

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей
кафедрой Ветеринарно-
санитарная экспертиза,
микробиология и
патоморфология
к.вет.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

подпись

«06» мая 2025 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Ветеринарной медицины
факультет

к.биол.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Жапов Ж.Н.

подпись

«06» мая 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
производственной практики**

Б2.О.02.01 (П) Ветеринарно-санитарная практика

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза Направленность
(профиль) Ветеринарная биотехнология
бакалавр

Обеспечивающая проведение
практики кафедра

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология
и патоморфология

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Факультета
ветеринарной медицины

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Улан-Удэ, 2025 г.

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по практике является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе практики и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной практики.

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения практики.

4. Оценочные материалы по практике включает в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения практики.

- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;

- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по практике являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися практики в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа практики.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной практики, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

Компетенции, в формировании которых задействована практика		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной практики (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Универсальные компетенции					
<i>Общепрофессиональные компетенции</i>					
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{опк-1.1} ИД-2 _{опк-1.2} ИД-3 _{опк-1.3}	Знает и понимает нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса	Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных; проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Владеет методами определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ОПК-5	Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-5.1} ИД-2 _{опк-5.2} ИД-3 _{опк-5.3}	знает и понимает специализированные базы данных в профессиональной деятельности	умеет оформлять документацию с использованием специализированных баз данных	владеет методикой эксперимента льных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования;
<i>Профессиональные компетенции самостоятельные</i>					
ПКС-2	Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности	ИД-1 _{пкс-2.1} ИД-2 _{пкс-2.2} ИД-3 _{пкс-2.3}	знает и понимает требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной и рыбной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных. Методики проведения специальных	умеет производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	владеет лабораторными исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной, растительной продукции для определения показателей их качества и безопасности

			исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.		
ПКС-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования	ИД-1 _{ПКС-3.1} ИД-2 _{ПКС-3.2} ИД-3 _{ПКС-3.3}	знает и понимает порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	умеет определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	владеет навыками обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
ПКС-5	Способен принимать участие в реализации и управлении биотехнологическими процессами, применять современные знания об основах биотехнологических производств и осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса	ИД-1 _{ПКС-5.1} ИД-2 _{ПКС-5.2} ИД-3 _{ПКС-5.3}	знает современные знания об основах биотехнологических производств.	умеет принимать участие в реализации и управлении биотехнологическими процессами.	владеет методами контроля качества на всех этапах технологического процесса.

**2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по практике**

Группа оценочных средств 1	Оценочное средство или его элемент
	Наименование 2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	перечень вопросов к зачету с оценкой
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	Не предусмотрено
3. Средства для текущего контроля	Перечень вопросов для устного опроса
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках практики

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Планируемые результаты обучения	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенции
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	
Критерии оценивания								
ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ОПК-1.1} ИД-2 _{ОПК-1.2} ИД-3 _{ОПК-1.3}	Полнота знаний	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.	не знает и не понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	плохо знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	хорошо знает и понимает биологический статус, нормативным общеклиническим показателям органов и систем организма животных. Использует знания по определению качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие	Умеет осуществлять	не умеет	умеет	умеет определять	в полной мере умеет	

		умений	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.	определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать 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	не владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	плохо владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	в полной мере владеет навыками определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-5.1} ИД-2 _{ОПК-5.2} ИД-3 _{ОПК-5.3}	Полнота знаний	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,	не знает и не понимает основные исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	плохо знает и понимает исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	знает и понимает исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	хорошо знает и понимает исследовательскую деятельность по разработке и внедрению инновационных технологий в области профессиональной деятельности	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета

			инвазионных и других заболеваний; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.				
	Наличие умений	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.	не умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	в полной мере умеет применять разрабатывать информационно — методические материалы в области профессиональной деятельности	
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать 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	не владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	плохо владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	в полной мере владеет навыками оформления документации с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	

<p>ПКС-2 Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.</p>	<p>ИД-1_{ПКС-2.1} ИД-2_{ПКС-2.2} ИД-3_{ПКС-2.3}</p>	<p>Полнота знаний</p>	<p>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.</p>	<p>не знает и не 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 ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>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 ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	<p>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</p>	<p>хорошо 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</p>	<p>Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета</p>
--	---	-----------------------	--	--	--	--	---	--

		Наличие умений	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.	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.	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.	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.	в полной мере 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.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать 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	не владеет навыками лабораторного и производственно го ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности	плохо владеет навыками лабораторного и производственно го ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности	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	в 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	
ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего	ИД-1 _{ПКС-3.1} ИД-2 _{ПКС-3.2} ИД-3 _{ПКС-3.3}	Полнота знаний	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	не знает и не понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки	плохо знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки	знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологичес	хорошо знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических)	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета

использования.			оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.	патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	ких (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	
	Наличие умений	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.	не умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.	в полной мере умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.		

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет деловой коммуникацией и реализовывать 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	не владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	плохо владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	в полной мере владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	
ПКС-5 Способен принимать участие в реализации и управлении биотехнологическими процессами, применять современные знания об основах биотехнологических производств и осуществлять контроль качества на всех этапах технологического процесса	ИД-1 _{ПКС-5.1} ИД-2 _{ПКС-5.2} ИД-3 _{ПКС-5.3}	Полнота знаний	Знает современные знания об основах биотехнологических производств.	не знает и не понимает контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	плохо знает контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	знает контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	хорошо контроль качества сырья и продуктов. Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	Перечень вопросов к зачету с оценкой, Вопросы для устного опроса, проверка отчета
		Наличие умений	Умеет принимать участие в реализации и управлении биотехнологическими процессами.	не умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения.	умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения.	умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения.	в полной мере умеет осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения. Определять пригодность	

				<p>Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	<p>Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	<p>Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	<p>(непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.</p>	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами контроля качества на всех этапах технологического процесса.	не владеет навыками и контролем качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию	плохо владеет навыками и контролем качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию	владеет навыками контроля качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных	в полной мере владеет навыками контроля качества сырья и продуктов. Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных	

				по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

**4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков
4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины**

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения практики: Б2.О.02.01 Ветеринарно-санитарная практика	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в академии»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачет с оценкой
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
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля при убойе животных и птиц (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
2. Правила проведения послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
3. Правила проведения вынужденного убойе животных (оформление акта и отправку проб материала для лабораторного исследования, выдачу заключения на использование продуктов убойе и конфискатов) (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении в них различных поражений (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
5. Перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
6. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных (птиц) при инфекционных, заболеваниях (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
7. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных (птиц) при инвазионных заболеваниях (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
8. В каких случаях и каким способом допустима переработка мяса от вынужденного убойе на пищевые цели (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
9. Основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
10. Способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
11. Технология приготовления и правила экспертизы колбас, мясокопченых изделий, консервов и др. продукции, выпускаемой мясокомбинатом (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов, яиц и рыбы (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов растительного происхождения (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).
15. Структура предприятий мясной и молочной промышленности и ветеринарных учреждений по ветсанэкспертизе, организация их деятельности (ОПК 1,5; ПКС 2, 3, 5).

4.2 Требования к отчету по практике (производственной)

При прохождении производственной практики обучающийся формирует отчет, включающий в себя:

- совместный рабочий график;
- индивидуальное задание;
- дневник;
- характеристику с места прохождения практики;

- отчет о прохождении практики;
- приложение (производственные материалы, фотоиллюстрации).

Структура отчета по практике

1) Титульный лист.

Титульный лист имеет единую форму для отчетов по практике и содержит следующие данные: наименование ВУЗа, кафедры, название практики, год обучения, фамилия, имя, отчество обучающегося и руководителя практики.

2) Содержание.

В содержании последовательно пишутся наименование частей работы в полном соответствии с текстом. Против каждого наименования в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть работы.

3) Введение

Во введении дают краткую характеристику место практики в географическом и почвенно-климатическом отношениях.

4) Основная часть

Основная часть состоит из анализа современного состояния исследуемой проблемы (по данным литературных источников), анализ результатов собственных исследований с оформлением выводов, заключения и практических предложений.

5) Заключение.

Заключительная часть практики состоит из краткого изложения итогов проделанной работы, а также оформление выпускной квалификационной работы и презентации

6) Список использованных источников.

Литература подбирается обучающимся самостоятельно, при этом литературу можно использовать из методических указаний: Ветеринарно-санитарная практика: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 56 с.

7). Приложения.

Иллюстрированный материал, таблицы и др. допускается давать в виде приложений. Каждое приложение оформляется на отдельной странице.

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

5.4. Критерии оценки к зачету с оценкой

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 соответствии 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 соответствии 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.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Перечень вопросов для устного опроса

1. Клеймение и маркировка туш и органов сельскохозяйственных животных.
2. Консервирование мяса высокими температурами. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
3. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
4. Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства в (указать наименование) ветеринарной лаборатории.
5. Международное законодательство в пищевой промышленности и менеджмент качества.
6. Определение видовой принадлежности мяса.
7. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
8. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
9. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных и птицы для убоя.
10. Транспортировка животных и ветеринарно-санитарный надзор на транспорте.
11. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
12. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою
13. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
14. Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных – продуцентов.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя боровой и водоплавающей дичи.
24. Особенности Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и шпика на рынках.

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас, сосисок и сарделек.
26. Технология и ветеринарно-санитарный надзор в колбасном производстве в (указать наименования предприятия).
27. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов в (указать наименования предприятия).
28. Морфология и химия мяса рыб. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыб.
30. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы в (указать наименования предприятия).
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза козьевого сыра.
32. Кровь и эндокринное сырье: технология сбора, переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
33. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
34. Санитарная экспертиза корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
35. Санитарная экспертиза грибов.
36. Санитарная экспертиза квашенных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов и ягод.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных и мясо-растительных консервов, входящих состав ИРП (индивидуальный рацион питания).
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных копченостей.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и птицепродуктов.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животного и растительного происхождения в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.

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 дополнительного материала;

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 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.
4 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.
3 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.
2 балла «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.