

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 27.05.2025 12:27:44
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной аттестации Зачет

Объем дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в часах/неделях 108/0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	4	4
Лабораторные занятия	2	2
Практические занятия	4	4
Контактная работа	10	10
Сам. работа	94	94
Итого		108

Улан-Удэ, 20 __ г.

Программу составил(и):
к.в.н., Алексеева Саяна Мункуевна
, О-Чен-Син Юлия Вячеслововна

Программа дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья

составлена на основании учебного плана:
b350307_z_5.plx
утвержденного Ученым советом вуза от протокол № 9 от 06.05.2025 г

Программа одобрена на заседании кафедры
Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Протокол № 10 от 07.04.2025 г
Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» _04_ 2025 г., протокол №_8__	
Председатель методической комиссии « Технологический факультет»	
Внешний эксперт (представитель работодателя)	Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ
_____	Селицкая Л.Е.
подпись	И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Алексеева С.М.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
2	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
3	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
4	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
5	20__/20__ г.г.	№____	«__»__20__г.		«__»__20__г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	Цели: изучение теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья. Задачи: изучение ветеринарно-санитарных методов исследования сельскохозяйственного сырья; освоение методов контроля качества сырья.	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть		Б1.В
ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	2 семестр	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2	3 семестр	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
3	3 семестр	Учебная практика
4	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
5	3 семестр	Технологическая практика
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	5 семестр	Технико-химический контроль на предприятиях молочной отрасли
2	5 семестр	Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
3	5 семестр	Научно-исследовательская работа
4	5 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
5	5 семестр	Преддипломная практика
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами техникохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения		
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:		

Уровень 1	ИД-1 не знает и не понимает лабораторные методы исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;			
ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;			
ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.			
ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.			
ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения			
ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.			
ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения			
ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.			
Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;			
ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:			
Уровень 1	ИД-1 Не знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.		

Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами токсикохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:			
Уровень 2	ИД-1 плохо знает и понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.		

Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:			
Уровень 2	ИД-1 плохо знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.		

Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами токсикохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:			
Уровень 3	ИД-1 знает и понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.		

Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:			
Уровень 3	ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.		

Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами токсимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:			
Уровень 4	ИД-1хорошо знает и понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.		

Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Знать и понимать Знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.:			
Уровень 4	ИД-1 в полной мере знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.		

Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения. ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных. ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения			
Уметь делать (действовать) Умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности. :			
Уровень 1	ИД-2 не умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уметь делать (действовать) Умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения
Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

:

Уровень 1	ИД-2 Не умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения		
Уровень 2	ИД-2 плохо умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уметь делать (действовать) Умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения
Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

:

Уровень 2	ИД-2 плохо умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уметь делать (действовать) Умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения
Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

:

Уровень 3	ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уметь делать (действовать) Умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения
Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

:

Уровень 3	ИД-2 умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
-----------	--

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

Оценки формирования компетенций

Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
--	--	-----------------------------	------------------------------

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
--	--	--	--

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уметь делать (действовать) Умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения
Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

:

Уровень 4 ИД-2 в полной мере умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уметь делать (действовать) Умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения
Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

:

Уровень 4	ИД-2 в полной мере умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
-----------	--

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

Оценки формирования компетенций

Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
--	--	-----------------------------	------------------------------

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
--	--	--	--

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) Владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

:

Уровень 1	ИД-3 Не владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения
-----------	--

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) Владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

Уровень 1	ИД-3 не владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности
-----------	---

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) Владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

:

Уровень 2

ИД-3 плохо владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) Владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

Уровень 2	ИД-3 плохо владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности
-----------	--

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) Владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

:

Уровень 3

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-2: Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) Владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

Уровень 3	ИД-3 владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности		
Уровень 4	ИД-3в полной мере владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компентенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
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

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

ИД-1 Знает и понимает безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

ИД-2 Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

ИД-3 Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

ИД-1 знает профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; методы диагностики, профилактики и ликвидации инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных.

ИД-2 умеет определять патологии у животных и в продуктах животного происхождения

ИД-3 владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеть навыками (иметь навыки) Владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения

Владеет деловой коммуникацией и реализовывает свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

:

Уровень 4	ИД-3 в полной мере владеет методами ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению сырья и продуктов животного происхождения
-----------	---

Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
-----------------------------	-------------	---------	---------

Оценки формирования компетенций

Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
--	--	-----------------------------	------------------------------

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
--	--	--	--

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза						
1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясoproдуктов	Лек	4	2	ПКС-4, ПКС-2	2	Лекция-визуализация

1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисло-молочных продуктов	Лек	4	2	ПКС-4,ПКС-2		
1.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Пр	4	2	ПКС-4,ПКС-2		Модуль №1
1.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисло-молочных продуктов	Пр	4	2	ПКС-4,ПКС-2	2	Ситуационные задачи
1.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и продуктов переработки	Лаб	4	2	ПКС-4,ПКС-2		Модуль № 2
1.6	Введение в предмет, цели и задачи дисциплины. История ветеринарно-санитарной экспертизы.	Ср	4	8	ПКС-4,ПКС-2		Модуль № 1
1.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Ср	4	15	ПКС-4,ПКС-2		Ситуационные задачи
1.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисло-молочных продуктов	Ср	4	18	ПКС-4,ПКС-2		Модуль № 1
1.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и продуктов переработки	Ср	4	15	ПКС-4,ПКС-2		Модуль № 2,
1.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов и продуктов их переработки	Ср	4	20	ПКС-4,ПКС-2		Устный опрос по дискуссионным вопросам
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза масел и жиров растительного происхождения	Ср	4	18	ПКС-4,ПКС-2		Модуль №2

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 234 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=337767
Л1.2	Кунаков А.А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., Авылов Ч.К., Гламаздин И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=352226
Л1.3	Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]:. - Новосибирск: НГАСУ, 2013. - 95 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514

Дополнительная литература

Л2.1	Житенко П. В., Боровков М. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник. - М.: Колос, 2000. - 335
Л2.2	Федоткина С. Н., Шинкаренко А. Н., Усенков А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум [Электронный ресурс]:. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76662
Л2.3	Сост.: Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 60 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76667

Методическая литература

Л3.1	Алексеева С. М., Дансарунова О. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. - , 2022. - 81 – Режим доступа: https://elibr.bgsa.ru/sotru/00068
------	--

ЛЗ.2	Алексеева С. М., Дансарунова О. С. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]:методические указания для написания курсовых работ по дисциплине. - , 2022. - 51 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/00069
ЛЗ.3	Алексеева С. М., Дансарунова О. С. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]:учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. - , 2022. - 88 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/00071
ЛЗ.4	Алексеева С. М., Дансарунова О. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - Улан-Удэ, 2018. - 97 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/01804

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
620	Учебная аудитория для занятий лекционного типа (620)	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
644	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (644)	Учебная мебель, доска учебная, лабораторная посуда, вытяжной шкаф, холодильник, термостат, микроскопы, овоскоп, электроплита, трихинеллоскоп, водяная баня, pH-метр, нитрат-тестер Соэкс, эксперт- анализатор молока, весы электронные, стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С -Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимит Эксперт	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
662	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (662)	4 посадочных места, столы, стулья, шкафы, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, Ксерокс Brother 3в1.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц: учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Факультет ветеринарной медицины, Кафедра "Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология"; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ : [б. и.], 2018. - 97 с.	
2. Санитарно-микробиологическая характеристика продуктов животного происхождения и факторов внешней среды: методическое пособие для лабораторно-практических занятий и самостоятельных работ / Г. Д. Галсанова [и др.]; Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2014. - 63 с.	
3. Патогенные микроорганизмы как возбудители пищевых и инфекционных заболеваний : учебно-методическое пособие / Бурят. гос. с.-х. акад. им. В.Р. Филиппова ; сост. Г. Ц. Галсанова [и др.]. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2014. - 67 с	

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины	
Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса	
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Алексеева Саяна Мункуевна	доцент	к.в.н.
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
О-Чен-Син Юлия Вячеслововна	ассистент	
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		
Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья: - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; - использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); - использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации; - предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков; - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля); - проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа; - обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений); - обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий; - и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.		

ВВЕДЕНИЕ
1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств. 2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля). 3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля). 4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя: - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля). - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО; - оценочные средства, применяемые для текущего контроля; 5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).
Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету
 вопросы для модуля № 1, 2
 Перечень дискуссионных вопросов
 Ситуационные задачи

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины
Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

УДАЛИТЕ НЕНУЖНЫЙ	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	(Письменный, устный)
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине
	2) охватывает все разделы дисциплины
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: цель и задачи, история возникновения и развитие на современном этапе.
2. Ветеринарные требования к убойным животным. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.
3. Предубойный режим содержания животных и ветеринарный осмотр.
4. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
5. Предприятия по переработке животных на мясо.
6. Убой животных. Особенности убоя разных видов животных.
7. Основы технологии переработки скота в убойном цехе.
8. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Оформление сопроводительной документации.
9. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
10. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
11. Методика послеубойной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота.
12. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов свиней.
13. Сущность процесса порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Санитарная оценка.
14. ВСЭ мяса при изменениях, имеющих санитарное значение.
15. Химический и микроскопический анализы свежести мяса.
16. Исследование продуктов убоя животных на наличие антибиотиков.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях.
18. Органолептическое исследование мяса больных животных.
19. Лабораторные методы исследования мяса больных животных.
20. Способы обезвреживания условно-годного мяса.

21. Отбор проб и приготовление мышечных срезов при трихинеллезе.
22. Трихинеллоскопия мышечных срезов без обработки и с обработкой мышечных срезов.
23. Метод группового исследования на трихинеллез.
24. Дифференциация трихинелл от пузырьков воздуха, цистицерков, саркоцист и конкрементов.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе.
26. Способы обеззараживания мяса и мясопродуктов при цистицеркозе.
27. Мероприятий по профилактике при цистицеркозе и трихинеллезе.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
33. Санитарное исследование соленых и маринованных овощей.
34. Санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов. Ядовитые грибы.
35. Экспертиза сухих растительных продуктов.
36. Экспертиза зерновых и бобовых продуктов.
37. Санитарная экспертиза переработанных растительных продуктов.
38. Основы технологии растительных масел. Классификация растительных масел.
39. Санитарная экспертиза растительных масел.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Вопросы для модуля

Вопросы для модуля №1

1. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
2. Созревания мяса. Методы лабораторной диагностики.
3. Морфологический и химический состав мяса убойных, диких животных и птицы. Основы товароведения и стандартизации.
4. Клеймение и маркировка туш и органов сельскохозяйственных животных.
5. Консервирование мяса высокими температурами. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
6. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
7. Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства в (указать наименование) ветеринарной лаборатории.
8. Международное законодательство в пищевой промышленности и менеджмент качества.
9. Определение видовой принадлежности мяса.
10. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
11. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
12. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных и птицы для убоя.
13. Транспортировка животных и ветеринарно-санитарный надзор на транспорте.
14. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
15. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою
16. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
17. Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.

Вопросы для модуля № 2

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных – производителей.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя боровой и водоплавающей дичи.
10. Особенности Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и шпика на рынках.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас, сосисок и сарделек.
12. Технология и ветеринарно-санитарный надзор в колбасном производстве в (указать наименования предприятия).
13. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов в (указать наименования предприятия).

Перечень дискуссионных вопросов

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе.

4. Поражение туш личинками мясных мух.
5. Группы инфекционных болезней по степени опасности для человека.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при ящуре.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при столбняке.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сапе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сепсисе.

Ситуационные задачи

Задача № 1.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача № 2.

При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

Задача № 3.

Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных.

1. Проанализировать данную ситуацию.

Задача № 4.

Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

1. Какие действия необходимо предпринять?
2. Как поступить с травмированными тушками?

Задача № 5.

На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача № 6.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

1. Проанализируйте ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий?

Задача № 7

В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработной платы.

1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию?
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

Задача № 8.

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсыхая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализируйте данную ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задача № 9.

Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.

1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?
3. Каковы могут быть последствия?

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

УДАЛИТЕ НЕНУЖНЫЙ

Критерии оценки к экзамену

Оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценки к курсовой работе/ проекту

оценка «отлично» (86-100 баллов) - выставляется обучающемуся, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления пояснительной записки и иллюстративных материалов отвечает предъявляемым требованиям;

оценка «хорошо» (71-85 баллов) - основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних;

оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) - дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы;

оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) - выставление этой оценки осуществляется при несамостоятельном выполнении работы, или при неспособности студента пояснить ее основные положения, или в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

Критерии оценки к зачету/зачету с оценкой отчета по практике

Отчет должен быть защищен обучающимся по окончании практики в соответствии с графиком, установленным кафедрой совместно с деканатом/директоратом. Требования к оформлению отчета, порядок защиты устанавливаются методическими изданиями в соответствии с Положением «О практике обучающихся, осваивающих ОПОП высшего образования» СТО СМК 7.1.П.-39.0-2017.

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся: - отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и /или обоснованными расчетами, предложениями; не содержит ошибок; - проведено научное исследование в соответствие с полученным заданием; - отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов; - обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует продвинутый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики; - отчет о прохождении производственной практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося; зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся: - отчет выполнен в соответствии с заданием, грамотно, характеризуется логичным, последовательным изложением материала, допущены небольшие неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит незначительные ошибки/опечатки в текстовой части отчета; - проведено научное исследование в соответствие с полученным заданием; - отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов; - обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует базовый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики; - отчет о прохождении производственной практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося; зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся: - отчет выполнен в соответствии с заданием, материал изложен последовательно, допущены неточности при формировании выводов/расчетов, предложений; содержит ошибки/опечатки в текстовой части отчета; - присутствуют элементы научного исследования, творческий подход к решению поставленных задач проявляется незначительно; - отчет выполнен с использованием современных информационных технологий и ресурсов; - обучающийся при выполнении и защите отчета демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций, предусмотренных программой практики; - отчет о прохождении производственной практики имеет положительную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося; незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся: - отчет выполнен не в соответствии с заданием, материалы не подтверждены соответствующими выводами и/или обоснованными расчетами, предложениями; текстовая часть отчета содержит многочисленные ошибки; - творческий подход к решению поставленных задач не проявляется; отсутствуют элементы научного исследования; - отчет выполнен с использованием современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов; - обучающийся при выполнении и защите отчета показывает не сформированность компетенций, предусмотренных программой практики; - отчет имеет отрицательную характеристику руководителей практики от предприятия и кафедры на обучающегося.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе); – полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.); – сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала); – логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией); – использование дополнительной литературы; – рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся). Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.

56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Критерии оценивания контрольной работы дискуссионных тем и вопросов для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

Перечень дискуссионных тем

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- теоретический уровень знаний;
- качество ответов на вопросы;
- подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.);
- практическая ценность материала;
- способность делать выводы;
- способность отстаивать собственную точку зрения;
- способность ориентироваться в представленном материале;
- степень участия в общей дискуссии.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.

**Критерии оценивания контрольной работы для контрольной работы
(обязательно для дисциплин, где по УП предусмотрена контрольная работа)**

Перечень заданий для контрольной работы

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- правильность формулировки и использования понятий и категорий;
- правильность выполнения заданий/ решения задач;
- аккуратность оформления работы и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие темы, указание точных названий и определений, правильная формулировка понятий и категорий, приведены все необходимые формулы, соответствующая статистика и т.п., все задания выполнены верно (все задачи решены правильно), работа выполнена аккуратно, без помарок.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное раскрытие темы, одна-две несущественные ошибки в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных и т. п., кардинально не меняющие суть изложения, наличие незначительного количества грамматических и стилистических ошибок, одна-две несущественные погрешности при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена аккуратно.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Ответ отражает лишь общее направление изложения лекционного материала, наличие более двух несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т. п.; большое количество грамматических и стилистических ошибок, одна-две существенные ошибки при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена небрежно.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала. Тема не раскрыта, более двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных, при выполнении заданий или в решениях задач, наличие грамматических и стилистических ошибок и др.
Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ	
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом; – степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы; – способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания; – качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе; – правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы и др. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.
Критерии оценивания контрольной работы для выполнения расчетно-графической работы, работы на тренажере	
Комплект заданий Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: В качестве критериев могут быть выбраны, например: – соответствие срока сдачи работы установленному преподавателем; – соответствие содержания и оформления работы предъявленным требованиям; – способность выполнять вычисления; – умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач; – умение отвечать на вопросы, делать выводы, пользоваться профессиональной и общей лексикой; – обоснованность решения и соответствие методике (алгоритму) расчетов; Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы)	

оценки успеваемости обучающихся)	
Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Все материалы, расчеты, построения оформлены согласно требованиям и демонстрируют высокий уровень освоения теоретического материала, способность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. Вычисления выполнены четко, ответы на вопросы, выводы к работе отражают точку зрения обучающегося на решаемую проблему. Все материалы представлены в установленный срок, не требуют дополнительного времени на завершение.
71-85 баллов «хорошо»	Все материалы, расчеты, построения оформлены согласно требованиям и демонстрируют достаточно высокий уровень освоения теоретического материала, способность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. В работе присутствуют несущественные ошибки при вычислениях и построении чертежей, не влияющие на общий результат работы, при грамотном ответе на большинство поставленных вопросов. Все материалы представлены в установленный срок, не требуют дополнительного времени на завершение.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Материалы, расчеты, построения оформлены с ошибками, не в полном объеме, демонстрируют наличие пробелов в освоении теоретического материала, низкий уровень способности составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. В работе присутствуют ошибки, которые не оказывают существенного влияния на окончательный результат. Работа оформлена неаккуратно, представлена с задержкой и требует дополнительного времени на завершение.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень освоения теоретического материала, неспособность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Обучающийся не может ответить на замечания преподавателя, не владеет материалом работы, не в состоянии дать объяснения выводам и теоретическим положениям данной работы. Оформление работы не соответствует требованиям.
Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий	
Материалы тестовых заданий Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде: Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля) Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий
Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)	
Задачи репродуктивного уровня	
Задачи реконструктивного уровня	
Задачи творческого уровня	

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота знаний теоретического контролируемого материала; – полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов; – умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; – умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы; – полнота и правильность выполнения задания. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.
Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)	
Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота раскрытия темы; – степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины; – знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок; – умение логически выстроить материал ответа; – умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы; – степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок); – выполнение требований к оформлению работы. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся). Примерная шкала оценивания письменных работ:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в

	употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25– 30%). Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.
Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 баллов «удовлетворительно»	Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и

др.	
Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач	
Задание (я): Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку); - оригинальность подхода (новаторство, креативность); - применимость решения на практике; - глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения). Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике
Критерии оценивания контрольной работы для деловой (ролевой) игры	
Тема (проблема) Концепция игры Роли: Задания (вопросы, проблемные ситуации и др.) Ожидаемый (е) результат(ы) Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - качество усвоения информации; - выступление; - содержание вопроса; - качество ответов на вопросы; - значимость дополнений, возражений, предложений; - уровень делового сотрудничества; - соблюдение правил деловой игры; - соблюдение регламента; - активность; - правильное применение профессиональной лексики. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)	

Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики; ответы и выступления четкие и краткие, логически последовательные; активное участие в деловой игре.
71-85 баллов «хорошо»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики с незначительными ошибками; ответы и выступления в основном краткие, но не всегда четкие и логически последовательные; участие в деловой игре.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены со слабым использованием профессиональной лексики; ответы и выступления многословные, нечеткие и без должной логической последовательности; пассивное участие в деловой игре.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал затруднения в понимании сути поставленной проблемы; отсутствие необходимых знаний и умений для решения проблемы; затруднения в построении самостоятельных высказываний; обучающийся практически не принимает участия в игре.
Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов	
Групповые творческие задания (проекты): Индивидуальные творческие задания (проекты): Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - актуальность темы; - соответствие содержания работы выбранной тематике; - соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям; - обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи; - новизна полученных данных; - личный вклад обучающихся; - возможности практического использования полученных данных. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношения к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Большее половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ			
Ведомость изменений			
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснoвание изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			