Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 12.11.2024 06:35:17
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

Факультет Зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению 36.04.02 Зоотехния

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.13 Контроль и управление качеством продукции животноводства

Направленность «Управление селекционными и технологическими процессами в животноводстве»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Кормления животных и частной зоотехнии
Разработчик, Канд.техн.наук, доцент	О.В. Скрябина

Омск 2023

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

5. 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.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры кормления животных и частной зоотехнии, 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-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ИД-1$_{ОПК-6}$ - Разрабатывает программы обязательных мероприятий при производстве и переработке продукции животноводства	нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства	разрабатывать и внедрять программы мероприятий, направленные на обеспечение качества и безопасности продукции, анализировать риски и разрабатывать меры по их минимизации	навыками проектирования программ обязательных мероприятий, умением работать с нормативной документацией и стандартами
		ИД-2$_{ОПК-6}$ Опирается в работе на требования нормативной документации в области производства сырья животного происхождения и продуктов его переработки	основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство сырья животного происхождения и его переработку, а также требования к качеству и безопасности продукции	умеет применять элементы управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	владеет навыками внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях
		ИД-3$_{ОПК-6}$ - Способен определять качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	знает основные критерии анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности	умеет проводить анализ качества продукции животноводства	владеет навыками анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности

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**			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, **контроль фиксированных видов ВАРС:**	**2**					
- электронная презентация*	2.1			Проверка и оценивание		
- научная статья	2.2			Проверка и оценивание		
Текущий контроль:	**3**					
- Самостоятельное изучение тем				Опрос		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1			Опрос Тестирование		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	**4**	Вопросы для тестовых заданий		Тестирование		
* 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 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	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания презентации
	Критерии оценки индивидуальных результатов презентации
	Перечень тем для научной статьи
	Критерии оценки индивидуальных результатов научной статьи
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового тестирования
	Критерии оценки итогового тестирования

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-6_	ИД-1ОПК-6	Полнота **знаний**	Знает нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Знает основные нормативные документы и стандарты, касающиеся производства и переработки продукции животноводства, но не всегда способен применять их на практике	Обладает знанием нормативных требований и стандартов, умеет применять их в некоторых ситуациях, но нуждается в дополнительной практике для уверенного использования	Глубоко понимает и уверенно применяет нормативные требования и стандарты в области производства и переработки продукции животноводства, что позволяет эффективно решать задачи в данной сфере	Научная статья, презентация, опрос, тестирование

		Наличие **умений**	Умеет разрабатывать и внедрять программы мероприятий, направленные на обеспечение качества и безопасности продукции, анализировать риски и разрабатывать меры по их минимизации	Не умеет разрабатывать и внедрять программы мероприятий, направленные на обеспечение качества и безопасности продукции, анализировать риски и разрабатывать меры по их минимизации	Способен составлять простые программы мероприятий по обеспечению качества и безопасности продукции, но не всегда учитывает все возможные риски	Умеет разрабатывать программы мероприятий и проводить анализ рисков, однако требует дополнительной поддержки для эффективного внедрения и минимизации выявленных рисков	Уверенно разрабатывает и внедряет комплексные программы мероприятий по обеспечению качества и безопасности продукции, проводит тщательный анализ рисков и разрабатывает эффективные меры по их минимизации	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет навыками навыками проектирования программ обязательных мероприятий, умением работать с нормативной документацией и стандартами	Не владеет навыками проектирования программ обязательных мероприятий, умением работать с нормативной документацией и стандартами	Имеет общее представление о нормативной документации и стандартах, но не умеет проектировать программы обязательных мероприятий и не применяет их на практике	Уверенно работает с нормативной документацией и стандартами, участвует в проектировании программ обязательных мероприятий, но иногда испытывает трудности с их полным соблюдением и реализацией	Проектирует программы обязательных мероприятий, уверенно работает с нормативной документацией и стандартами, что позволяет успешно внедрять и контролировать их выполнение	
	ИД-2ОПК-6	Полнота **знаний**	Знает основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство сырья животного происхождения и его переработку, а также требования к качеству и безопасности продукции	Не знает основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство сырья животного происхождения и его переработку, а также требования к качеству и безопасности продукции	Знает базовые нормативные документы и стандарты, касающиеся производства сырья животного происхождения, но не всегда понимает их применение	Обладает знанием основных нормативных документов и стандартов, умеет применять их в некоторых аспектах, но требует дополнительного обучения для уверенного использования	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Глубоко понимает и уверенно применяет все основные нормативные документы и стандарты, регулирующие производство и переработку сырья животного происхождения, а также требования к качеству и безопасности продукции	

		Наличие **умений**	Умеет применять элементы управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся умений недостаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений в целом достаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений достаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в полной мере достаточно для применения элементов управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет навыками внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся владений навыками недостаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся владений навыками в целом достаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся владений навыками достаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся владений навыками и мотивации в полной мере достаточно для внедрения управления качеством продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	
	ИД-3ОПК-6	Полнота знаний	Знает основные критерии анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний недостаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний в целом достаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний достаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и мотивации в полной мере достаточно к требованиям основных критериев анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	

		Наличие умений	Умеет проводить анализ качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов хозяйственных, генетических и экономических факторов	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся умений недостаточно к проведению анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов хозяйственных, генетических и экономических факторов	компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений в целом достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в полной мере достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и вести профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов хозяйственных, генетических и экономических факторов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся навыков недостаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	соответствует минимальным требованиям. Имеющихся владений навыками в целом достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся владений навыками достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в полной мере достаточно для проведения анализа качества продукции животноводства и ведения профессиональной деятельности с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	

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 ВАРС

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
Электронной презентации

Виды идентификации.
Средства, критерии и методы идентификации.
Система сертификации продовольственных продуктов и продовольственного сырья.
Характеристика стандартов ИСО серии 9000 и 22 000.
Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
Характеристика системы ХАССП.
Основные принципы системы ХАССП.
Охарактеризовать понятия риск, критическая контрольная точка.
Анализ вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий.
Установление ККТ методом «дерева принятия решений».
Петля качества.
Сертификация систем качества.
Сертификация производств.
Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом.
Органолептические показатели сырого молока.
Физико-химические показатели сырого молока.
Санитарно-гигиенические показатели качества молока.
Оценка соответствия сырого молока требованиям ТР
Тема, выбранная студентом

Этапы работы над презентацией

Процедура выбора темы обучающимся. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор презентации должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей выпускной работы. В этом случае бакалавру предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем презентации, но его можно использовать для составления плана темы.

Требования к презентации.

Электронная презентация – электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенных для демонстрации проделанной работы.

Целью презентации является визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия. Электронная презентация должна показать то, что трудно объяснить на словах.

Схема презентации:

1. титульный слайд (соответствует титульному листу работы);
2. цели и задачи работы;
3. основная часть (информационный блок);
5. выводы;
6. библиографический список.

Требования к оформлению слайдов

Титульный слайд

Презентация начинается со слайда, содержащего название работы (доклада) и имя автора. Эти элементы обычно выделяются более крупным шрифтом, чем основной текст презентации. В качестве фона первого слайда можно использовать рисунок или фотографию, имеющую непосредственное отношение к теме презентации, однако текст поверх такого изображения должен читаться очень легко.

Подобное правило соблюдается и для фона остальных слайдов. Тем не менее, монотонный фон или фон в виде мягкого градиента смотрятся на первом слайде тоже вполне эффектно.

Общие требования

Средний расчет времени, необходимого на презентацию ведется исходя из количества слайдов. Обычно на один слайд необходимо не более двух-трех минут. Необходимо использовать максимальное пространство экрана (слайда) – например, растянув рисунки.

Дизайн должен быть простым и лаконичным. Каждый слайд должен иметь заголовок. Оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части.

Завершать презентацию следует кратким резюме (выводами), содержащим ее основные положения, важные данные, прозвучавшие в докладе, и т.д.

Оформление заголовков

Назначение заголовка – однозначное информирование аудитории о содержании слайда. В заголовке нужно указать основную мысль слайда. Все заголовки должны быть выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание). Текст заголовков должен быть размером 24 – 36 пунктов. Точку в конце заголовков не ставить.

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

Информационных блоков не должно быть слишком много (3-6). Рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда. Желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга. Ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить.

Информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо. Наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда. Логика предъявления информации на слайдах в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Выбор шрифтов

Для оформления презентации следует использовать стандартные, широко распространенные шрифты, такие как Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman, Calibri и др. Размер шрифта для информационного текста — 18-22 пункта. Шрифт менее 16 пунктов плохо читается при проекции на экран, но и чрезмерно крупный размер шрифта затрудняет процесс беглого чтения. При создании слайда необходимо помнить о том, что резкость изображения на большом экране обычно ниже, чем на мониторе. Прописные буквы воспринимаются тяжелее, чем строчные. Жирный шрифт, курсив и прописные буквы используйте только для выделения.

Цветовая гамма и фон

Слайды могут иметь монотонный фон или фон-градиент. Для фона желательно использовать цвета пастельных тонов. Цветовая гамма текста должна состоять не более чем из двух-трех цветов. Назначив каждому из текстовых элементов свой цвет (например: заголовки -зеленый, текст –черный и т.д.), необходимо следовать такой схеме на всех слайдах. Необходимо учитывать сочетаемость по цвету фона и текста. Белый текст на черном фоне читается плохо.

Стиль изложения

Следует использовать минимум текста. Текст не является визуальным средством. Ни в коем случае не стоит стараться разместить на одном слайде как можно больше текста. Чем больше текста на одном слайде вы предложите аудитории, тем с меньшей вероятностью она его прочитает. Рекомендуется помещать на слайд только один тезис. Распространенная ошибка – представление на слайде более чем одной мысли. Старайтесь не использовать текст на слайде как часть вашей речи, лучше поместить туда важные тезисы, акцентируя на них внимание в процессе своей речи.

Не переписывайте в презентацию свой доклад. Демонстрация презентации на экране – вспомогательный инструмент, иллюстрирующий вашу речь. Следует сокращать предложения. Чем меньше фраза, тем она быстрее усваивается. Текст на слайдах лучше форматировать по ширине.

Если возможно, лучше использовать структурные слайды вместо текстовых. В структурном слайде к каждому пункту добавляется значок, блок-схема, рисунок – любой графический элемент, позволяющий лучше запомнить текст.

Следует избегать эффектов анимации текста и графики, за исключением самых простых, например, медленного исчезновения или возникновения полосами, но и они должны применяться в меру. В случае использования анимации целесообразно выводить информацию на слайд постепенно. Пусть слова и картинки появляются параллельно вашей «озвучке».

Оформление графической информации, таблиц и формул

Рисунки, фотографии, диаграммы, таблицы, формулы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде. Желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления. Цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда. Иллюстрации и таблицы должны иметь заголовок. Иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом. Иллюстрации, таблицы, формулы, позаимствованные из работ, не принадлежащих автору, должны иметь ссылки. Используя формулы желательно не отображать всю цепочку решения, а оставить общую форму записи и результат. На слайд выносятся только самые главные формулы, величины, значения.

После создания и оформления презентации необходимо отрепетировать ее показ и свое выступление. Проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на экране компьютера или проекционном экране) и сколько времени потребуется на её показ.

Процедура оценивания

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

1. Критерии оценки содержания: 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 создании презентации.

2 Критерии оценки оформления: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

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

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценку «*зачтено*» заслуживает презентация, если обучающийся прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил презентацию в соответствии с требованиями МУ; при собеседовании на все вопросы преподавателя дал аргументированные ответы. Имеются незначительные ошибки в оформлении презентации;

Оценку «*не зачтено*» получает обучающийся, если не прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями;
- при собеседовании обучающийся не владеет материалом, не дает правильных ответов на большинство заданных вопросов, т. е. обнаружил серьезные пробелы в теоретических знаниях и практических умениях; частично не выполняются требования, предъявляемые к работам;

Презентация, оцененная «не зачтено», полностью перерабатывается и представляется заново

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА
научной статьи

Тематика научной статьи формируется с выбранным направлением магистерской диссертации:

– Аспекты управления качеством в выбранной области животноводства
– Элементы бережливого производства продукции животноводства
– Элементы системы менеджмента качества на животноводческих предприятиях

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценку «*зачтено*» заслуживает научная статья, если обучающийся прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle, а также,

- полно и всесторонне раскрыл содержание темы, дал глубокий критический анализ литературы по данной проблеме; оформил научную статью в соответствии с требованиями МУ; отправил для опубликования в научный журнал (справка о принятии статью) или опубликовал статью в отчетный период;

Оценку «*не зачтено*» получает обучающийся, если не прикрепил презентацию в ИОС Омский ГАУ-Moodle а также:

- содержатся грубые теоретические ошибки, плагиат; оформление имеет значительные нарушения по сравнению с предъявляемыми требованиями; не отправил для опубликования в научный журнал (справка о принятии статью).

3.1.2. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля

1. От каких видов животных получают и используют в пищевой промышленности молоко?
2. Значение молока как секрета молочной железы.
3. Почему молоко является ценным продуктом питания и важным сырьем для пищевой промышленности
4. Молочный сахар. Его роль в микробиологических процессах?
5. Какой микробиологический процесс лежит в основе силосования кормов?
6. Виды брожения, основанные на использовании молочного сахара.
7. Что является предшественником молочного жира.
8. Какой гормон влияет на процесс молокоотдачи
9. Первичная обработка молока.
10. Обоснование необходимости и способов очистки молока при его получении.
11. Перечислите факторы влияющие на молочную продуктивность коров.
12. Значение молозива при выращивании молодняка молочного периода.
13. Какие Вам известны способы повышения молочной продуктивности коров.
14. Зоотехнические факторы, влияющие на молочную продуктивность
15. Какие вы знаете породы крупного рогатого скота:

- молочного направления;
- комбинированного направления.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Основы управления качеством продукции животноводства»

Межотраслевые системы стандартов
Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Качество и безопасность продукции животноводства»

Особенности производства молокосодержащих продуктов
Особенности производства мясных продуктов

Особенности производство продукции из мяса птицы

ВОПРОСЫ
для самостоятельного изучения темы
«Система менеджмента качества в животноводстве»

Международные организации по стандартизации
Принципы ХАССП
Опыт внедрения системы менеджмента качеством

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 конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
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, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самостоятельного изучения темы

- 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.

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

Тема 1. Основы управления качеством продукции животноводства

1) Аспекты управления качеством продукции животноводства
2) Элементы управления качества

Задача 1. Сформировать элементы управления качеством в зависимости от отрасли животноводства и производимой продукции
Задача 2.

Тема 2. Качество и безопасность продукции животноводства

1) Показатели качества продукции животноводства
2) Показатели безопасности продукции животноводства

Задача 1. Определение органолептических показателей качества продукции животноводства
Задача 2. Определение физико-химических показателей продукции животноводства
Задача 3. Изучение и обоснование результатов показателей безопасности продукции животноводства

Тема 3. Система менеджмента качества в животноводстве

1) Элементы российских стандартов ИСО серии 9000 и 22000
2) Элементы ХАССП

Задача 1. Разработать элементы системы ХАССП для продукта
Задача 2. Анализ сравнительный стандартов ИСО 9000 и 22000

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

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

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ
для подготовки к итоговому контролю

1. Значение повышения качества продукции в современных условиях.
2. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
3. Понятие о производственном контроле. Каковы основные составляющие программы производственного контроля?
4. Программа производственного контроля, и его периодичность. Ответственность за несоблюдение программы производственного контроля.
5. Понятие о качестве пищевой продукции. Классификация и номенклатура показателей качества. Повышение качества продукции в современных условиях.
6. Понятие идентификации и ее основные функции.
7. Основные задачи, объекты и субъекты идентификации.
8. Виды идентификации.
9. Средства, критерии и методы идентификации.
10. Система сертификации продовольственных продуктов и продовольственного сырья.
11. Характеристика стандартов ИСО серии 9000 и 22 000.
12. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
13. Характеристика системы ХАССП.
14. Основные принципы системы ХАССП.
15. Охарактеризовать понятия риск, критическая контрольная точка. Анализ вероятности реализации опасного фактора и тяжести его последствий.
16. Установление ККТ методом «дерева принятия решений».
17. Петля качества.
18. Сертификация систем качества.
19. Сертификация производств.
20. Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом.
21. Органолептические показатели сырого молока.
22. Физико-химические показатели сырого молока.
23. Санитарно-гигиенические показатели качества молока.
24. Оценка соответствия сырого молока требованиям ТР.
25. Товарная классификация мяса крупного рогатого скота в тушах, полутушах, четвертинах.
26. Товарная классификация мяса свиней в тушах, полутушах.
27. Требования к качеству тушек птицы по упитанности и качеству обработки.
14
28. Требования к качеству мяса.
29. Органолептические показатели качества мяса.
30. Санитарно-гигиенические требования.
31. Показатели свежести мяса. Характеристика мяса свежего, сомнительной свежести и несвежего.
32. Клеймение и маркировка мяса.
33. Транспортирование и хранение мяса. Оценка соответствия.
34. Товарная классификация вареных колбасных изделий.
35. Требования к качеству вареных колбасных изделий.
36. Органолептические и физико-химические показатели качества вареных колбасных изделий.
37. Санитарно-гигиенические требования вареных колбасных изделий.
38. Товарная классификация полукопченых колбасных изделий.

39. Требования к качеству полукопченых колбасных изделий.
40. Органолептические и физико-химические показатели качества полукопченых колбасных изделий.
41. Санитарно-гигиенические требования полукопченых колбасных изделий.
42. Требования к качеству питьевого пастеризованного молока.
43. Органолептические и физико-химические показатели качества питьевого пастеризованного молока.
44. Санитарно-гигиенические требования питьевого пастеризованного молока.
45. Характеристика и классификация яиц.
46. Требования к качеству яиц.
47. Категории яиц в зависимости от их массы.
48. Требования к качеству цветочного меда.
49. Требования к безопасности сырья и продуктов животного происхождения согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

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 электронной форме на платформе Moodle. Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 40 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносится по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Б1.О.13 Контроль и управление качеством продукции животноводства»

Для обучающихся направления подготовки 36.04.02 Зоотехния

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!

Примерные вопросы для итогового тестирования

1. Понятие качества. Основы управления качеством. Объект, субъект, цель управления, миссия, стратегия, политика в области качества.
Японские подходы к качеству.
Улучшение качества жизни через продовольствие и питание.

2.Экономические аспекты качества: требования к продукции. Необходимые шаги предприятия для решения вопросов, связанных с выгодами, затратами и рисками.
Добровольное подтверждение соответствия. Иные формы подтверждения соответствия

Классификация показателей качества.

3.Качество жизни. Способы выражения. Основные направления Европейской политики исследований в области качества жизни.
Виды метрологического контроля и надзора. Объекты, средства и методы измерений в товароведении. Государственные эталоны. Примеры.
Система профилактики брака на предприятии.

4.Структура качества. Этапы жизненного цикла продукции.
Принципы управления качеством для разработки стандартов ИСО.
Внешние расходы и потери при неудовлетворительном контроле качества.

5.Экологический бизнес. Определение объем рынка. Понятие рециклинга.
Управление качеством проекта. Функции и процессы реализации.
Внутренние потери при неудовлетворительном контроле качества.

6.Классификация затрат на качество.
Элементарные статистические методы: Анализы Парето. Стратификация. Графическое изображение. Способ построения. Примеры.
Затраты на предупредительные мероприятия.

7.Американская модель управления качеством.
Ответственность предприятий за нарушение требований государственных стандартов при проведении гос. контроля и надзора.
Затраты на контроль качества.

8.Россия и качество.
Сущность системы менеджмента качества. Основополагающие принципы.
Опыт организации кружков качества в РФ.

9.Европа и качество.
Основные направления закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Административная и уголовная ответственность за несоблюдение требований к качеству.
Международные метрологические организации.

10.Классификация показателей качества.
Виды и методы контроля качества.
Экологическая маркировка товаров.

11.Статистические методы управления качеством. Три категории сложности.
Управление знаниями. Стратегии управления знаниями.
Улучшение качества жизни и уровень стрессовых состояний.

12.Элементарные статистические методы: Контрольные листки, причинно следственная диаграмма Ишикавы. Графическое изображение. Способ построения. Примеры.
Сертификация производства. Объекты. Основные этапы.
Калибровка и поверка средств измерений.

13.Элементарные статистические методы: Гистограммы. Диаграмма разброса. Графическое изображение. Способ построения. Примеры.
Документация систем менеджмента качества
Качество как философская категория

14.Элементарные статистические методы. Контрольные карты. Виды. Графическое изображение. Способ построения.
Реинжиниринг бизнес-процессов. Различия между постоянным улучшением и реинжинирингом.
Основные этапы реинжиниринга.
Э.Дилинг – человек-легенда.

15.Методы для решения проблемных задач. Метод Дельфы. Метод черного ящика. Метод дневников. Примеры.
Проверки систем качества.

Система «Упорядочение», примеры системы в РФ.

16.Методы для решения проблемных задач. Метод Синектика. «Метод 66». «Мозговой штурм».
Реструктуризация предприятия. Ее цели. Модель осуществления.
Влияние новых технологий на общество.

17.Определение метрологии. Закон об обеспечении единства измерений. Цели и основные положения закона.
Совершенствование систем качества.
Критерии безопасности пищевой продукции.

18.Особенности внедрения TQM на Российских предприятиях. Проблемы. Задачи. Семь шагов для создания и оздоровления систем менеджмента качества.
Влияние качества на прибыль.

19. Жирность молока у разных видов животных, в %

(установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов)

Коза	4,4
Овца	6,7
Кобыла	1,3
Олени	22,5

20. Установите соответствия между учеными и фактами

Внедрение сепараторов	Верещагин Н.В.
Портативные передвижные молочные лаборатории	Калантар А.А.
Изобретатель белого шоколада	Зайковский Я.С.

21.История молочной промышленности

(установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов)

Сепарирование	1879
Пастеризация	1882
Сгущение с сахаром	1868
Сгущение со стерилизацией	1881
Получение молочного сахара	1881
Культивирование микроорганизмов	1882
Гомогенизация	1892
Ультрафиолетовое облучение	1903
Сушка молока	1885-1904

22.Молоко и молочные продукты обладают высокой энергетической ценностью (энергетическая ценность 1 кг):

(установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов)

молоко	2 400 кДж
творог жирный	9 450 кДж
сыр голландский	15 400 кДж
масло сливочное	31 30 кДж

23.Среднесуточное потребление молочных продуктов в граммах, по мнению ученых, должно быть следующее:

(установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов)

молоко	500
масло	15
сыр	18
творог	20
сметана	18

сгущенное молоко	8
сухое молоко	3

24.Все факторы можно условно объединить в следующие группы:

(установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов)

Физиологические	порода, стадия лактации, возраст, состоянье здоровья, индивидуальные особенности, течка, линька
Паратипические	корма и режимы кормления, условия содержания животных, сезон года, смена погоды
Факторы, связанные с условиями получения молока	частота доения, полнота выдаивания, массаж вымени, квалификация доярки

25.В процессе образования и выделения молока различают три периода:
(установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов)

1. молозивный
2. период выделения нормального молока
3. период отделения стародойного молока

26.Не подлежит приему на молочные заводы по следующим показателям:
(установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов)

Молозиво	неудовлетворительные органолептические показатели; низкая термоустойчивость вследствие повышенного содержания сывороточных белков
Стародойное молоко	горечь, вызываемая разложением свободного жира ферментом липазой; повышенное содержание ферментов (в т.ч. липазы - трудно активируемого фермента); состояние жировой фазы - мелкодисперсное; медленное развитие микроорганизмов

27. Количество жировых шариков в млрд/мл в молоке коров, следующих пород в порядке убывания:
1.симментальской
2. красной степной
3. лебединской
4. черно-пестрой

28.Как изменяется плотность молока в зависимости от фальсификации

(установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов)

Молоко, фальсифицированное водой	Понижается
Молоко, фальсифицированное обезжиренным молоком (или подснятые сливки)	Повышается
Молоко, фальсифицированное обезжиренным молоком и водой (двойная фальсификация)	Изменяется незначительно в зависимости от соотношения добавленных компонентов

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры 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
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения дифференцированного зачета осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины/профессионального модуля
	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; 2) прошёл заключительное тестирование

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.О.13 Контроль и управление качеством продукции животноводства
в составе ОПОП 36.04.02 Зоотехния

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:

а) На заседании обеспечивающей кафедры кормление животных и технология производства;
протокол № 10 от 13.04.2023.

Зав. кафедрой Е.В. Чаушина

б) На заседании методической комиссии по направлению 36.04.02 Зоотехния;
протокол № 9 от 25.04.2023.

Председатель МКН 36.04.02 Зоотехния И.А. Коршева

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

а) Директор СибНИИП – филиал ФГБНУ «Омский АНЦ», канд. с.-х. наук А.Б. Дымков

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины

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