Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:24:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ / Ларионов С.В./
« 27 » апреля 2021г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Болезни животных и ветеринарно-санитарная экспертиза**
Ведущий преподаватель	**Салаутина С.Е., доцент**

Разработчик: доцент, Салаутина С.Е. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……..... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания …….. 4

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.....……..……..….. 7

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 14

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

В результате изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 31 мая 2017 г. №481, формируют следующие компетенции: указанные в таблице 1.

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

Таблица 1

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1- анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; - ПК-2.4 - проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; - ПК-2.5 - разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	5	Лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос, тесты.

		технологических линиях;			
ПК-5	способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-5.2 - способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.	5	Лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос, тесты.

Примечание:

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

«Метрология и стандартизация», «Общая технология отрасли» ,«Биология», «Научные основы производства мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Технология переработки продукции птицеводства», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы»

Компетенция ПК-5 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

«Технология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Технологическая практика», « Преддипломная практика», «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

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

Перечень оценочных средств Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	собеседование	средство контроля, органи-зованное как специальная беседа педагогического ра-ботника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по опреде-ленному разделу, теме, про-блеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов для устного опроса
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации	лабораторные работы

		полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Топография лимфатических узлов. Лимфадениты. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных	ПК-2, ПК-5	Устный опрос
2	Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных	ПК-2, ПК-5	Устный опрос, лабораторная работа
3	Определение свежести мяса.	ПК-2, ПК-5	Устный опрос, лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-2, 5 семестр	ПК-2.1- анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	обучающийся не владеет навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями	в целом успешное, но не системное владение навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	успешное и системное владение навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

		выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.	готовой продукции.		
ПК-2, 5 семестр	ПК-2.4 - проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;) не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей при проведении лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	обучающийся демонстрирует знание материала (знает цель, задачи, основные методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.
ПК-2 5 семестр	ПК-2.5 - разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в	не умеет использовать основные методы технического контроля и испытания готовой	в целом успешное, но не системное владение навыками основных методов	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей при проведении	успешное и системное владение навыками основных методов технического контроля и

	процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	основныех методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
ПК-5 5 семестр	ПК-5.2 - способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале основных мероприятийпо предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.	в целом успешное, но не системное владение навыками основных мероприятий по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками основных мероприятий по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения	успешное и системное владение навыками основных мероприятий по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.

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. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Техника безопасности при проведении лабораторных занятий;
2. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных;
3. Лимфоузлы головы, шеи и легких; Топография, видовые особенности; Лимфоузлы туши, конечностей и внутренних органов;
4. Топография, видовые особенности;
5. Значение и техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных;
6. Определение упитанности сельскохозяйственных животных;
7. Определение упитанности кроликов и птицы;
8. Товароведение и клеймение мяса; Товароведение и клеймение мяса птиц и кроликов;
9. Определение свежести мяса;
10. Определение мяса от больных животных;
11. Определение видовой принадлежности мяса;
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов;
13. Трихинеллоскопия мяса; ВСЭ колбас;
14. ВСЭ мяса и продуктов убоя животных при инвазионных и незаразных болезнях животных;
15. Определение качественных показателей мяса, колбас и консервов.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

3.2.Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и

мясных продуктов».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Термины и определения, принятые «Правилами ветосмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов».
2. Какие животные относятся к категории убойные животные.
3. В чем суть предубойного ветеринарного осмотра.
4. Задачи предубойного отдыха животных, его параметры.
5. Порядок и условия направления животных на карантинирование.
6. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС.
7. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов лошади.
8. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи.
9. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов МРС.
10. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы.
11. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов кроликов.
12. Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы (цели, задачи, документация).
13. Транспортировка сельскохозяйственных животных и птицы (подготовка, погрузка и транспортировка).
14. Определение упитанности сельскохозяйственных животных и птицы.
15. Профилактика транспортной патологии.
16. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса.
17. Строение лимфоузла. Лимфа.
18. Лимфаденит. Характеристика. Классификация.
19. Топография лимфоузлов головы. Видовые особенности.
20. Топография лимфоузлов шеи и грудной конечности. Видовые особенности.
21. Топография лимфоузлов легких. Видовые особенности.
22. Топография лимфоузлов тазовой конечности. Видовые особенности.
23. Топография лимфоузлов брюшной и тазовой полостей. Видовые особенности.
24. Лимфоузлы внутренних органов брюшной и тазовой полостей.
25. Особенности проведения ВСЭ на рынке.
26. Предприятия по переработке скота и птицы. Категории мясоперерабатывающих предприятий.
27. Принципы организации мясоперерабатывающих предприятий.
28. Порядок погрузки партии, размещение при погрузке, сопроводительные документы.
29. Правила сдачи-приемки скота и предубойная выдержка.
30. Условия, запрещающие прием животных на мясоперерабатывающих предприятиях и их убой.
31. Технология переработки КРС, лошадей.
32. Технология переработки свиней.
33. Технология переработки птицы.
34. Технология переработки кроликов и МРС.
35. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере.

36. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Какой выход мяса при убое животных?
2. На какие болезни и состояния следует обратить внимание при переработке свиней?
3. Признаки плода животного.
4. Как осматривают туши: а) по ветеринарным показателям; б) по технологическим показателям?
5. Какая зависимость плотности жира от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот?
6. Какие лимфоузлы и мышцы вскрывают на финальной точке ВСЭ?
7. Ответственность за нарушения ветеринарного законодательства РФ и основания применения органами Госветнадзора мер административной ответственности.
8. Какие группы животных по возрастному признаку допускаются для убоя?
9. Какие микроорганизмы обусловливают гниение?
10. Чем опасно разложившееся мясо?
11. Принципы и направления взаимодействия органов госкомсанэпиднадзора и ветеринарных органов управления.
12. Суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
13. Суть соглашения о взаимодействии Госстандарта РФ и Госветинспекции РФ в области сертификации.
14. Общие положения о подразделении Госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
15. Задачи и обязанности подразделения Госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
16. Права и ответственность подразделения Госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
17. Механизм взаимодействия подразделения Госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
18. Виды стресса и их характеристика.
19. Перевозка скоропортящихся продуктов и животного сырья.
20. Ветеринарно-санитарная обработка вагонов, автотранспорта и судов после выгрузки животных, продуктов и сырья.
21. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.
22. Убойный выход продукции МПП.

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Морфология и пищевая ценность мяса.
2. Созревание мяса.
3. Виды порчи мяса при хранении.

4. Вынужденный убой.
5. Внутрихозяйственный убой.
6. Определение степени обескровливания (по Загаевскому).
7. Методы консервирования мяса и мясопродуктов.
8. Дефростация.
9. Люминесцентный метод исследования мяса.
10. Микробиологический метод исследования мяса.
11. Определение видовой принадлежности мяса.
12. Определение свежести мяса птицы.
13. Определение свежести мяса кролика.
14. Ветеринарно-санитарная осмотр туш и органов КРС.
15. Ветеринарно-санитарная осмотр туш и органов МРС.
16. Ветеринарно-санитарная осмотр туш и органов лошадей.
17. Ветеринарно-санитарная осмотр туш и органов свиней.
18. Ветеринарно-санитарная осмотр туш и органов сельскохозяйственной птицы.
19. Ветеринарно-санитарная осмотр туш и органов кроликов.
20. Значение бактериологического исследования при ветринарно-санитарной экспертизе туш и органов.
21. Бактериоскопия мазков-отпечатков.
22. Случаи, при которых проводят бактериологическое исследование мяса.
23. Отбор проб и оформление сопроводительных документов.
24. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса со свойствами PSE и DFD.
26. Способы обезвреживания условно годного мяса и мясопродуктов.
27. Ветеринарно-санитарный контроль парного, охлажденного и замороженного мяса.
28. Причины и виды порчи мяса.
29. Ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию сточных вод мясоперерабатывающих предприятий.
30. Органолептическое исследование свежести мяса.
31. Физико-химические исследования свежести мяса.
32. Определение мяса от больных животных.
33. Утилизация ветеринарных конфискатов.
34. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
35. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию. Определение мяса от больных животных органолептическими методами.
36. Определение мяса от больных животных лабораторными методами.
37. Отбор проб колбасных изделий. Органолептические методы определения качества колбас.
38. Лабораторные методы определения качества колбас.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.
40. Дефекты консервов.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Схема бактериологического исследования мясопродуктов.
2. Дезинфекция как метод обработки помещений и оборудования мясоперерабатывающих предприятий.
3. Реактивы для дезинфекции.
4. Приборы и оборудование для проведения дезинфекции.
5. Устойчивость микробов к дезинфекционным растворам.
6. Устойчивость вирусов к дезинфекционным растворам.
7. Препараты для дезинфекции санитарной бойни и карантина на мясоперерабатывающих предприятиях и приготовление растворов.
8. Влияние дезинфекционных растворов на оборудование, используемое в технологических процессах на мясоперерабатывающих предприятиях.
9. Контроль качества санитарной обработки оборудования и помещений мясоперерабатывающих предприятий.
10. Правила сертификации мяса на соответствие требованиям биологической безопасности.
11. Правила сертификации мяса на соответствие требованиям микробиологической безопасности.
12. Определение свежести мяса птицы.
13. Определение свежести мяса кролика.
14. Дикие звери и птицы, добываемые на мясо.
15. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу диких животных.
16. ВСЭ мяса диких промысловых животных при инфекционных болезнях.
17. ВСЭ мяса диких промысловых животных при инвазионных болезнях.
18. ВСЭ мяса диких промысловых животных при отравлениях.
19. ВСЭ мяса диких промысловых животных при травмах.
20. ВСЭ мяса диких промысловых животных при истощении.
21. ВСЭ мяса диких промысловых животных при послеродовых болезнях.
22. ВСЭ мяса утонувших диких промысловых животных.
23. ВСЭ мяса павших диких промысловых животных.
24. ВСЭ промысловых морских животных.
25. Ветеринарно-санитарные требования к промыслу ластоногих животных.
26. ВСЭ и оценка продуктов убоя ластоногих животных при различных заболеваниях.
27. Обеззараживание продуктов убоя диких промысловых животных.
28. Определение мяса от больных животных органолептическими методами.
29. Определение мяса от больных животных лабораторными методами.
30. Отбор проб колбасных изделий. Органолептические методы определения качества колбас.
31. Лабораторные методы определения качества колбас.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.
33. Дефекты консервов.

3.3. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения установлена промежуточная аттестация в виде зачета 3 год.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Что такое ветеринарно-санитарная экспертиза? Цели и задачи.
2. Что такое ветсанитария?
3. Транспортировка животных автомобильным, железнодорожным и водным транспортом.
4. Факторы, при которых невозможна транспортировка животных на убой.
5. Подготовка животных к транспортировке и мероприятия по ее обеспечению.
6. Транспортная патология.
7. Санитарная обработка транспортных средств.
8. Прием-сдача скота на убой.
9. Предубойная подготовка животных.
10. Технология убоя и переработки крупного рогатого скота.
11. Технология убоя и переработки мелкого рогатого скота.
12. Технология убоя и переработки свиней.
13. Технология убоя и переработки лошадей.
14. Убой и переработка санитарного скота.
15. Влияние отдельных технологических операций на санитарные показатели мяса.
16. Морфологический состав мяса.
17. Химический состав мяса.
18. Роль лимфатической системы при исследовании продуктов убоя животных.
19. Функции и строение лимфатической системы животных.
20. Лимфатическая система головы.
21. Лимфатические узлы туши.
22. Лимфатические узлы внутренних органов.
23. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
24. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов мелкого рогатого скота.
25. Техника послеубойного осмотра туш и внутренних органов свиней.
26. Техника послеубойного туш и внутренних органов лошадей.
27. Определение упитанности крупного рогатого скота.
28. Определение упитанности мелкого рогатого скота.
29. Определение упитанности лошадей.
30. Товароведческая характеристика говядины.
31. Товароведческая характеристика свинины.
32. Товароведческая характеристика баранины и козлятины.
33. Изменения в мясе при хранении.
34. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса.
35. Консервирование мяса низкой температурой.

36. Консервирование мяса высокой температурой.
37. Консервирование мяса посолом.
38. Современные методы консервирования мяса.
39. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике.
40. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
41. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
43. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация в цехах мясоперерабатывающих предприятий.
44. Мероприятия на убойных предприятиях, в хозяйстве и на транспорте при установлении сибирской язвы.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лейкозе.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при бешенстве и чуме крупного рогатого скота.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при чуме и роже свиней.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сапе.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе и эхинококкозе.
54. Определение свежести мяса.
55. Определение мяса от больных животных.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» осуществляется через проведение текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				образовательной организации без дополнительных занятий

- форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

умения: ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе.

владение навыками: методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов.

Критерии оценки*

Таблица 6

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение анализировать основные положения закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. - используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками

	чтения и оценки результатов исследований.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе, используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки результатов исследований.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: основных положений закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

умения: ориентироваться в научной и учебной литературе по тематике курса; оценивать качество мяса и мясных продуктов; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике курса, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе.

владение навыками: методик предубойной и послеубойной диагностики; научно-обоснованными методами обеззараживания и утилизации мяса и боенских отходов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ Таблица 7

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - умение давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. - владение навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание в целом основных методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - умение в целом давать заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. - владение в целом навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не твердое знание методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - умение давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке сопровождается неточностями и ошибками. - слабым владение навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов; методов ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений. - не умеет давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. - не владеет навыками проведения лабораторных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

Разработчик: доцент, Салаутина С.Е.

(подпись)