Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.10.2023 12:03:59
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
_____ М.В. Заболотных
«19» июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
_____ С.В. Чернигова
«19» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.01 Лабораторные методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра –	ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик (и) РП:	А.Ю. Надточий
Внутренние эксперты:	
Председатель МК, канд. ветеринар. наук, доцент	И.В. Якушкин
Начальник управления информационных технологий	П.И. Ревякин
Заведующий методическим отделом УМУ	Г.А. Горелкина
Директор НСХБ	И.М. Демчукова

Омск 2019

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 19 сентября 2017 г. № 939;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственная, технологическая, организационно-управленческая предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области проведения лабораторных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Знать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Уметь использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Владеть навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач
		ИД-2$_{ОПК-4}$ Владеть навыками	Знать о реализации в профессионал	Уметь реализовывать в профессиональн	Владеть навыками обоснования и реализации в

	методы при решении общепрофессиональных задач	обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	ьной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	ой деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	ИД-1$_{ПК-2}$ Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Знать документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Владеть навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
		ИД-2$_{ПК-2}$ Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Владеть навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		ИД-3$_{ПК-2}$	Знать порядок	Уметь	Владеть навыками

		Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-4$_{ПК-2}$ Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Знать ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Владеть навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК – 4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофес	Полнота знаний	Знать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Поверхностно знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Хорошо знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Полностью знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Презентация Собеседование Отчеты о выполнении лабораторных работ Заключительное тестирование
		Наличие умений	Уметь использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Не использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Поверхностно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	В достаточной степени умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	В полном объёме использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении	Не владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач	Поверхностно владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональн	В достаточной степени владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач	В совершенстве владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач	

общепрофессиональных задач	сиональных задач		общепрофессиональных задач		ых задач			
	ИД-2$_{ОПК-4}$ Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Полнота знаний	Знать о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Не знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Поверхностно знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	В достаточной степени знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Отлично знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	
		Наличие умений	Уметь реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Не реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Удовлетворительно реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Хорошо реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Отлично реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Поверхностно владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Хорошо владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	В совершенстве владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	
ПК – 2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов	ИД-1$_{ПК-2}$ Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по	Полнота знаний	Знать документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Не знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Поверхностно знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В достаточной степени знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В совершенстве знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Презентация Собеседование Отчеты о выполнении лабораторных работ Заключительное тестирование
		Наличие умений	Уметь оформлять	Не умеет оформлять документы о соответствии	Поверхностно умеет оформлять документы	Хорошо оформляет документы о	Отлично оформляет документы о	

растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	назначению, утилизации или уничтожении		документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	(несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Не владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Поверхностно владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В достаточной степени владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В совершенстве владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	
	ИД-2$_{ПК-2}$ Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	Полнота знаний	Знать учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда,	Не знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Поверхностно знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых	В достаточной степени знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	В совершенстве знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	

	мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		продуктов, яиц домашней птицы			
		Наличие умений	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Не умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Хорошо умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Отлично умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных	Не владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Поверхностно владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	В достаточной степени владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	В совершенстве владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	

			пищевых продуктов, яиц домашней птицы					
	ИД-3$_{ПК-2}$ Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Полнота знаний	Знать порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Поверхностно знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	В достаточной степени знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	В совершенстве знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		Наличие умений	Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с	Поверхностно владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для	В достаточной степени владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для	В совершенстве владеет навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для	

			продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
	ИД-4$_{ПК-2}$ Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Полнота знаний	Знать ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Поверхностно знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В достаточной степени знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В совершенстве знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие умений	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Удовлетворительно осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Хорошо осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Поверхностно владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В достаточной степени владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В совершенстве владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.06 Биофизика Б1.О.08 Биология Б1.О.10 Анатомия животных Б1.О.25 Химия Б1.О.26 Информатика Б1.В.11 Нутрициология Б1.В.ДВ.02.01 Основы животноводства Б1.В.ДВ.02.02 Основы гигиены	Знать и уметь использовать основные естественно-научные, профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Б1.О.11 Патологическая анатомия животных Б1.О.17 Внутренние незаразные болезни Б1.В.06 Производственный ветеринарно-санитарный контроль Б2.О.02(У) Научно-исследовательская работа (Получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Б2.О.03(П) Производственная ветеринарно-санитарная и технологическая практика	Б1.О.07 Биологическая химия Б1.В.ДВ.01.01 Основы сенсорного анализа Б1.В.ДВ.01.01 Основы дегустации Б2.О.01(У) Общественно профессиональная практика (Ветеринарная гигиена и санитария)
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

– учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,

– согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;

– совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;

– участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 4 семестре (-ах) 2 курса.

Продолжительность семестра (-ов) 16 1\6 недель.

Вид учебной работы		Трудоемкость, час			
		семестр, курс*			
		очная форма		заочная форма	
		№ 4 сем.	№ сем.	№ курса	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего		36			
- лекции		18			
- практические занятия (включая семинары)		-			
- лабораторные работы		18			
2. Внеаудиторная академическая работа		36			
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:					
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**					
- электронной презентации		14			
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		10			
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям		6			
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (*за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):*		6			
3. Получение дифференцированного зачёта по итогам освоения дисциплины		+			
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	72			
	Зачетные единицы	2			

Примечание:
* – ***семестр*** – для очной и очно-заочной формы обучения, ***курс*** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего	Фиксированные виды		
					практические (всех форм)	лабораторные				
		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	Общие вопросы оценки качества сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	19	6	4	-	2	13	14	Отчеты о выполнении лабораторных работ	ОПК – 4 ПК - 2
2	Теоретические основы измерительных методов исследований	30	19	10	-	9	11			
3	Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции	23	11	4	-	7	12			
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×	×	×	зачет	
	Итого по дисциплине	72	36	18	-	18	36	14		
Заочная форма обучения										

4.2 Лекционный курс. Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№ раздела	№ лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час. очная форма	Трудоемкость по разделу, час. заочная форма	Применяемые интерактивные формы обучения
1	2	3	4	5	6
1	1	Цель и задачи лабораторного контроля в практике ветеринарно-санитарной экспертизы. Понятие о технике безопасности.	2		Лекция-визуализация
1	2	Понятие о комплексной оценке качества сырья и готовой продукции.	2		Лекция-беседа
2	3	Измерительные методы исследования пищевых сырья и продуктов. Реологические методы исследования.	2		Лекция-визуализация
2	4	Измерительные методы исследования пищевых сырья и продуктов. Спектральные методы исследования, теория рефрактометрии и поляриметрии.	2		Лекция-визуализация
2	5	Хроматографические методы исследований в лабораторной практике.	2		Лекция-беседа
2	6	Теоретические основы контроля белков, жиров и углеводов сырья и готовой продукции.	2		Лекция-визуализация
3	7,8	Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.	4		Лекция-визуализация
2	9	Теоретические основы контроля функционально-технологических свойств и безопасности сырья и готовой продукции.	2		Лекция-визуализация
Общая трудоемкость лекционного курса			18		x

Всего лекций по дисциплине:	час.	Из них в интерактивной форме:	час.
- очная форма обучения	18	- очная форма обучения	6

- заочная форма обучения		- заочная форма обучения	

Примечания:
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

не предусмотрено

4.4 Лабораторный практикум. Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения*
раздела	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	1	1	Организация работы лаборатории по контролю качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения. Техника безопасности.	2		-	-	Работа в малых группах
2	2	2	Виды лабораторной посуды и ее применение. Посуда общего и специального назначения. Мерная посуда.	4		-	+	Работа в малых группах
2	3	3	Устройство лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, оборудование и приборы.	2		-	+	Работа в малых группах
2	4	4	Принципы подготовки проб для лабораторного анализа. Методы отбора проб для исследований. Определение массы нетто и брутто.	2		-	+	Работа в малых группах
2,3	5	5	Методика постановки и учет результатов качественных и количественных реакций	2		-	+	Работа в малых группах
3	6	6-7	Определения качества сырья и пищевых продуктов методом люминесцентного анализа, pH-метрии, рефрактометрии в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы	4		+	+	Работа в малых группах
3	7	8	Определения массовой доли влаги при контроле качества сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.	2		+	+	Работа в малых группах
Итого ЛР		7	Общая трудоемкость ЛР	18		x		

* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)

Примечания:
- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6;
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

Не предусмотрено

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации

5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
1	Общие вопросы оценки качества сырья и готовой продукции	ПК-2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач
2	Теоретические основы измерительных методов исследований	
3	Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции	

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения.
2. Организация лабораторного контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
3. Классификация и общая характеристика методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
4. Биохимические методы в ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
5. Физико-химические методы в ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
6. Спектральные методы исследования сырья и пищевых продуктов при контроле их качества и безопасности.
7. Хроматографические методы исследования при контроле качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.
8. Значение классификации П.А.Ребиндера при производстве и контроле качества пищевых продуктов.
9. Реологические методы исследования сырья и пищевых продуктов.
10. Типы дисперсных систем пищевых продуктов и их влияние на качественные характеристики пищевых продуктов.
11. Сенсорные и инструментальные методы оценки консистенции сырья и пищевых продуктов.
12. Влияние структурно-механических характеристик (СМХ) продукта на его качество.
13. Поляриметрия и рефрактометрия при лабораторном контроле качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.
14. Инфракрасная спектрометрия и её значение для качества лабораторного анализа сырья и пищевых продуктов.
15. Характеристика методов контроля белка в сырье и пищевых продуктов.
16. Характеристика методов контроля углеводов в сырье и пищевых продуктов.
17. Характеристика методов контроля липидов в сырье и пищевых продуктов

18. Современные методы контроля качества и безопасности продуктов питания.
19. Современные хроматографические методы анализа.
20. Современные спектральные методы анализа.
21. Современные электрохимические методы анализа.
22. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества молочной продукции.
23. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества мясной продукции.
24. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества рыбной продукции.
25. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества хлебобулочной продукции
26. Хромато-масс-спектрометрический анализ пищевой продукции.
27. Переменнотоковая полярография в ветеринарно-санитарной экспертизе
28. Дифференциальная импульсная полярография в ветеринарно-санитарной экспертизе
29. Осциллографическая полярография в ветеринарно-санитарной экспертизе
30. Ядерно-магнитная резонансная спектроскопия в анализе пищевой продукции.
31. Атомно-абсорбционная спектроскопия с атомизацией в пламени и в электротермическом атомизаторе.
32. Современный аминокислотный анализ. Методы определения и оборудование.
33. Скоростные методы определения ГМО и патогенов в пищевой продукции.
34. Методы элементного анализа в контроле качества продукции.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка «зачтено» ставится если:
- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом истории и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 20 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:
- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом истории;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет менее 15 слайдов.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

Не предусмотрено

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Контаминанты пищевых продуктов (токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	4	Собеседование
2,3	Назначение хроматографических методов. Определение концентрации химических контаминантов по хроматограмме расчетным методом.	6	
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

5.3 Самоподгототовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
Лабораторные занятия	Подготовка по теме лабораторной работы	План выполнения лабораторной работы	1. Ознакомиться по теме лабораторного занятия с соответствующим параграфом учебной литературы и с соответствующей лекцией. 2. Выявить основные вопросы, которым посвящено лабораторное занятие. 3. Ответить на вопросы в теоретической части рабочей тетради для лабораторных занятий.	*6*

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Отчеты	Фронтальный	Отчеты о выполнении лабораторных работ № 2-8	4
Тест	Фронтальный	Заключительное тестирование по результатам изучения разделов 1-3	2

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов заключительного тестирования

- оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 61%.

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

– предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

– учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

– разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Лабораторные методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрена и одобрена:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения и гигиены сельскохозяйственных животных

протокол № 1 от 11 05.2018
Зав. кафедрой, Подпись (ФИО)

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза:
протокол № 9 от 18 05.2018
Председатель МКН – 36.03.01,36.04.01,
канд. ветеринар. наук , доц. И.В. Якушкин
Подпись (ФИО)

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП:
Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория»,
канд. ветеринар. наук
Подпись И.Н.Каликин (ФИО)

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Лабораторные методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с.	http://e.lanbook.com
Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова. - СПб. : Лань, 2012. - 480 с.	http://e.lanbook.com
Лисунова, Л. И. Современные методы исследования кормов : учебное пособие / Л. И. Лисунова, Г. А. Маринкина, В. С. Токарев. — Новосибирск : НГАУ, 2006. — 68 с.	http://e.lanbook.com
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-I (с изм. и доп.).	Консультант Плюс
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 - .	НСХБ
Контроль качества продукции: науч.-практ. журн.-М.: Стандарты и качество, 1999 -	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

П

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции.
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Сводная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования	Лекции, ВАРС
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук Микроскоп биологический, Микроскоп МБР-3, Электроплита.
Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук
Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; рабочие места обучающихся, ПК с доступом в интернет, переносное мультимедийное оборудование

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине*:* занятия лекционного и практического типа, самостоятельная работа обучающихся (включая электронную презентацию), дифференцированный зачет.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в виде лекции – визуализации и традиционные лекции. Занятия практического типа проводятся в виде: фронтальных опытов, лабораторных работ, занятий с ТСО и другим оборудованием разного типа.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ:

- фиксированные виды работ (электронная презентация),
- самостоятельное изучение тем/вопросов программы;
- самоподготовка к аудиторным занятиям;
- самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины.

Электронная презентация очно представляется обучающимся преподавателю, затем выставляется в электронной информационно-образовательной среде университета (далее – ИОС).

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся темы:

- Контаминанты пищевых продуктов (токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть);
- Назначение хроматографических методов. Определение концентрации химических контаминантов по хроматограмме расчетным методом.

По итогам изучения данных тем обучающийся готовится к собеседованию. Вопросы тем, выносимых на самостоятельное изучение, входят в вопросы заключительного тестирования по дисциплине.

В начале каждого нового занятия обучающиеся в рамках текущего контроля сдают соответствующе оформленный отчет о предыдущей лабораторной работе. На последнем занятии семестра в рамках завершения курса проводится заключительное тестирование в форме дифференцированного зачета.

Учитывая значимость дисциплины, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них.

– активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на практических занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- глубокое осмысливание ряда понятий, явлений, законов, введенных в теоретическом курсе;
- раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающиеся получили определенное знание о предмете при изучении других учебных дисциплин.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-беседа предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, позволяет привлекать внимание обучающихся к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей обучающихся. Участие слушателей в лекции-беседе можно привлечь, например, озадачивая обучающихся вопросами в начале лекции и по ее ходу, вопросы могут, быть информационного и проблемного характера, для выяснения мнений и уровня осведомленности обучающихся по рассматриваемой теме, степени их готовности к восприятию последующего материала.

Лекция визуализация – предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио- и видеотехники с развитием и комментированием демонстрируемых визуальных материалов, учит обучающегося структурировать, преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, выделяя при этом наиболее значимые элементы.

При чтении лекций рекомендуется использовать слайд-лекции, каждая из которых должна содержит конспект материала по определенной теме дисциплины.

В зависимости от места и роли в организации учебного процесса можно выделить такие основные разновидности лекций, как:

Вводная лекция открывает лекционный курс по предмету. На этой лекции четко и ярко показывается теоретическое и прикладное значение предмета, его связь с другими предметами, роль в подготовке специалиста.

Обзорная лекция содержит краткую, в значительной мере обобщенную информацию об определенных однородных (близких по содержанию) программных вопросах.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены лабораторные занятия, которые служат для практического применения изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Практические занятия дают обучающемуся возможность:

– научиться связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью;
– проверить, уточнить, систематизировать знания;
– овладеть приёмами работы с физическими измерительными приборами;
– научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
– анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать;
– самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает обучающимся все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРО и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – собеседование.

Общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.

2) Подготовиться к собеседованию по результатам самостоятельного изучения темы на последнее практическое занятие изучаемого раздела заданной темы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

4.2. Самоподготовка обучающихся к лабораторным занятиям по дисциплине

Самоподготовка обучающихся к занятиям осуществляется в виде подготовки по заранее известным вопросам изучаемой темы в следующем алгоритме:

1. Ознакомится по теме лабораторного занятия с соответствующим параграфом учебной литературы и с соответствующей лекцией.
2. Выявить основные вопросы, которым посвящено лабораторное занятие.
3. Ответить на вопросы в теоретической части рабочей тетради для лабораторных занятий.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самоподготовки обучающихся

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

4.3. Организация выполнения и проверки электронной презентации

Этапы работы над электронной презентацией

Выбор темы. Автор электронной презентации должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей выпускной квалификационной работы. В этом случае обучающемуся предоставляется право самостоятельного выбора темы электронной презентации. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если же интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию, с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 слайдов) не позволит раскрыть ее.

Наиболее традиционной является следующая структура электронной презентации:

Титульный лист.
Оглавление (план, содержание).
Введение.
Вопрос 1 (полное наименование главы). }
Вопрос 2 (полное наименование главы). } Основная часть
Заключение (или выводы).
Список использованной литературы.

Общие требования к оформлению электронной презентации

Электронная презентация выполняется в программе PowerPoint . Максимальный объем электронной презентации не должен превышать 20 слайдов.

Первый слайд – титульный лист оформляется в соответствии с приложением 1 методических указаний соответствующей дисциплины (на нем указывается тема презентации, сведения о выполнившем презентацию - ФИО, факультет, группа).

Слайды нумеруются исключительно арабскими цифрами в нижнем правом углу. На титульном листе номер страницы не ставится, но учитывается.

Шрифт текста, выполненного на компьютере – Times New Roman, размер кегль не менее 24.

При составлении презентации должны использоваться различные виды слайдов – с текстом, рисунками и таблицами. Рисунки и таблицы обязательно должны быть пронумерованы и иметь название. Если таблицу не удалось поместились на один слайд, то её следует либо разбить с пометкой «продолжение таблицы № _ », либо сократить, оставив только наиболее важные показатели.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки электронной презентации, критерии оценки содержания электронной презентации, критерии оценки оформления электронной презентации, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания электронной презентации: *степень* раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при работе над электронной

презентацией.

2 Критерии оценки оформления электронной презентации*:* логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки электронной презентации*:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения электронной презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении электронной презентации, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки электронной презентации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы.

Оценка по презентации расписывается преподавателем в оценочном листе, макет которого представлен в приложении 2 методических указаний соответствующей дисциплины. Оценочный лист в печатном виде обучающийся предъявляет на момент защиты электронной презентации.

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится если:
- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом истории и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 20 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:
- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом истории;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет менее 15 слайдов.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра на лабораторных занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам занятий, проводится проверка конспектов и теоретической части в рабочей тетради, а также своевременная сдача отчетов о лабораторной работе.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
самоподготовки по темам лабораторных занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся подготовил доклад на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не подготовил доклад на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

На последнем занятии семестра по итогам изучения всех разделов дисциплины проводится выходной контроль в виде заключительного тестирования.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ответов заключительного тестирования

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – дифференцированный зачет.

Зачет обучающимся выставляется преподавателям в рамках ВАРС на последней неделе семестра при выполнении всех видов учебной работы (включая самостоятельную) и отчете об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине. Дифференцированная оценка основывается на результатах выполнения всех заданий в течение семестра, а её **выставление осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2**

Основные условия получения обучающимся зачёта:

1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;

2) прошёл заключительное тестирование;

3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.

Плановая процедура получения зачёта:

1) обучающийся на последнем занятии дисциплины проходит заключительное тестирование на положительную оценку;

2) преподаватель просматривает записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости обучающихся, ранее выставленные дифференцированные оценки по итогам оценочных мероприятий (в том числе за электронную презентацию) и лабораторных занятий;

3) преподаватель выставляет оценку в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку обучающегося.

ШКАЛА И КРИТЕРИЙ ОЦЕНИВАНИЯ
получения дифференцированного зачета

Оценка «отлично» присваивается обучающемуся:
- за всестороннее знание учебно-программного материала;
- за умение свободно выполнять практические задания, приближенные к будущей профессиональной деятельности,
- за своевременную сдачу отчетов о лабораторных работах;
- при наличии зачета электронной презентации;
- при наличии положительной оценки за заключительное тестирование.

Оценка «хорошо» присваивается обучающемуся при соответствии выше перечисленным критериям и наличии оценки «удовлетворительно» за заключительное тестирование, либо при наличии за небольших недочетов в знании учебно-программного материала;

Оценка «удовлетворительно» присваивается обучающемуся:
- за поверхностное знание учебно-программного материала;
-за слабое умение выполнять практические задания, приближенные к будущей профессиональной деятельности;
- за не своевременную сдачу отчетов о лабораторных работах;
- при наличии зачета электронной презентации;
- при наличии оценки «удовлетворительно» за заключительное тестирование.

Оценка «неудовлетворительно» присваивается обучающемуся:
- за грубые ошибки в знании учебно-программного материала;
- неумение выполнять практические задания, приближенные к будущей профессиональной деятельности,
- за отсутствие отчетов о лабораторных работах;
- за отсутствие зачета электронной презентации;
- при наличии оценки «неудовлетворительно» за заключительное тестирование.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.02.01 Лабораторные методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе

Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных
Разработчик,	А.Ю. Надточий

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-4	Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Знать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Уметь использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Владеть навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач
		ИД-2$_{ОПК-4}$ Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Знать о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Уметь реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы
Профессиональные компетенции					
ПКО-2	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	ИД-1$_{ПК-2}$ Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации	Знать документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Владеть навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

		или уничтожении	уничтожении		
		ИД-2$_{ПК-2}$ Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Владеть навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
		ИД-3$_{ПК-2}$ Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Владеть навыками определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-4$_{ПК-2}$ Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживани	Знать ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и	Владеть навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания,

		я, утилизации и уничтожения		уничтожения	утилизации и уничтожения

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комис-сионная оценка
				препода-вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	**1**					
Индивидуализация выполнения*, **контроль фиксированных видов ВАРС:**	**2**					
- Электронная презентация*	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с докладом		
- Самостоятельное изучение тем	2.2		Взаимное обсуждение по итогам ответа обучающегося			
Текущий контроль:	**3**					
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.1			Отчет о выполнении лабораторных работ		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный контроль:	**4**					
-	4.1					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	**5**			дифференцированный зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев	

качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	**2.2.** Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРО
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	**2.4**. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО	Перечень тем для подготовки электронной презентации. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения электронной презентации
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий
4. Средства для рубежного контроля	
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Основные условия получения обучающимся зачёта
	Плановая процедура получения зачёта
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК – 4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении	Полнота знаний	Знать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Поверхностно знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Хорошо знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Полностью знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Презентация Собеседование Отчеты о выполнении лабораторных работ Заключительное тестирование
		Наличие умений	Уметь использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Не использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Поверхностно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	В достаточной степени умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	В полном объёме использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при	Не владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных задач	Поверхностно владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении	В достаточной степени владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных	В совершенстве владеет навыками использования основных естественных, биологических и профессиональных понятий и методов при решении общепрофессиональных	

решении общепрофессиональных задач	общепрофессиональных задач		решении общепрофессиональных задач		общепрофессиональных задач	задач	задач	
	ИД-2$_{ОПК-4}$ Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Полнота знаний	Знать о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Не знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Поверхностно знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	В достаточной степени знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Отлично знает о реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	
		Наличие умений	Уметь реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Не реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Удовлетворительно реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Хорошо реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Отлично реализует в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Поверхностно владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Хорошо владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	В совершенстве владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	
ПК – 2 Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхожде	ИД-1$_{ПК-2}$ Оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использовани	Полнота знаний	Знать документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Не знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Поверхностно знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В достаточной степени знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В совершенстве знает документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Презентация Собеседование Отчеты о выполнении лабораторных работ Заключительное тестирование

ния и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов	я продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Наличие умений	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Не умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Поверхностно умеет оформлять документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Хорошо оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Отлично оформляет документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Не владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Поверхностно владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В достаточной степени владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	В совершенстве владеет навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	
	ИД-2$_{ПК-2}$ Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя,	Полнота знаний	Знать учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной	Не знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней	Поверхностно знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	В достаточной степени знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов,	В совершенстве знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов,	

	пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	птицы	икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		Наличие умений	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Не умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Хорошо умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Отлично умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда,	Не владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Поверхностно владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	В достаточной степени владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	В совершенстве владеет навыками оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	

			молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы					
	ИД-3$_{ПК-2}$ Определяет порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Полнота знаний	Знать порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Поверхностно знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	В достаточной степени знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	В совершенстве знает порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		Наличие умений	Уметь определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Не умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками определения	Не владеет навыками определения порядка обеззараживания,	Поверхностно владеет навыками определения порядка	В достаточной степени владеет навыками определения порядка	В совершенстве владеет навыками определения порядка	

			порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	обеззараживания, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
	ИД-4$_{ПК-2}$ Осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Полнота знаний	Знать ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Поверхностно знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В достаточной степени знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В совершенстве знает ветеринарно-санитарные требования в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие умений	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Удовлетворительно осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Хорошо осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Отлично осуществляет контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Не владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	Поверхностно владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В достаточной степени владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	В совершенстве владеет навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
электронных презентаций

35. Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения.
36. Организация лабораторного контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
37. Классификация и общая характеристика методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
38. Биохимические методы в ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
39. Физико-химические методы в ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
40. Спектральные методы исследования сырья и пищевых продуктов при контроле их качества и безопасности.
41. Хроматографические методы исследования при контроле качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.
42. Значение классификации П.А.Ребиндера при производстве и контроле качества пищевых продуктов.
43. Реологические методы исследования сырья и пищевых продуктов.
44. Типы дисперсных систем пищевых продуктов и их влияние на качественные характеристики пищевых продуктов.
45. Сенсорные и инструментальные методы оценки консистенции сырья и пищевых продуктов.
46. Влияние структурно-механических характеристик (СМХ) продукта на его качество.
47. Поляриметрия и рефрактометрия при лабораторном контроле качества и безопасности сырья и пищевых продуктов.
48. Инфракрасная спектрометрия и её значение для качества лабораторного анализа сырья и пищевых продуктов.
49. Характеристика методов контроля белка в сырье и пищевых продуктов.
50. Характеристика методов контроля углеводов в сырье и пищевых продуктов.
51. Характеристика методов контроля липидов в сырье и пищевых продуктов
52. Современные методы контроля качества и безопасности продуктов питания.
53. Современные хроматографические методы анализа.
54. Современные спектральные методы анализа.
55. Современные электрохимические методы анализа.
56. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества молочной продукции.
57. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества мясной продукции.
58. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества рыбной продукции.
59. Методы контроля, применяемые для идентификации показателей качества хлебобулочной продукции
60. Хромато-масс-спектрометрический анализ пищевой продукции.
61. Переменнотоковая полярография в ветеринарно-санитарной экспертизе
62. Дифференциальная импульсная полярография в ветеринарно-санитарной экспертизе
63. Осциллографическая полярография в ветеринарно-санитарной экспертизе
64. Ядерно-магнитная резонансная спектроскопия в анализе пищевой продукции.
65. Атомно-абсорбционная спектроскопия с атомизацией в пламени и в электротермическом атомизаторе.
66. Современный аминокислотный анализ. Методы определения и оборудование.
67. Скоростные методы определения ГМО и патогенов в пищевой продукции.
68. Методы элементного анализа в контроле качества продукции.

Процедура выбора темы обучающимся

Темы выбираются обучающимся и обязательно согласуются с преподавателем, темы могут быть изменены по инициативе обучающегося при обязательном согласовании с преподавателем, или по инициативе преподавателя.

Этапы работы над электронной презентацией

Выбор темы. Автор электронной презентации должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей выпускной квалификационной работы. В этом случае обучающемуся предоставляется право самостоятельного выбора темы электронной презентации. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если же интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию, с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 слайдов) не позволит раскрыть ее.

Наиболее традиционной является следующая структура электронной презентации:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Вопрос 1 (полное наименование главы).
Вопрос 2 (полное наименование главы). } Основная часть

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Общие требования к оформлению электронной презентации

Электронная презентация выполняется в программе PowerPoint. Максимальный объем электронной презентации не должен превышать 20 слайдов.

Первый слайд – титульный лист оформляется в соответствии с приложением 1 методических указаний соответствующей дисциплины (на нем указывается тема презентации, сведения о выполнившем презентацию - ФИО, факультет, группа).

Слайды нумеруются исключительно арабскими цифрами в нижнем правом углу. На титульном листе номер страницы не ставится, но учитывается.

Шрифт текста, выполненного на компьютере – Times New Roman, размер кегль не менее 24.

При составлении презентации должны использоваться различные виды слайдов – с текстом, рисунками и таблицами. Рисунки и таблицы обязательно должны быть пронумерованы и иметь название. Если таблицу не удалось поместились на один слайд, то её следует либо разбить с пометкой «продолжение таблицы № _ », либо сократить, оставив только наиболее важные показатели.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки электронной презентации, критерии оценки содержания электронной презентации, критерии оценки оформления электронной презентации, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания электронной презентации: *степень* раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при работе над электронной презентацией.

2 Критерии оценки оформления электронной презентации*:* логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки электронной презентации*:* способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения электронной презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении электронной презентации, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки электронной презентации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

5. Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы.

Оценка по презентации расписывается преподавателем в оценочном листе, макет которого представлен в приложении 2 методических указаний соответствующей дисциплины. Оценочный лист в печатном виде обучающийся предъявляет на момент защиты электронной презентации.

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

Оценка «зачтено» ставится если:
- презентация является самостоятельной, оригинальной работой;
- глубоко и всесторонне раскрыто содержание темы;
- автор владеет категориальным аппаратом истории и использует его для раскрытия темы;
- материал презентации хорошо структурирован, логично и грамотно изложен, правильно оформлен;
- в презентации используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет не менее 20 слайдов.

Оценка «не зачтено» ставится если:
- презентация не является самостоятельной, оригинальной работой;
- тема раскрыта поверхностно;
- содержание презентации не соответствует теме;
- автор слабо владеет категориальным аппаратом истории;
- материал презентации плохо структурирован, неграмотно изложен;
- в презентации не используются таблицы, фотографии, схемы, рисунки, диаграммы;
- объем работы составляет менее 15 слайдов.

3.1.2. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля

НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Контаминанты пищевых продуктов (токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)»

1. Загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами
2. ГОСТ 34141-2017 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой
3. Изучить гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов для человека, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Назначение хроматографических методов. Определение концентрации химических контаминантов по хроматограмме расчетным методом»

1. Назначение хроматографических методов.
2. Определение концентрации химических контаминантов по хроматограмме расчетным методом.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.
2) Подготовиться к собеседованию по результатам самостоятельного изучения темы на последнее лабораторное занятие изучаемого раздела заданной темы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся освоил материал для самостоятельного изучения и смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не освоил материал для самостоятельного изучения и не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы в процессе собеседования.

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к лабораторным занятиям

Тема 1. Определения качества сырья и пищевых продуктов методом люминесцентного анализа, pH-метрии, рефрактометрии в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Люминесцентный метод анализа. Люминесцентный анализ сырья и пищевых продуктов.
2. pH-метрия при определении качества сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
3. Метод рефрактометрии при оценке качества сырья и пищевых продуктов

Тема 2. Определения массовой доли влаги при контроле качества сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

1. ГОСТы по определению массовой доли влаги при определении качества сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
2. Основные методы определения влаги в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы

Общий алгоритм самоподготовки

В процессе подготовки к занятию обучающийся изучает представленные выше вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки по темам лабораторных занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся подготовил доклад на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не подготовил доклад на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносится по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Лабораторные методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе»
Для обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
ФИО_____группа_____
Дата_____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

1. Объекты анализа в методе фотоэлектроколориметрия (одиночный выбор) .

a) Окрашенные коллоидные растворы
b) Безводные истинные растворы
c) **Истинные окрашенные растворы**
d) Бесцветные истинные растворы

2. В спектральных методах анализа величиной, пропорциональной количеству определяемого вещества, является _____ (открытый вопрос)

Оптическая плотность

3. Угол вращения плоскополяризованного света при увеличении толщины слоя раствора (одиночный выбор)

a) Не изменяется
b) Сначала увеличивается, затем уменьшается
c) **Увеличивается**
d) Уменьшается

4. Устройства приборов для монохроматизации света (множественный выбор)

a) Диафрагма
b) **Призма**
c) **Светофильтр**
d) Фотоэлемент
e) Рефлектор
f) Линза

2. Дисперсия света – это зависимость показателя преломления от (множественный выбор)…..

a) Температуры
b) Концентрации раствора
c) Диэлектрической проницаемости раствора
d) **Длины волны света**

5. Зависимость показателя преломления от длины волны света называется _____ (открытый вопрос)

Дисперсия

6. Объекты потенциометрического анализа (множественный выбор)

a) Этиловый спирт
b) Сахароза
c) **Уксусная кислота**
d) Толуол

e) **Хлорид натрия**

7. При определении ионов H^+ потенциометрическим методом в качестве индикаторного электрода используют (одиночный выбор)

a) **pH – стеклянный**
b) хлорид – серебряный
c) серебряный
d) платиновый

8. Метод определения веществ, основанный на их различной способности адсорбироваться, называется _____ (открытый вопрос)

Хроматографией

9. Анионит – это ионообменник, на поверхности которого происходит обмен… (одиночный выбор)

a) Катионами и анионами
b) Катионами
c) **Анионами**
d) Сначала анионами, затем катионами

10. Устройство в фотоэлектроколориметре для монохроматизации света (одиночный выбор)

a) Дифракционная решетка
b) Монохроматор
c) **Светофильтр**
d) Диафрагма

11. Физическое явление, на котором основана работа рефрактометра (одиночный выбор)

a) Поглощение света
b) **Полное внутреннее отражение**
c) Рефракция света
d) Дисперсия света

12. На величину показателя преломления раствора оказывают влияние (множественный выбор)

a) Объем раствора
b) **Длина волны падающего света**
c) **Температура**

13. .Методы анализа, основанные на способности вещества поглощать свет определенной длины волны, называются _____ (открытый вопрос)

Спектрофотометрическими

14. Индикаторный электрод в окислительно-восстановительных реакциях (одиночный выбор)

a) Стеклянный
b) **Платиновый**
c) Хлорид — серебряный
d) Ионоселективный

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.

проведения зачета

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Зачет обучающимся выставляется преподавателям в рамках ВАРС на последней неделе семестра при выполнении всех видов учебной работы (включая самостоятельную) и отчете об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине. Дифференцированная оценка основывается на результатах выполнения всех заданий в течение семестра, а её **выставление осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал**

оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
получения дифференцированного зачета

Оценка «отлично» присваивается обучающемуся:
- за всестороннее знание учебно-программного материала;
- за умение свободно выполнять практические задания, приближенные к будущей профессиональной деятельности,
- за своевременную сдачу отчетов о лабораторных работах;
- при наличии зачета электронной презентации;
- при наличии положительной оценки за заключительное тестирование.

Оценка «хорошо» присваивается обучающемуся при соответствии выше перечисленным критериям и наличии оценки «удовлетворительно» за заключительное тестирование, либо при наличии за небольших недочетов в знании учебно-программного материала;

Оценка «удовлетворительно» присваивается обучающемуся:
- за поверхностное знание учебно-программного материала;
-за слабое умение выполнять практические задания, приближенные к будущей профессиональной деятельности;
- за не своевременную сдачу отчетов о лабораторных работах;
- при наличии зачета электронной презентации;
- при наличии оценки «удовлетворительно» за заключительное тестирование.

Оценка «неудовлетворительно» присваивается обучающемуся:
- за грубые ошибки в знании учебно-программного материала;
- неумение выполнять практические задания, приближенные к будущей профессиональной деятельности,
- за отсутствие отчетов о лабораторных работах;
- за отсутствие зачета электронной презентации;
- при наличии оценки «неудовлетворительно» за заключительное тестирование.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Лабораторные методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы, гигиены животноводства и биологии сельскохозяйственных животных

протокол № 8 от 11.05.2019
Зав. кафедрой,

Подпись (ФИО)

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза:
протокол № 9 от 28.05.2019
Председатель МКН – 36.03.01,36.04.01,
канд. ветеринар. наук., доц

Подпись И.В. Якушкин (ФИО)

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП:
Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория»,
канд. ветеринар. наук

Подпись И.Н.Каликин (ФИО)

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Лабораторные методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1	Обновление на 2020/21 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
		Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /А.Ю. Надточий/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол №9 от «28» 06. 2020 г.

Зав. кафедрой *ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных* _____ /М.В. Заболотных/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, протокол № 10 от «23» 06.2020 г.

Председатель МКС/Н _____ /Ю.А. Подольникова/