

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 09:26:12

Уникальный программный код:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.О19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

**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: к.в.н., доцент		Н.Б.Довгань

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной 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 учебной 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; оценочные средства, применяемые для рубежного 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 учебной 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 учебной дисциплины (как ожидаемый результат её освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Универсальные компетенции					
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	Знает свои личностные ресурсы, понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Владеет навыками эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Понимает важность планирования целей собственной деятельности; знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает возможности социокультурной среды образовательной организации; знает основные поглотители времени	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Знает основные поглотители времени; понимает важность планирования своего времени	Умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Имеет навыки оценки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач

УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	Знает эффективные способы организации самообучения	Умеет организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Имеет навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 _{ОПК-3} Умеет отслеживать динамику изменения и актуальность используемых элементов нормативно-правовой базы в сфере АПК.	Знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей профессиональной деятельности	Владеет навыками использования актуальной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.

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	представит еля производ- ства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации с докладом	2.1	Контроль на соответствие содержательной части презентации заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы	Обсужден ие в группе	Защита в рамках занятия		
Самостоятельное изучение тем	2.2	Контроль на соответствие содержательной части конспекта заявленной теме		Собеседование, оценка конспекта		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля	Обсужден ие в группе	Семинар (беседа, дискуссия, конференция)		
- в рамках практических и лабораторных занятий и подготовки к ним	3.2	Рефлексия	Обсужден ие в группе	Оценивание заполнения отчетных бланков о проделанной работе		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1	4.1			Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Отчет о лабораторной работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Итоговый тест		
- по итогам изучения раздела 2	4.2			Отчет о практической работе 2, Отчет о лабораторной работе 1, Отчет о лабораторной работе 2, Отчет о лабораторной работе 3, Итоговый тест		

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представит еля производ- ства	
		1	2	3	4	5
- по итогам изучения раздела 3	4.3			Электронная презентация с докладом, Итоговый тест		
- по итогам изучения раздела 4	4.4			Электронная презентация с докладом, Итоговый тест		
- по итогам изучения раздела 5	4.5			Отчет о лабораторной работе 4, Итоговый тест		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Экзамен		

* 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 ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

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	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень примерных тем электронных презентаций.
	Процедура выбора темы обучающимся.
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения электронной презентации
3. Самостоятельное изучение тем.	Темы, выносимые на самостоятельное изучение, формы контроля по темам.
	Вопросы для самостоятельного изучения тем.
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы и выполнения конспекта.
	Критерии и шкала оценки самостоятельного изучения темы
4. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
5. Средства для рубежного контроля	Перечень тем для составления отчета о лабораторных работах
	Критерии оценки отчетов о лабораторных работах
	Перечень тем для составления отчета о практических занятиях
	Критерии оценки отчетов о практических занятиях
	Перечень тем для подготовки к предэкзаменационному тесту
	Процедура предэкзаменационного тестирования
	Пример предэкзаменационного теста
6. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине
	Примеры экзаменационных билетов
	Плановая процедура проведения экзамена
	Шкала и критерии оценки

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								
УК-6	ИД-1 _{УК-6}	Полнота знаний	Знает свои личностные ресурсы, понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Не знает свои личностные ресурсы, не вполне понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Вполне знает свои личностные ресурсы и понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Хорошо знает свои личностные ресурсы и понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Очень хорошо знает свои личностные ресурсы и понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Отчет о практической работе 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Не умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	В целом может применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Хорошо умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Очень хорошо умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Не владеет навыками эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Имеет приемлемые навыки эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Имеет навыки эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Имеет очень хорошие навыки эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	

ИД-2 _{ук-6}	Полнота знаний	Знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Не знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; не знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Удовлетворительно знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знаком с методами планирования времени и способами самообучения	Знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и знаком с эффективными способами самообучения	Хорошо знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
	Наличие умений	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Не умеет составлять краткосрочные и/или долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; не умеет применять эффективные способы самообучения.	Удовлетворительно умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, способен анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Очень хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	
	Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Не имеет навыков эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; не имеет навыков качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет удовлетворительные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки формирования отчетов о проделанной работе	Имеет хорошие навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет отличные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	

УК-6	ИД-З _{УК-6}	Полнота знаний	Понимает важность планирования своего времени; знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает возможности социокультурной среды образовательной организации; знает основные поглотители времени	Не вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; не знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; не знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Поверхностно понимает важность планирования целей собственной деятельности; удовлетворительно знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знаком с методами планирования времени и способами самообучения	Вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и знаком с эффективными способами самообучения	Очень хорошо понимает важность планирования целей собственной деятельности; хорошо знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Не умеет составлять краткосрочные и/или долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; не умеет применять эффективные способы самообучения.	Удовлетворительно умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, способен анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Очень хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Не имеет навыков эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; не имеет навыков качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет удовлетворительные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки формирования отчетов о проделанной работе	Имеет хорошие навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет отличные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	

УК-6	ИД-4 _{ук-6}	Полнота знаний	Знает основные поглотители времени; понимает важность планирования своего времени	Не вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; не знает основные поглотители времени	Поверхностно понимает важность планирования целей собственной деятельности; плохо знает основные поглотители времени	Вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; ориентируется в основных поглотителях времени	Очень хорошо понимает важность планирования целей собственной деятельности; хорошо понимает основные поглотители времени	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Не умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	В целом может оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Хорошо применяет умение оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для эффективного решения поставленных учебных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки оценки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Не имеет навыков эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Имеет недостаточные навыки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Имеет приемлемые навыки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Имеет очень хорошие навыки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	
УК-6	ИД-5 _{ук-6}	Полнота знаний	Знает эффективные способы организации самообучения	Не знает способов организации самообучения	В целом ориентируется в способах организации самообучения	Хорошо ориентируется в способах организации самообучения	Имеет четкое понимание об эффективных способах организации самообучения	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Не может организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	В целом может организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Может организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Умеет эффективно организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Не имеет навыков самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Имеет первичные навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Имеет приемлемые навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Имеет эффективные навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	

ОПК-3	ИД-1 _{ОПК-3}	Полнота знаний	Знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Плохо ориентируется в основных нормативных правовых документах РФ в сфере АПК, плохо знает техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Удовлетворительно знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Хорошо знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Очень хорошо основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Отчет о лабораторной работе 1, Отчет о лабораторной работе 2, Итоговый тест
		Наличие умений	Умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей профессиональной деятельности	Не умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения	Вполне умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения	Хорошо умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей деятельности	Очень хорошо умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Не владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Вполне владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Хорошо владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Очень хорошо владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	

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 входного контроля

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

...

1. *Какие из перечисленных ниже заболеваний относятся к бактериальным токсикозам:*

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ энтеротоксемия
- b) ☐ афлотоксикоз
- c) ☐ ботулизм
- d) ☐ сальмонеллез
- e) ☐ стафилококковый токсикоз

2. *При вскрытии трупа животного обнаружено: легкие неспавшиеся, плевра гладкая, при пальпации остается ямка, консистенция тестовидная. Поверхность разреза гладкая, сочная, светло-красная. С поверхности разреза выдавливается пенистая мутновато-розовая жидкость. Кусочки легкого, опущенные в воду, тяжело плавают, большая часть их погружается в воду. Это картина...*

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ пневмонии
- b) ☐ отека
- c) ☐ эмфиземы
- d) ☐ ателектаза
- e) ☐ плеврита

3. *Любое химическое вещество или соединение, которое находится в объекте окружающей природной среды в количествах, превышающих фоновые значения и вызывающее тем самым химическое загрязнение:*

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ пестицид
- b) ☐ детергент
- c) ☐ контаминант
- d) ☐ аттрактант
- e) ☐ поллюант

4. *При организации ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината на линии по переработке мелкого рогатого скота оборудовано:*

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 4 точки ВСЭ
- b) ☐ 3 точки ВСЭ
- c) ☐ количество ветеринарных точек может быть сокращено вплоть до 1
- d) ☐ 2 точки ВСЭ
- e) ☐ 5 точек ВСЭ

5. *При вскрытии трупа животного обнаружено: легкое увеличено, бледно окрашено, "пушистое", при ощупывании издает хрустящий звук (крепитирует), кусочек легкого в воде легко плавает, поверхность разреза бескровная. Это характерно для*

...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ инфаркта
- b) ☐ пневмонии
- c) ☐ плеврита
- d) ☐ ателектаза
- e) ☐ эмфиземы

6. *Исследование на трихинеллез проводится:*

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ мяса свиней
- b) ☐ мяса свиней, лошадей, поставляемых на экспорт, и некоторых диких животных
- c) ☐ мяса всех подозрительных животных
- d) ☐ мяса свиней и импортируемого КРС

7. *При вскрытии размер компактных органов (селезенки, печени и др.) определяют по:*

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ набуханию паренхимы из краев разрезанной капсулы
- b) ☐ плотности прилегания капсулы к органу
- c) ☐ общему виду

- d) ☐ консистенции и структуре
- e) ☐ напряжению капсулы

8. Выберите физико-химические показатели, применяемые для определения видовой принадлежности мяса:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ микроскопия мазков-отпечатков
- b) ☐ цвет и структура мышечной ткани
- c) ☐ определение йодного числа
- d) ☐ температура плавления жира
- e) ☐ особенности анатомического строения

9. Основным методом ветеринарно-санитарного осмотра является:

Тип вопроса: Одноточный выбор

- a) ☐ лабораторный
- b) ☐ патологоанатомический
- c) ☐ гистологический

10. На мясокомбинате исследование свиней на трихинеллез

Тип вопроса: Одноточный выбор

- a) ☐ проводится групповым методом
- b) ☐ не проводится, т.к. животные поступают в основном из свиноводческих комплексов, а там регулярно проводятся дегельминтизации и дератизации
- c) ☐ проводится выборочно из каждой партии

11. Выберите органолептические показатели, применяемые для определения видовой принадлежности мяса:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ температура плавления жира
- b) ☐ микроскопия мазков-отпечатков
- c) ☐ цвет и структура мышечной ткани
- d) ☐ определение йодного числа
- e) ☐ особенности анатомического строения

12. Перечислите специфические заболевания, вызываемые микосенобиотиками:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ диспепсия
- b) ☐ эрготизм
- c) ☐ энтеротоксемия
- d) ☐ афлотоксикоз
- e) ☐ ботулизм

13. Любое химическое вещество или соединение, которое находится в объекте окружающей природной среды в количествах, превышающих фоновые значения и вызывающее тем самым химическое загрязнение:

Тип вопроса: Одноточный выбор

- a) ☐ пестицид
- b) ☐ аттрактант
- c) ☐ контаминант
- d) ☐ поллюант
- e) ☐ детергент

14. При организации ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината на линии по переработке мелкого рогатого скота оборудовано:

Тип вопроса: Одноточный выбор

- a) ☐ 3 точки ВСЭ
- b) ☐ количество ветеринарных точек может быть сокращено вплоть до 1
- c) ☐ 2 точки ВСЭ
- d) ☐ 5 точек ВСЭ
- e) ☐ 4 точки ВСЭ

15. В зависимости от термического состояния согласно ГОСТ Р 52428-2005 различают мясо (выбрать НЕВЕРНЫЙ ответ)

Тип вопроса: Одноточный выбор

- a) ☐ перемороженное
- b) ☐ холодное
- c) ☐ размороженное
- d) ☐ парное
- e) ☐ остывшее

16. Переполнение легких воздухом называется:

Тип вопроса: Одноточный выбор

- a) ☐ инфаркт
- b) ☐ ателектаз

- c) [] эмфизема
- d) [] гиперемия
- e) [] отек

17. При вскрытии размер компактных органов (селезенки, печени и др.) определяют по:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) [] консистенции и структуре
- b) [] общему виду
- c) [] напряжению капсулы
- d) [] плотности прилегания капсулы к органу
- e) [] набуханию паренхимы из краев разрезанной капсулы

18. В патологической анатомии используют следующие материалы и методы исследования:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) [] вскрытие трупов
- b) [] биопсия
- c) [] патоморфологическое исследование туш и органов вынужденно убитых животных
- d) [] УЗИ-исследование
- e) [] рентгенография

19. Выберите физико-химические показатели, применяемые для определения видовой принадлежности мяса:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) [] микроскопия мазков-отпечатков
- b) [] цвет и структура мышечной ткани
- c) [] особенности анатомического строения
- d) [] определение йодного числа
- e) [] температура плавления жира

20. Основным методом ветеринарно-санитарного осмотра является:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) [] патологоанатомический
- b) [] лабораторный
- c) [] гистологический

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

3.1.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Перечень примерных тем электронных презентаций с докладами

1. Судебная ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных.
2. Физико-химические методы определения видовой принадлежности мяса.
3. Иммунологический лабораторный анализ в определении видовой принадлежности мяса и мясопродуктов (реакция преципитации).
4. Иммунологический лабораторный анализ в определении видовой принадлежности мяса и мясопродуктов (реакция агглютинации и полимеразная цепная реакция).
5. Нарушения ветеринарно-санитарных правил при заготовке и транспортировке животных и продуктов их убоя.
6. Нормативно-техническая документация на мясо животных разных видов, разных возрастных категорий и категорий упитанности: современное состояние вопроса.
7. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных.
8. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.
9. Экспертиза при возможных пороках сырья животного происхождения, обусловленных условиями содержания и кормления животных.
10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации категорий упитанности животных.
11. Фальсификация выхода мяса и субпродуктов.
12. Экспертиза крови и волос животных и её роль при разрешении спорных вопросов.
13. Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.

14. Возбудители бактериальных токсикозов и токсикоинфекций: характеристика с позиции ветеринарно-санитарной экспертизы..
15. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
16. Общая характеристика методов выявления ядовитых веществ в сырье и пищевых продуктах.
17. Характеристика методов извлечения ядовитых веществ из объектов исследования. Понятие и принципы пробоподготовки.
18. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Хроматографические методы исследования.
19. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Методы обнаружения мочевины, нитратов и нитритов.
20. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Методы обнаружения поваренной соли.
21. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Токсичные элементы.
22. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Микотоксины.
23. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса.
24. Экспертиза видов порчи мяса.
25. Экспертиза импортного мясного сырья.
26. Экспертиза режимов и сроков хранения и качества мяса птицы.
27. Экспертиза промышленной переработки мяса.
28. Экспертиза полуфабрикатов и колбасных изделий.

Процедура выбора темы обучающимся

Темы электронных презентаций с докладами выбираются обучающимся при на первом занятии. Темы могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

Оценка, полученная по итогам выполнения электронной презентации с докладом, учитывается при формировании среднего балла успеваемости обучающегося по итогам изучения дисциплины. По факту выполнения электронной презентации с докладом обучающийся получает итоговую оценку в формате «зачтено»/ «не зачтено». С целью формирования среднего балла успеваемости обучающегося по итогам изучения дисциплины за выполнение данного задания предусмотрена текущая дифференцированная оценка.

Шкала и критерии формирования итоговой оценки электронной презентации с докладом

- **оценка «зачтено»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации с докладом по выбранной теме и получил текущую оценку за задание «удовлетворительно» и выше;
- **оценка «не зачтено»** выставляется, если не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые и обучающимся за задание получена текущая оценка «не удовлетворительно»

Шкала и критерии формирования текущей дифференцированной оценки электронной презентации с докладом

- **оценка «отлично»** выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом.
- **оценка «хорошо»** выставляется, если имеются незначительные замечания к оформлению отчетного материала в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, в целом теоретическое содержание темы раскрыто, обучающийся выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал владение подготовленным материалом.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, при оформлении имеются предельно допустимые отклонения от требований, библиографическая ссылка на заимствованный материал оформлена с отклонениями от установленных требований, теоретическое содержание темы раскрыто

поверхностно, выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил не на все дополнительные вопросы аудитории, показал не достаточно свободное владение подготовленным материалом.

- оценка «не удовлетворительно» выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

3.1.3. Вопросы для самостоятельного изучения тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы 1

«Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных от воздействия высоких и низких температур и при поражении животных ионизирующим излучением и электричеством»

1. Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных в результате теплового и солнечного удара.
2. Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных в результате ожогов.
3. Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных в результате отморожения.
4. Судебно-ветеринарная экспертиза при поражении животных ионизирующим облучением.
5. Судебно-ветеринарная экспертиза при поражении животных электричеством (техническим и атмосферным).

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы 2

«Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных».

1. Законодательная база РФ по вопросам профилактики инфекционных болезней животных.
2. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях карантинных мероприятий.
3. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении правил по утилизации и обезвреживанию трупов животных.
4. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении инструкций по проведению дезинфекции.
5. Судебные дела по невыполнению указаний ветеринарных работников.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности текстуальный конспект.
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями.
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии в установленное для внеаудиторной работы время.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНСПЕКТА

Конспект составляется каждым обучающимся по каждой из перечисленных выше тем самостоятельно, в письменном (рукописном) формате, оформляется в тетради, в заключительной части конспекта обязательно должен быть оформлен список литературы и иных источников информации, откуда был заимствован материал. После написания и оформления конспект сдается для контроля преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» конспект возвращается обучающемуся.

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания конспекта

- соответствие содержания конспекта его теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки списка литературы

- соблюдение общих требований к оформлению списка литературы;
- качество оформления списка литературы (не менее 5 источников по теме конспекта, наличие ссылок на актуальные нормативные документы по изучаемой теме);

Критерии оценки качества процесса подготовки конспекта

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспекта;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

Шкала оценивания

– **оценка «зачтено»** присваивается при соответствии оформления и содержания конспекта выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, а также при наличии и правильности оформления списка литературы, наличии анализа теоретического материала.

– **оценка «не зачтено»** присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания конспекта теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

– оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания конспекта теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

3.1.4 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к семинарским занятиям

Тема 1. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки (семинарское занятие)

- 1) Классификация мяса по термическому состоянию
- 2) Нормативно-техническая документация на мясо животных разных видов, разных возрастных категорий и категорий упитанности: современное состояние вопроса
- 3) Экспертиза режимов и сроков хранения мяса в тушах, полутушах и четвертинах.
- 4) Экспертиза соответствия режимов и сроков хранения мясных блоков и субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов.

Тема 2. Судебная ветеринарно-токсикологическая экспертиза. Методы выявления ядовитых веществ в мясе и иных продуктах животного происхождения, в кормах и воде (семинарское занятие)

- 1) Порядок взятия и отправки материала на судебное токсикологическое исследование
- 2) Методы выявления ядов в сырье и продуктах животного происхождения
- 3) Методы выявления токсинов в объектах окружающей среды, кормах и воде

Тема 3. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения (семинарское занятие)

- 1) Классификация пищевых отравлений бактериальной природы
- 2) Современные представления о возбудителях токсикоинфекций и бактериальных токсикозов
- 3) Методы контроля и санитарной оценки при возникновении токсикоинфекций и бактериальных токсикозов.
- 4) Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

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

3.1.5. Средства для рубежного контроля

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для составления отчета о лабораторных работах

<i>Идентификация и экспертиза подлинности меда</i>
<i>Идентификация и экспертиза подлинности молока и молочной продукции</i>
<i>Оценка степени арбитражности методов лабораторного контроля. Определение качества обескровливания мясного сырья</i>
<i>Идентификационная экспертиза продовольственных товаров.</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о лабораторных работах

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно оформил отчетный материал на бланке, учитываются своевременность сдачи, аккуратность и полнота заполнения, грамотность заполнения, наличие или отсутствие иных замечаний.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал, не задействовал бланк отчета, при проверке возникают существенные замечания к содержательной части отчета.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для составления отчета о практических занятиях

<i>Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов (практическое занятие).</i>
<i>Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела (практическое занятие).</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о практических занятиях

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно оформил отчетный материал на бланке, учитываются своевременность сдачи, аккуратность и полнота заполнения, грамотность заполнения, наличие или отсутствие иных замечаний.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал, не задействовал бланк отчета, при проверке возникают существенные замечания к содержательной части отчета.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для подготовки к предэкзаменационному тесту

1. Введение в судебную ветеринарно-санитарную экспертизу.
2. Виды судебных экспертиз.
3. Процессуальные основы назначения и проведения судебных ветеринарно-санитарных экспертиз.
4. Основы танатологии.
5. Судебно-ветеринарная токсикология.
6. Судебная экспертиза профессиональных правонарушений ветеринарных работников.
7. Судебная экспертиза технологии переработки мяса и мясопродуктов.
8. Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.
9. Судебная экспертиза при фальсификации молока и молочных продуктов.
10. Судебная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса.

Процедура предэкзаменационного тестирования

Прохождение итогового тестирования по дисциплине является обязательным элементом освоения курса Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Обучающиеся проходят процедуру индивидуального электронного тестирования с использованием информационно-образовательной среды «ОмГАУ- Moodle». Тест для прохождения открывается не ранее чем за 2 недели и не позднее, чем за 1 неделю до начала экзаменационной сессии. Количество возможных попыток ограничено (2 попытки), время прохождения каждой из попыток не ограничено. По итогам двух попыток, в случае их использования, выставляется высший балл.

Пример предэкзаменационного теста

1. Выберите способы качественной фальсификации.

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ частичная замена натурального продукта имитатором;
- b) ☐ подмена натурального продукта имитатором;
- c) ☐ неправильное измерение товара;
- d) ☐ добавление воды;
- e) ☐ пересортица;

2. Длительность хранения подмороженного мяса не должна превышать...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 3 суток;
- b) ☐ 3 месяцев;
- c) ☐ 10 суток;
- d) ☐ 1 месяца;
- e) ☐ 20 суток;

3. Добросовестное заблуждение, не имеющее состава преступления или признаков врачебного проступка и не носящее неправомерного действия. Выберите соответствующую группу профессионального правонарушения.

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ неосторожное действие;
- b) ☐ врачебная ошибка;
- c) ☐ несчастный случай;
- d) ☐ должностное преступление;

4. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема) от предельно допустимых норм.

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ количественная фальсификация;
- b) ☐ качественная фальсификация;
- c) ☐ стоимостная фальсификация;
- d) ☐ стоимостная фальсификация;
- e) ☐ информационная фальсификация;

5. По объему исследования различают следующие виды судебных экспертиз:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ повторные;
- b) ☐ первичные;
- c) ☐ дополнительные;
- d) ☐ основные;
- e) ☐ полные;

6. Выберите определение, соответствующее понятию «биологическая смерть».

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ начальный этап смерти. Прекращается дыхательная и сердечная деятельность, головной мозг перестаёт реагировать на раздражители, исчезают все внешние признаки жизнедеятельности организма;
- b) ☐ середина процесса умирания организма. Представляет собой практически полное прекращение физиологических процессов в клетках и тканях;
- c) ☐ завершающий этап смерти. характеризуется разрушением нейронных связей и самого мозга и уничтожением памяти и информации;

7. Судебно-ветеринарная экспертиза в арбитражном процессе назначается:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ судом;
- b) ☐ адвокатом;
- c) ☐ прокурором;
- d) ☐ по инициативе суда;
- e) ☐ по ходатайству сторон;

8. Порок мясного сырья, возникновение которого связано с интенсивным развитием на поверхности мяса слизеообразующих бактерий (молочнокислые бактерии, бактерии групп: "кишечная палочка", протей, сенной палочки, а также аэробные дрожжи).

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ плесневение мяса;
- b) ☐ свечение мяса;
- c) ☐ ослизнение мяса;
- d) ☐ гниение мяса;
- e) ☐ кислое брожение мяса;

9. По последовательности проведения различают следующие виды судебных экспертиз:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ основные;
- b) ☐ вторичные;
- c) ☐ полные;
- d) ☐ повторные;
- e) ☐ первичные;

10. Объектами судебно-ветеринарной экспертизы являются:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ косметические средства в особых случаях;
- b) ☐ техническая документация;
- c) ☐ трупы животных;
- d) ☐ сырьё животного происхождения;
- e) ☐ ветеринарная документация;

11. Кровянистые истечения из носа и анального отверстия, гематомы под кожей, пониженная свертываемость крови, множественные кровоизлияния во внутренних органах. Перечисленные признаки и патолого-анатомические изменения характерны для отравления животных...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ фосфидом цинка;
- b) ☐ антикоагулянтами;
- c) ☐ нитратами и нитритами;
- d) ☐ синтетическими пиретроидами;
- e) ☐ фосфорорганическими соединениями;

12. Впервые судебную медицину в качестве самостоятельного раздела медицинской науки определил ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ Иоган Бонн;
- b) ☐ врач Антистий;
- c) ☐ профессор Ф.Т.Попов;

13. Внимательно ознакомьтесь со следующим комплексом признаков: обильные, хорошо выраженные, рано появляющиеся трупные пятна, хорошо выраженное трупное окоченение, жидкая темная (гипервенозная) кровь, субконъюнктивальные, субплевральные и субэпикардальные кровоизлияния, расширение зрачков, непроизвольные дефекация и мочеиспускание, отек легких и венозное полнокровие внутренних органов. Перечисленные признаки характерны для...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ смерти от электрического тока;
- b) ☐ смерти от низких температур;
- c) ☐ смерти от механической асфиксии;
- d) ☐ смерти от обильного кровотечения;
- e) ☐ смерти агональной;

14. Из списка, приведенного ниже, выберите кости, по которым можно достоверно установить видовые различия между мясом лошадей и мясом крупного рогатого скота.

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ малая берцовая кость;
- b) ☐ атлант;
- c) ☐ эпистрофей;
- d) ☐ тазовая кость;
- e) ☐ лучевая кость;
- f) ☐ крестцовая кость;
- g) ☐ бедренная кость;
- h) ☐ ребро;

15. Из приведенного ниже списка выберите виды животных жиров, имеющих температуру плавления выше 45 °С.

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ говяжий;
- b) ☐ кроличий;
- c) ☐ лосиный;
- d) ☐ свиной;
- e) ☐ бараний;

16. Определите показатель и характер его изменения, которого пытаются добиться недобросовестные производители путем подмешивания в молоко соды.

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ повышение плотности молока;
- b) ☐ понижение плотности молока;
- c) ☐ повышение кислотности молока;
- d) ☐ повышение классности молока;
- e) ☐ понижение кислотности молока;

17. Часть молока, отобранная от контролируемых единиц упаковки партии в одну посуду называется....

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ объединенная проба;
- b) ☐ выборка от партии;
- c) ☐ точечная проба;
- d) ☐ средняя проба;

18. Сколько групп профессиональных правонарушений ветеринарных работников вы знаете?

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 3 группы;
- b) ☐ 6 групп;
- c) ☐ 4 группы;
- d) ☐ 5 групп;

19. Отечность и гиперемия вульвы, вульвовагиниты, увеличение яичников у свиней. Перечисленные признаки и патолого-анатомические изменения характерны для отравления животных...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ стахиботриотоксином;
- b) ☐ цианогенными растениями;
- c) ☐ цианогенными растениями;
- d) ☐ зеараленоном;
- e) ☐ афлотоксином;

20. Судебно-ветеринарная экспертиза по гражданским делам назначается:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ следователем;
- b) ☐ по ходотайству сторон;
- c) ☐ по инициативе суда;
- d) ☐ судом (судьей);
- e) ☐ прокурором;

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

...

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ПРОГРАММА по учебной дисциплине

Профессиональные задачи, предусмотренные ФГОС ВО	Экзамен
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов убоя животного происхождения, контроль ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора. Использование нормативных и технических документов по ветеринарно-санитарным мероприятиям. Осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки.	+
Ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.	+
Контроль выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий.	+
Выполнение государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях;	+
Организация выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий на государственном, региональном, городском уровнях и на предприятиях.	+
Организация мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях.	+
Обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора.	+

Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине

1. Краткие исторические сведения о становлении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
2. Цели и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Виды судебных экспертиз.
4. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.
5. Особенности и тактика получения образцов для судебного исследования.
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза по материалам дела.
8. Порядок судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного. Оформление результатов.
9. Танатология. Понятие о терминальном состоянии. Признаки острой и агональной смерти.
10. Ранние и поздние трупные изменения, их значение при судебно-ветеринарной экспертизе трупа животного.
11. Танатология. Понятие о категории, виде и роде смерти. Классификация причин смерти.
12. Нарушения в оформлении ветеринарной документации.
13. Судебная ответственность ветеринарных работников.
14. Судебная ветеринарно-токсикологическая экспертиза, её цели и задачи.
15. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.
16. Методы выявления фосфорорганических и хлорорганических ядов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
17. Методы выявления микотоксинов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии
18. Методы выявления токсичных элементов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
19. Методы выявления нитратов и нитритов в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
20. Методы количественного обнаружения поваренной соли в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде и их значение в практике судебно-ветеринарной экспертизы.

21. Общие положения о подлинности товаров. Экспертиза подлинности товаров пищевого и кормового назначения.
22. Понятие о фальсификации. Виды фальсификации, их общая характеристика.
23. Условия и способы ассортиментной фальсификации.
24. Условия и способы качественной фальсификации.
25. Количественная фальсификация. Средства количественной фальсификации.
26. Характеристика физиологических, экономических и социальных последствий фальсификации пищевых товаров.
27. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов.
28. Общие положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы при фальсификации категорий упитанности и сортов мяса.
29. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса здоровых животных мясом больных, убитых в агональном состоянии и павших животных.
30. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса вынужденного убоя.
31. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации ветеринарной документации.
32. Судебная экспертиза свежести мяса.
33. Судебная экспертиза видов порчи мяса.
34. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
35. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яичных продуктов.
36. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы меда и продуктов пчеловодства.
37. Основные положения судебной ветеринарной экспертизы при фальсификации пола и возраста животных.
38. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации клеймения и маркировки мяса.
39. Основные положения экспертизы режимов и сроков хранения мяса и субпродуктов.
40. Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.
41. Идентификационная экспертиза товаров пищевого и кормового назначения, её цели и задачи.
42. Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 1

1. Краткие исторические сведения о становлении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
2. Судебная экспертиза свежести мяса.
3. Общие положения о подлинности товаров. Экспертиза подлинности товаров пищевого и кормового назначения.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 2

1. Виды судебных экспертиз.
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов.
3. Идентификационная экспертиза товаров пищевого и кормового назначения, её цели и задачи.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 3

1. Цели и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Методы выявления нитратов и нитритов в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
3. Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 4

1. Особенности и тактика получения образцов для судебного исследования.
2. Методы количественного обнаружения поваренной соли в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде и их значение в практике судебно-ветеринарной экспертизы.
3. Условия и способы ассортиментной фальсификации.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 5

1. Характеристика физиологических, экономических и социальных последствий фальсификации пищевых товаров.
2. Судебная экспертиза видов порчи мяса.
3. Методы выявления фосфорорганических и хлорорганических ядов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 6

1. Судебная ветеринарно-токсикологическая экспертиза, её цели и задачи.
2. Количественная фальсификация. Средства количественной фальсификации.
3. Танатология. Понятие о терминальном состоянии. Признаки острой и агональной смерти.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 7

1. Танатология. Понятие о категории, виде и роде смерти. Классификация причин смерти.
2. Методы выявления токсичных элементов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
3. Условия и способы качественной фальсификации.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20 ____ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 8

1. Основные положения экспертизы режимов и сроков хранения мяса и субпродуктов.
2. Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.
3. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20 ____ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 9

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.
2. Методы выявления микотоксинов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
3. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса вынужденного убоя.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20 ____ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 10

1. Понятие о фальсификации. Виды фальсификации, их общая характеристика.
2. Общие положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы при фальсификации категорий упитанности и сортов мяса.
3. Ранние и поздние трупные изменения, их значение при судебно-ветеринарной экспертизе трупа животного.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 11

1. Условия и способы качественной фальсификации.
2. Порядок судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного. Оформление результатов.
3. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации ветеринарной документации.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 12

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза по материалам дела.
2. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
3. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Экзаменационный билет № 13

1. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.
2. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации клеймения и маркировки мяса.
3. Условия и способы ассортиментной фальсификации.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных
животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Экзаменационный билет № 14

1. Нарушения в оформлении ветеринарной документации.
2. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса здоровых животных мясом больных, убитых в агональном состоянии и павших животных.
3. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Экзаменационный билет № 15

1. Цели и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яичных продуктов.
3. Количественная фальсификация. Средства количественной фальсификации.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 16

1. Основные положения судебной ветеринарной экспертизы при фальсификации пола и возраста животных.
2. Судебная экспертиза видов порчи мяса.
3. Судебная ответственность ветеринарных работников.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 17

1. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы меда и продуктов пчеловодства.
2. Танатология. Понятие о терминальном состоянии. Признаки острой и агональной смерти.
3. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 18

1. Виды судебных экспертиз.
2. Методы выявления токсичных элементов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
3. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № _____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 19

1. Краткие исторические сведения о становлении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
2. Методы количественного обнаружения поваренной соли в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде и их значение в практике судебно-ветеринарной экспертизы.
3. Характеристика физиологических, экономических и социальных последствий фальсификации пищевых товаров.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от ____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент ____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 20

1. Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.
2. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса вынужденного убоя.
3. Судебная ответственность ветеринарных работников.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от ____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент ____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 21

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов.
2. Нарушения в оформлении ветеринарной документации.
3. Общие положения о подлинности товаров. Экспертиза подлинности товаров пищевого и кормового назначения.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от ____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент ____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 22

1. Особенности и тактика получения образцов для судебного исследования.
2. Порядок судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного. Оформление результатов.
3. Идентификационная экспертиза товаров пищевого и кормового назначения, её цели и задачи.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 23

1. Методы выявления нитратов и нитритов в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
2. Танатология. Понятие о категории, виде и роде смерти. Классификация причин смерти.
3. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации ветеринарной документации.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 24

1. Условия и способы качественной фальсификации.
2. Судебная экспертиза свежести мяса.
3. Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 25

1. Основные положения экспертизы режимов и сроков хранения мяса и субпродуктов.
2. Понятие о фальсификации. Виды фальсификации, их общая характеристика.
3. Судебная ветеринарно-токсикологическая экспертиза, её цели и задачи.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 26

1. Методы выявления микотоксинов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.
3. Основные положения судебной ветеринарной экспертизы при фальсификации пола и возраста животных.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Экзаменационный билет № 27

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза по материалам дела.
2. Общие положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы при фальсификации категорий упитанности и сортов мяса.
3. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яичных продуктов.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Экзаменационный билет № 28

1. Цели и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Методы выявления фосфорорганических и хлорорганических ядов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
3. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы меда и продуктов пчеловодства.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Экзаменационный билет № 29

1. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.
2. Общие положения о подлинности товаров. Экспертиза подлинности товаров пищевого и кормового назначения.
3. Судебная экспертиза видов порчи мяса.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

Кафедра: Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и
гигиены сельскохозяйственных животных

Дисциплина: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Экзаменационный билет № 30

1. Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.
2. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса здоровых животных мясом больных, убитых в агональном состоянии и павших животных.
3. Судебная ответственность ветеринарных работников.

Одобрено на заседании кафедры, протокол от _____ 20__ г. № ____
Ведущий преподаватель по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б.Довгань/

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

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 обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	<i>Смешанный</i>
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.019 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
в составе ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры

ветеринарно-санитарной экспертизы профессоров и ассистентов
и высших специалистов ветеринарии

протокол № 8 от 21.05.2019

Зав. кафедрой,

[Подпись]

Подпись

И.В. Заболотных

(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]

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.О19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
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