

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 09:26:35

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f7098d7a

**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 непищевой промышленности 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 обеззараживан ия, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования , в соответствии с законодательс твом Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Знать порядок обеззаражива ния, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования , в соответствии с законодательс твом Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Уметь определять порядок обеззараживани я, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательств ом 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 обезвреживан ия, утилизации и уничтожения	Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и	Владеть навыками осуществления контроля соблюдения ветеринарно- санитарных требований в

		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 выступлени й	Выступление с докладом		
- Самостоятельное изучение тем	2.2		Взаимное обсуждение по итогам ответа обучающег ося			
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			дифференциров анный 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
3. Средства для текущего контроля	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам практических занятий
4. Средства для рубежного контроля	Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий
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

1.1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенции 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 и 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	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 Заключительно е 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 объеме 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 общепрофессиональных задач	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 общепрофессиональных задач	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	

решении общепрофе ссиональны х задач	общепрофес сиональных задач		решении общепрофессио нальных задач		общепрофессиональн ых задач	задач	задач	
	ИД-2 _{ОПК-4} Владеть навыками обоснования и реализации в профессиона льной деятельности современных технологий с использовани ем приборно- инструмента льной базы	Полнота знаний	Знать о реализации в профессиональн ой деятельности современных технологий с использованием приборно- инструментально й 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 профессиональн ой деятельности современные технологии с использованием приборно- инструментально й 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 профессиональн ой деятельности современных технологий с использованием приборно- инструментально й 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 осуществлят ь лабораторн ый и производств енный ветеринарно- санитарный контроль качества сырья и безопасност и продуктов животного происхожде	ИД-1 _{ПК-2} Оформляет документы о соответствии (несоответст вии) сырья и продукции ветеринарно- санитарным требованиям, об их обезврежива нии (обеззаражив ании), запрещении использовани	Полнота знаний	Знать документы о соответствии (несоответствии) сырья и продукции ветеринарно- санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживани и), 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 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 Заключительно е тестирование

ния и продуктов растительно-го происхождения непроизводственного 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 и 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, пищевой рыбы и мясного сырья, мясной продукции, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней	Не знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевой 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, пищевой рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов,	В достаточной степени знает учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевой рыбы и раков, морской рыбы и икры, меда, молока и молочных продуктов,	

[illegible]

			и молока молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы				
ИД-З _{ПК-2} Определяет порядок обеззаражива- ния, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодным и для использовани- я, в соответствии с законодатель- ством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Полнота знаний	Знать порядок обеззараживани- я, утилизации, уничтожения сырья и продукции, и признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательств ом 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 обеззараживани- я, утилизации, уничтожения сырья и продукции, и признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательств ом 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	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 обеззараживани я, утилизации, уничтожения сырья и продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательств ом 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
ИД-4 _{ПК-2} Осуществляе т контроль соблюдения ветеринарно- санитарных требований в процессе обезврежива ния, 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

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 спектроскопия 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. Переменно-токковая 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.

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).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

} Основная часть

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 поместиться 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.

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, рН-метрии, рефрактометрии в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Люминесцентный метод анализа. Люминесцентный анализ сырья и пищевых продуктов.
2. рН-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 выносятся 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)

- 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**

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)

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) Тoluол

е) **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 (трудоемкости), 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 государственных ветеринарных и ветеринарно-санитарных учреждений

протокол № 8 от 21.05.2019
Зав. кафедрой, _____

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза;
протокол № 23 от 15.05.2019
Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01,
канд. ветеринар. наук, доц. _____

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

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