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) правильное решение кейса, подробная аргументация своего решение, хорошее знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму закона - оцениваются в пять баллов; б) правильное решение кейса, достаточная аргументация своего решение, определённое знание теоретических аспектов решения кейса, со ссылками на норму закона - оцениваются в четыре балла; в) частично правильное решение кейса, недостаточная аргументация своего решение, со ссылками на норму закона - оцениваются в три балла; г) неправильное решение кейса, отсутствие необходимых знание 	+	+	+

				теоретических аспектов решения кейса - оцениваются в два балла.				
10.	Доклад или сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления.	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>			+	+
11.	Эссе	Средство	Тематика	Знание и понимание теоретического материала:			+	+

		контроля, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	эссе	<ul style="list-style-type: none"> - рассматриваемые понятия определяются четко и полно, приводятся соответствующие примеры, - используемые понятия строго соответствуют теме, - самостоятельность выполнения работы. <p>Анализ и оценка информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно применяется категория анализа, - умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений, - объясняются альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, - обоснованно интерпретируется текстовая информация, - дается личная оценка проблеме <p>Построение суждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изложение ясное и четкое, - приводимые доказательства логичны - выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией, - приводятся различные точки зрения и их личная оценка, - общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи 			
12.	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><u>Новизна текста:</u> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д)</p>		+	+

		<p>суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>	<p>стилевое единство текста, единство жанровых черт.</p> <p><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><u>Обоснованность выбора источников:</u> а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.</p> <p>«Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
13.	Проект	Конечный	Темы	Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.		+

		<p>продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности и аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.</p>	<p>групповых и/или индивидуальных проектов</p>	<p>При оценивании опираются на следующие критерии: I критерий - характеризует обоснование и постановку цели, умение спланировать пути её достижения; II критерий - имеет отношение к информационной компетентности учащегося; III критерий - позволяет оценить соответствие выбранных средств цели; IV - характеризует творческий и аналитический подход к работе; V - позволяет оценить соответствие требованиям оформления; VI – анализ процесса и результата работы; VII - характеризует личную заинтересованность автора; VIII - оценка качества проведения презентации; IX - позволяет оценить качество проектного продукта; X - дает возможность проанализировать глубину раскрытия темы проекта.</p>			
14.	Курсовая работа (КР)	<p>Письменная расчетно-аналитическая</p>	<p>Перечень тем курс</p>	<p>Оценка «Отлично» выставляется в том случае, если: - содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний и теме работы;</p>	+	+	+

		<p>самостоятельная работа студента, представляющая собой краткое изложение результатов изучения проблем функционирования и развития реальных хозяйствующих субъектов, производств, технологий, предприятий и их структурных подразделений; включает обзор результатов деятельности объекта исследования, характеристику проблем и обоснованные варианты их решения, предложенные студентом.</p>	<p>овых работ. Образцы курсовых работ. Образцы презентаций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной; - дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению; - в докладе и ответах на вопросы показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме; - проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично; - теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы; - в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных); - в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования; - широко представлен список использованных источников по теме работы; - приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы; - по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям. <p>Оценка «Хорошо»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний; - содержание работы в целом соответствует заявленной теме; - работа актуальна, написана самостоятельно; - дан анализ степени теоретического исследования проблемы; - в докладе и ответах на вопросы основные положения работы раскрыты на хорошем или достаточном теоретическом и методологическом уровне; - теоретические положения сопряжены с практикой; 			
--	--	---	---	---	--	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> - представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию; - практические рекомендации обоснованы; - приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями курсовой работы; - составлен список использованных источников по теме работы. <p>Оценка «Удовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание и оформление работы соответствует требованиям данных Методических указаний; - имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме; - в докладе и ответах на вопросы исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью, имеются не точные или не полностью правильные ответы; - нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью; - в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований; - теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер; <p>Оценка «Неудовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание и оформление работы не соответствует требованиям данных Методических указаний; - содержание работы не соответствует ее теме; - в докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы; - работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений; - курсовая работа носит умозрительный и (или) компилятивный характер; - предложения автора четко не сформулированы. 			
15.	Курсовой	Письменная	Перечень	Постановка цели и обоснование проблемы проекта;	+	+	+

	проект (КП)	расчетно-графическая самостоятельная работа студента, представляющая собой краткое изложение результатов решения поставленной практической задачи, оформленных в виде конструкторских, технологических, программных и других документов.	тем курсовых проектов. Образцы курсовых проектов. Образцы презентации.	Глубина раскрытия темы проекта; Разнообразие источников информации и целесообразность их использования; Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта; Анализ работы, выводы и перспективы; Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе; Соответствие требованиям; оформления письменной части Качество проведения презентации; Качество проектного продукта.			
16.	Итоговая контрольная работа	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение	Варианты заданий для контрольной работы. Образцы выполненных работ.	См. критерии оценивания контрольных работ	+	+	+

		уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.					
17.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные	Вопросы для подготовки . Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично)» «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных</p>	+	+	+

		знания и применять их к решению практических задач.		<p>программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	--	---	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.1.	Производственный ветсан-контроль на мясоперерабатывающих предприятиях	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12

1.2	Технология переработки и производственный ветсан-контроль убойных животных /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.3	Производственный ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении колбасных изделий и продуктов из мяса /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.5	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и продуктов из мяса /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.6	Производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий и продуктов из мяса /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птиц, яиц и яйцепродуктов /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.8	Технология переработки и ветеринарно-санитарный контроль тушек птиц /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.9	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке птиц. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве яйца и яйцепродуктов /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.10	Ветеринарно-санитарный и производственный контроль в цехе обработки субпродуктов, кишечного, кожевенного и технического сырья /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12

1.11	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке субпродуктов /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.12	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах мясного консервного производства /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.13	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.14	Ветеринарно-санитарные требования к приемке сырого молока /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.15	Требования к приемке сырого молока на перерабатывающих предприятиях /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.16	Ветеринарно-санитарные требования к приемке сырого молока /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.17	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке молока и производстве молочных продуктов /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.18	Требования к качеству молока и молочной продукции /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.19	Производственные ветеринарно-санитарный требования к основным технологическим процессам при производстве молочной продукции /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12

1.20	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.21	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве молочных консервов /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.22	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах консервного производства /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.23	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.24	Контроль качества готовой рыбной продукции /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.25	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов /Ср/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.26	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве растительной продукции /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.27	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве растительной продукции /Пр/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
1.28	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве меда /Лек/	ПК-1 ПК-2 ПК-3	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12

	Зачет/ Экзамен		у	100	0-60	61-75	76-90	91-100
--	----------------	--	---	-----	------	-------	-------	--------

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.

