

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы

Семенов С.Н.



«8» мая 2018 г.

Фонд оценочных средств

Б2.В.03(П) « Производственная практика, технологическая практика»

для направления 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза,
прикладной бакалавриат
квалификация выпускника - бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Этапы практики
ПК - 1	способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	+
ПК - 2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	+
ПК - 3	готовностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	+
ПК - 4	способностью применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	+
ПК - 5	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	+
ПК - 6	способностью применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	+
ПК - 7	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	+

ПК - 8	готовностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	+
ПК - 9	владением методами охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

2.2 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК - 1	<p>-знать: особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p>- уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной практики, технологической практики	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК - 2	<p>-знать: методики лабораторного контроля качества продуктов животноводства и растениеводства, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

	<p>- уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения - иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животноводства и растениеводства, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	практики, технологической практики				
ПК - 3	<p>-знать: правила безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия - уметь: уметь применять средства защиты при возникновении экстренных ситуаций - иметь навыки и /или опыт деятельности: владения мерами безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной практики, технологической практики	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК - 4	<p>-знать: методы исследования животноводческой и растениеводческой продукции, а так же кормов и кормовых добавок с использованием современных технологий - уметь: применять на практике базовые знания</p>	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

	теории и проводить исследования с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы - иметь навыки и /или опыт деятельности: применять на практике методы исследования животноводческой и растениеводческой продукции, а так же кормов и кормовых добавок с использованием современных технологий	практики, технологической практики				
ПК - 5	- знать: методы проведения ветеринарно-санитарных мероприятий - уметь: проводить ветеринарно-санитарные мероприятия - иметь навыки и /или опыт деятельности: проведения ветеринарно-санитарных мероприятий	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной практики, технологической практики	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК - 6	- знать: современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области ветеринарно-санитарной экспертизы - уметь: профессионально использовать современные базы данных по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы - иметь навыки и /или опыт деятельности: применения современных информационных технологий, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной практики, технологической практики	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК - 7	- знать: правила техники безопасности,	Контактная работа и	экзамен	Задания из раздела	Задания из раздела	Задания из раздела

	<p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>- уметь: соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p>	самостоятельная работа во время производственной практики, технологической практики		3.1	3.1	3.1
ПК - 8	<p>- знать: формы ветеринарных документов, правила их оформления и хранения.</p> <p>- уметь: заполнять формы ветеринарных документов в бумажном и электронном видах</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: ветеринарного делопроизводства в соответствии со спецификой деятельности ветеринарно-санитарного эксперта</p>	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной практики, технологической практики	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1
ПК - 9	<p>- знать: методы охраны труда и защиты производственного персонала при проведении патоморфологической диагностики болезней животных.</p> <p>- уметь: применять на практике методы охраны труда и защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	Контактная работа и самостоятельная работа во время производственной практики, технологической практики	экзамен	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1	Задания из раздела 3.1

2.3 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.4 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Допуск к сдаче экзамена

- 1.Посещение производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2. Выполнение заданий по практике.
3. Активное участие в работе при прохождении практики.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Задания по практике.

Типовые задания:

1. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции
2. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов.
3. Порядок приема и осмотра животных перед въездом на предприятие,
4. Требования к сопроводительной документации
5. Технологическая схема переработки крупного рогатого скота.
6. Технологическая схема переработки мелкого рогатого скота
7. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии мясокомбината
8. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
9. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов
10. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
11. Ветеринарное клеймение
12. Товароведческая маркировка мяса
13. Структура предприятия, его мощность по выпуску различных видов продукции, количеству перерабатываемого молока
14. Структура ветслужбы и функции ветеринарно-санитарных экспертов
15. Порядок приема молока
16. Методика определения кислотности молока
17. Методика определения класса чистоты молока
18. Методика определения плотности молока
19. Методика определения массовой доли жира молока
20. Методика определения термоустойчивой и температуры замерзания
21. Методика определения бактериальной обсемененности молока
22. Методика определения содержания соматических клеток в молоке
23. Методика определения наличия ингибирующих веществ, массовой доли белка, активности фосфатазы.
24. Методы тепловой обработки молока.
25. Структура лаборатории, оснащение оборудованием для проведения ВСЭ.
26. Функции лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
27. Требования к сопроводительной документации
28. Методика ветеринарно-санитарного осмотра голов
29. Методика ветеринарно-санитарного осмотра внутренних органов
30. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш
31. Методика проведения трихинеллоскопии
32. Методика определения кислотности молока
33. Методики определения класса чистоты и плотности молока
34. Методика определения массовой доли жира молока
35. Методика определения нитратов в растительных продуктах
36. Методы определения натуральности меда
37. Структура лаборатории, оснащение оборудованием, область аккредитации.
38. Требования к нормативной документации
39. Методика определения в продуктах питания микотоксинов
40. Методика определения пестицидов в пищевых продуктах
41. Методика определения токсичных элементов
42. Методика определения бензапирена
43. Методика определения количественного определения нитритов в пищевых продуктах
44. Физико-химических методов определения качества мяса.
45. Методика антибиотиков в молоке (левомицетина).
46. Применение ИФА для экспертизы пищевых продуктов
47. Экспресс методы выявления бактерий в пищевых продуктах

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	По окончанию практики
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Сапожкова О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение практики
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Сапожкова О.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение практики
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

Рецензент: **Андреев Михаил Михайлович**, кандидат ветеринарных наук, заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области