

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 28.11.2023 08:10:31
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
36.03.02 Зоотехния

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
 Е.А. Чаунина
« 11 » 06 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
 О.В. Косенчу
« 11 » 06 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.О.26 Технология первичной переработки продуктов
животноводства

Направленность (профиль) «Зоотехнологии и агробизнес»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

зоотехнии

Разработчик (и) РП:

канд. с.-х. наук, доцент



И.В. Троценко

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. с.-х. наук, доцент



И.А. Коршева

Начальник управления информационных
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2019

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 22.09.2017 г. № 972;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 36.03.02 Зоотехния, направленность (профиль) «IT-технологии в животноводстве».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области технологии первичной переработки продуктов животноводства.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-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} Знает нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	-нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	- определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	-анализировать и по результатам нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять назначение животных, сырья и

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

					продуктов животного происхождения
		ИД-2 _{ОПК-1} Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	- порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	- ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных	- определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных
		ИД-3 _{ОПК-1} Владеет навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-1	ИД-1ОПК-1	Полнота знаний	Знает нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся знаний в целом достаточно для контроля нормативных общеклинических показателей систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения	Хорошо ориентируется в нормативных общеклинических показателях систем организма животных, показателях качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	Опрос, Электронная презентация, экзамен
		Наличие умений	Умеет определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся умений недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Удовлетворительно ориентируется при определении общеклинических показателей систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Умеет определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками анализировать и по результатам нормативных общеклинических	Не владеет навыками анализировать и по результатам нормативных показателей органов и систем организма	Имеющихся навыков в целом достаточно для решения профессиональных задач	Уверенно показывает навыки анализировать и по результатам нормативных общеклинических показателей органов и	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	

			х показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять	животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять		систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять		
ИД-2 _{ОПК-1}	Полнота знаний	Знает порядок определения биологического статуса, общеклинически х показателей органов и систем организма животных	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	Хорошо знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Уверенно показывает знания порядка определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Опрос, Электронная презентация, экзамен	
	Наличие умений	Умеет ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинически х показателей органов и систем организма животных	Имеющихся умений недостаточно для решения профессиональных задач	Показывает средние умения ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Умеет ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения биологического статуса, общеклинически х показателей органов и систем организма животных	Не владеет навыками определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Имеющихся знаний в целом достаточно для решения практических задач	На хорошем уровне демонстрирует навыки определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.		
ИД-3 _{ОПК-1}	Полнота знаний	Знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Показывает удовлетворительные знания физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Опрос, Электронная презентация, экзамен	
	Наличие умений	Умеет	Имеющихся умений	Сформированность	Хорошо справляется с	Умеет анализировать		

			анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	недостаточно для решения практических задач	компетенции соответствует минимальным требованиям.	анализом результатов физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Не владеет навыками физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Имеющихся навыков в целом достаточно для решения профессиональных задач	Демонстрирует на хорошем уровне навыки физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.27 Скотоводство Б1.О.28 Птицеводство Б1.О.29 Свиноводство Б1.В.01 Дополнительные отрасли животноводства	- общеклинические показатели систем организма животных, - условия, способствующие улучшению качества при производстве продукции животноводства	Б3. ГИА	Б1.В.06 Интенсивные технологии производства продуктов скотоводства
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального

взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 7 семестре (-ах) 4 курса.
Продолжительность семестра (-ов) 4 5/6 недель.

Вид учебной работы	Трудовоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	7 сем.			5 курс
1. Аудиторные занятия, всего	44			10
- лекции	18			4
- практические занятия (включая семинары)	2			
- лабораторные работы	24			6
2. Внеаудиторная академическая работа	64			125
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде**				
- электронной презентации	20			20
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	20			105
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	10			
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	14			
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36			9
ОБЩАЯ трудовоемкость дисциплины:	Часы	144		144
	Зачетные единицы	4		4

Примечание:
* – **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудовоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			фиксированные виды
практические (всех форм)	лабораторные									
		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России	2	2	2				20	Опрос	ОПК-1
2	Технология продуктов убоя животных и птицы	40	20	12		8	20		Опрос	ОПК-1
	2.1 Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности	6	2	2			4			
	2.2 Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	8	2	2			6			
	2.3 Порядок приема и сдачи животных для убоя	6	2	2			4			
	2.4 Переработка убойных животных	20	14	6		8	6			

3	Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	24	4	4			20		Опрос	ОПК-1
	3.1 Методы консервирования, их обоснование и значение.	24	4	4			20			
4	Оценка качества продуктов животноводства	42	18	0		16	24		Опрос	ОПК-1
	4.1 Мясо с/х животных и птицы, рыбы	14	8	0		8	6			
	4.2 Определение сортности и доброкачественности яиц.	10	4	0	2	2	6			
	4.3 Определение доброкачественности меда	8	2	0		2	6			
	4.4 Определение качества мясных продуктов	10	4	0		4	6			
	Промежуточная аттестация	36	×	×	×	×	×	×	Экзамен	ОПК-1
Итого по дисциплине		144	108	18	2	24	64	20		
Заочная форма обучения										
1	Современное состояние и перспективы развития мясной промышленности в России	10					10	20	Опрос	ОПК-1
2	Технология продуктов убоя животных и птицы	46	6	2		4	40		Опрос	ОПК-1
	2.1 Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности	8					8			
	2.2 Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	8					8			
	2.3 Порядок приема и сдачи животных для убоя	8					8			
	2.4 Переработка убойных животных	22	6	2		4	16			
3	Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	26	2	2			24		Опрос	ОПК-1
	3.1 Методы консервирования, их обоснование и значение.	26	2	2			24			
4	Оценка качества продуктов животноводства	53	2			2	51		Опрос	ОПК-1
	4.1 Мясо с/х животных и птицы, рыбы	18					18			
	4.2 Определение сортности и доброкачественности яиц.	6					6			
	4.3 Определение доброкачественности меда	6					6			
	4.4 Определение качества мясных продуктов	23	2			2	21			
	Промежуточная аттестация	9	×	×	×	×	×	×	Экзамен	ОПК-1
Итого по дисциплине		144	135	4		6	125	20		

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер раздела	Номер лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Мясной рынок в России	2		Лекция-беседа
2	1	Тема: Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности	2		
		1) Мясная продуктивность животных			
		2) Морфологический и химический состав мяса			
		3) Факторы, влияющие на качество мяса			
	2	Тема: Транспортировка убойных животных на мясокомбинат	2		Лекция визуализация
		1) Основные задачи при организации перевозки скота и птицы			
		2) Зооветеринарные и хозяйственные мероприятия при подготовке животных к транспортировке			
		3) Способы транспортировки животных			

	4) Транспортная документация				
3	Тема: Порядок приема и сдачи животных для убоя	2		Лекция визуализация	
	1) Правила сдачи – приема скота и расчетов за него.				
	2) Понятие о живой и приемной массе. Нормы скидок живой массы при приеме животных				
4	Тема: Переработка убойных животных	6	2	Лекция визуализация	
	1) Типы перерабатывающих предприятий				
	2) Предубойное содержание и ветеринарный осмотр скота				
	3) Убой и разделка скота, птицы и кроликов				
	4) Созревание мяса				
	Нежелательные изменения в мясе при хранении	4	2	Традиционная лекция	
	5) Сущность методов консервирования мяса и кожевенного сырья				
6) Номенклатура кожевенного сырья					
Общая трудоёмкость лекционного курса		18	4	х	
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		18	- очная форма обучения		14
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		2
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*	
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	
1	2	Оценка качества продуктов животноводства	2		Работа в малых группах	ОСП	
		1. Определение сортности и доброкачественности яиц.					
Всего практических занятий по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения			2	- очная форма обучения			2
- заочная форма обучения				- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий							
- очная/очно-заочная форма обучения							
- заочная форма обучения							
* Условные обозначения:							
ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.							
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)							
Примечания:							
- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6;							
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.							

4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	ЛЗ*	ЛР*				предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
				очная форма	заочная форма			
2	1	1-2	Понятие об упитанности животных и методах ее определения. Особенности отложения жира у разных видов сельскохозяйственных животных и птицы. Изучение ГОСТов по определению упитанности.	4		+	-	Ориентационная, Работа с текстом, визуализация
	2	3-4	ГОСТы на туши с/х животных	4	1	+	-	
	3	5	Выход продуктов убоя. Разделка туш	4	1	+	-	Лабораторная работа
	4	6	Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение.	4	1	+	-	
4	5	7-8	Исследование мяса на свежесть	4	1	+	-	
	6	9-10	Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследования на трихинеллез	4	2	+	-	
Итого ЛР		12	Общая трудоёмкость ЛР	24	6	x		
* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)								
Примечания: - материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6 - обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2								

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО УЧЕБНЫМ ПЛАНОМ

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации

5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации
№	Наименование	
4	Оценка качества продуктов животноводства	
		ОПК-1

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации

- Оценка качества вареных колбас
- Оценка качества варено-копченых колбас
- Оценка качества сырокопченых колбас
- Оценка качества сосисок

- Оценка качества шпикачек
- Оценка качества сарделек
- Оценка качества мясных полуфабрикатов (пельмени, манты, хинкали, котлеты и пр.) -
Оценка качества мясных, рыбных консервов.
- Оценка качества продуктов пчеловодства.
- Оценка качества продуктов птицеводства.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– оценка «зачтено» за презентацию присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;

– оценка «не зачтено» за презентацию присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО УЧЕБНЫМ ПЛАНОМ

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
3	Технология производства колбас, ветчинношутчных изделий, мясных консервов.	20	Опрос
Заочная форма обучения			
3	Технология производства колбас, ветчинношутчных изделий, мясных консервов.	40	Опрос
	Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов.	27	Опрос
	Технология приготовления яичных продуктов: меланжа, яичного порошка.	38	Опрос
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Лабораторные занятия	Подготовка по темам лабораторных занятий	Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов занятия 2. Изучение литературы по вопросам занятия 3. Подготовка ответов на вопросы	10
Заочная форма обучения				

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающийся показывает:

- уровень освоения учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении поставленных задач,
- полноту представлений, знаний и умений по изучаемой теме,
- обоснованность и четкость изложения ответа на поставленный вопрос.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	По результатам изучения раздела №2	5
		По результатам изучения раздела №3	5
		По результатам изучения раздела №4	4
Заочная форма обучения			

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
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 университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	<i>устный</i>
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версия рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине 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.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– 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.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

В ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

рабочей программы дисциплины Б1.О.26 Технология первичной переработки продуктов животноводства в составе ОПОП 36.03.02 Зоотехния

1. Рассмотрена и одобрена: а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры зоотехнии, протокол № <u>11</u> от <u>11</u> 06.2019. Зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент. <u>Е.А. Чаунина</u> б) На заседании методической комиссии по направлению 36.03.02 Зоотехния, протокол № <u>9</u> от <u>11</u> 06.2019. Председатель МКН, канд. с.-х. наук, доцент. <u>И.А. Коршева</u> 2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП: Директор СибНИИП – филиал ФГБНУ «Омский АНЦ», канд. с.-х. наук  <u>А.Б. Дымков</u> 3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный	https://e.lanbook.com
Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный	https://e.lanbook.com
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный	https://e.lanbook.com
Абрамкова, Н. В. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Н. В. Абрамкова, Ю. Б. Феофилова. — Орел : ОрелГАУ, 2013. — 184 с. — Текст : электронный	https://e.lanbook.com
Зоотехния : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. — М. : [б. и.], 1928 -	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система Znanium.com		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА»)		http:// studentlibrary.ru
Справочная правовая система Консультант Плюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации		http://www.mcx.ru
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
Шарафутдинов Г.С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный		http://e.lanbook.com
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, лабораторные занятия, ВАРО	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
СПС «Консультант+»	http://www.consultant.ru Локальная сеть университета	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерный класс с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лабораторные занятия, ВАРО
Учебная аудитория университета	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru/	ВАРО, самоподготовка к аудиторным занятиям

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лекции: 4 Учебная аудитория, г. Омск, ул. Октябрьская 92, литер В Учебный корпус ИВМиБ	54 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, меловая доска, возможность подключения ноутбука и переносного мультимедийного оборудования, переносной экран Список ПО на ноутбуке: Microsoft Windows XP Home Russia, Microsoft windows 10 Home Single Language, Windows Vista Home Premium, LibreOffice 5.1
Лабораторные занятия: 315 Учебная аудитория, г. Омск, ул. Октябрьская 92, литера Д, Д1 Лабораторный корпус ИВМиБ	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, меловая доска, возможность подключения ноутбука и переносного мультимедийного оборудования, экран, телевизор SONY KLV-32S550, чучела животных, информационные стенды, наглядные пособия. Список ПО на ноутбуках: Microsoft Windows XP Home Russia, Microsoft windows 10 Home Single Language, Windows Vista Home Premium, LibreOffice 5.1
Практические занятия (семинары): 315 Учебная аудитория, г. Омск, ул. Октябрьская 92, литера Д, Д1 Лабораторный корпус ИВМиБ	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, меловая доска, возможность подключения ноутбука и переносного мультимедийного оборудования, экран, телевизор SONY KLV-32S550, чучела животных, информационные стенды, наглядные пособия. Список ПО на ноутбуках: Microsoft Windows XP Home Russia, Microsoft windows 10 Home Single Language, Windows Vista Home Premium, LibreOffice 5.1
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль: 315 Учебная аудитория, Список ПО на ноутбуках: Microsoft Windows XP Home Russia, Microsoft windows 10 Home Single Language, Windows Vista Home Premium, LibreOffice 5.1 г. Омск, ул. Октябрьская 92, литера Д, Д1 Лабораторный корпус ИВМиБ	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, меловая доска, возможность подключения ноутбука и переносного мультимедийного оборудования, экран, телевизор SONY KLV-32S550, чучела животных, информационные стенды, наглядные пособия.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов, экзамен.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-визуализации. Лабораторные занятия проводятся в виде: лабораторных работ и традиционные образовательные технологии.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (электронная презентация), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю. Доклад готовится в устной форме в виде сообщения (доклада) и представляется в виде электронной презентации на лабораторных занятиях.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме экзамена.

Учитывая значимость дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них, выступление на лабораторных занятиях;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины «Технология первичной переработки продуктов животноводства» состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с лабораторными занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знание о особенностях производства продуктов животноводства, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-визуализация является результатом нового использования принципа наглядности, содержание данного принципа меняется под влиянием данных психолого-педагогической науки, форм и методов активного обучения.

Психологические и педагогические исследования показывают, что наглядность не только способствует более успешному восприятию и запоминанию учебного материала, но и позволяет

активизировать умственную деятельность, глубже проникать в сущность изучаемых явлений, показывает его связь с творческими процессами принятия решений, подтверждает регулируемую роль образа в деятельности человека.

Лекция - визуализация учит студентов преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, что формирует у них профессиональное мышление за счет систематизации и выделения наиболее значимых, существенных элементов содержания обучения.

Этот процесс визуализации является свертыванием мыслительных содержаний, включая разные виды информации, в наглядный образ; будучи воспринят, этот образ, может быть, развернут и служить опорой для мыслительных и практических действий.

Любая форма наглядной информации содержит элементы проблемности. Поэтому лекция - визуализация способствует созданию проблемной ситуации, разрешение которой в отличие от проблемной лекции, где используются вопросы, происходит на основе анализа, синтеза, обобщения, свертывания или развертывания информации, т.е. с включением активной мыслительной деятельности. Задача преподавателя использовать такие формы наглядности, которые не только дополняли - бы словесную информацию, но и сами являлись носителями информации. Чем больше проблемности в наглядной информации, тем выше степень мыслительной активности студента.

Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления студентам через технические средства обучения или вручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). К этой работе могут привлекаться и студенты, у которых в связи с этим будут формироваться соответствующие умения, развиваться высокий уровень активности, воспитываться личностное отношение к содержанию обучения.

Чтение лекции сводится к связному, развернутому комментированию преподавателем подготовленных наглядных материалов, полностью раскрывающему тему данной лекции. Представленная таким образом информация должна обеспечить систематизацию имеющихся у студентов знаний, создание проблемных ситуаций и возможности их разрешения; демонстрировать разные способы наглядности, что является важным в познавательной и профессиональной деятельности.

Лучше всего использовать разные виды визуализации - натуральные, изобразительные, символические, - каждый из которых или их сочетание выбирается в зависимости от содержания учебного материала. При переходе от текста к зрительной форме или от одного вида наглядности к другому может теряться некоторое количество информации. Но это является преимуществом, т.к. позволяет сконцентрировать внимание на наиболее важных аспектах и особенностях содержания лекции, способствовать его пониманию и усвоению.

В лекции-визуализации важна определенная наглядная логика и ритм подачи учебного материала. Для этого можно использовать комплекс технических средств обучения, рисунок, в том числе с использованием гротескных форм, а также цвет, графику, сочетание словесной и наглядной информации. Важны дозировка использования материала, мастерство и стиль общения преподавателя со студентами.

Этот вид лекции лучше всего использовать на этапе введения студентов в новый раздел, тему, дисциплину. Возникающая при этом проблемная ситуация создает психологическую установку на изучение материала, развитие навыков наглядной информации в других видах обучения.

Основная трудность лекции-визуализации состоит в выборе и подготовке системы средств наглядности, дидактически обоснованной подготовке процесса ее чтения с учетом психофизиологических особенностей студентов и уровня их знаний.

3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине **Технология первичной переработки продуктов животноводства** рабочей программой предусмотрены **занятия практического и лабораторного типа**, которые проводятся в традиционной и исследовательской форме.

Лабораторные работы - ходе выполнения каждой лабораторной работы, учащиеся изучают теорию, проводят эксперимент, обрабатывают и анализируют результаты, составляют отчет о выполнении лабораторной работы.

Традиционные образовательные технологии дают возможность повышать качество образования, более эффективно использовать аудиторное время и добиваться высоких результатов обученности учащихся, позволяют преподавателю:

- отработать глубину и прочность знаний, закрепить умения и навыки в различных областях деятельности;
- развивать технологическое мышление, умения самостоятельно планировать свою учебную, самообразовательную деятельность;

- воспитывать привычки чёткого следования требованиям технологической дисциплины в организации учебных занятий.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, контролируются на **занятиях лабораторного типа** в виде опроса. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развёрнутый план изложения темы;

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде экзамена.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – экзамен. Участие обучающегося в процедуре получения экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

Основные условия получения обучающимся экзамена:

- 100% посещение лекций и лабораторных занятий.
- Положительные ответы при текущем и рубежном контроле.
- Выполнение презентации.

Плановая процедура получения экзамена:

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации**

ОПОП по направлению 36.03.02 Зоотехния

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б1.О.26 Технология первичной переработки продуктов
животноводства**

Направленность (профиль) «Зоотехнии и агробизнес»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Зоотехнии	
Разработчик, канд. с.-х.н., доцент		И.В. Троценко
Омск 2021		

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры зоотехнии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-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} Знает нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	-нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	- определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	-анализировать и по результатам нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять назначение животных, сырья и продуктов животного происхождения
		ИД-2 _{ОПК-1} Умеет определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных	- порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	- ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных	- определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных
		ИД-3 _{ОПК-1} Владеет навыками использования физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	- физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1					
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Выполнение и сдача электронной презентации*	2.1	+		+		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем		+		+		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	+		+		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			+		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4			+		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины
--	---

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для выполнения презентации. Процедура выбора темы студентом Критерии оценивания Вопросы для самостоятельного изучения темы Общий алгоритм самостоятельного изучения темы Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам лабораторных занятий Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Пример экзаменационного билета Плановая процедура проведения экзамена Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-1	ИД-1ОПК-1	Полнота знаний	Знает нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает нормативные общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся знаний в целом достаточно для контроля нормативных общеклинических показателей систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения	Хорошо ориентируется в нормативных общеклинических показателях систем организма животных, показателях качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	Опрос, Электронная презентация, экзамен
		Наличие умений	Умеет определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся умений недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Удовлетворительно ориентируется при определении общеклинических показателей систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Умеет определять общеклинические показатели систем организма животных, показатели качества сырья и продуктов животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками анализировать и	Не владеет навыками анализировать и по результатам нормативных	Имеющихся навыков в целом достаточно для решения	Уверенно показывает навыки анализировать и по результатам	Сформированность компетенции полностью соответствует	

			по результатам нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять	общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять	профессиональных задач	нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных, показателей качества сырья и продуктов животного происхождения определять	требованиям.	
ИД-2 _{ОПК-1}	Полнота знаний	Знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	Хорошо знает порядок определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Уверенно показывает знания порядка определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Опрос, Электронная презентация, экзамен	
	Наличие умений	Умеет ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных	Имеющихся умений недостаточно для решения профессиональных задач	Показывает средние умения ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Умеет ориентироваться в характеристике биологического статуса, нормативных общеклинических показателях органов и систем организма животных		
	Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Не владеет навыками определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Имеющихся знаний в целом достаточно для решения практических задач	На хорошем уровне демонстрирует навыки определения биологического статуса, общеклинических показателей органов и систем организма животных	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.		
ИД-3 _{ОПК-1}	Полнота знаний	Знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и	Компетенция в полной мере не сформирована. Не знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Показывает удовлетворительные знания физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям.	Знает физиолого-биохимические методы мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Опрос, Электронная презентация, экзамен	

			продуктов животного происхождения					
		Наличие умений	Умеет анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Имеющихся умений недостаточно для решения практических задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям.	Хорошо справляется с анализом результатов физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	Умеет анализировать результаты физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Не владеет навыками физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Имеющихся навыков в целом достаточно для решения профессиональных задач	Демонстрирует на хорошем уровне навыки физиолого-биохимических методов мониторинга обменных процессов, а также качества сырья и продуктов животного происхождения при решении задач в профессиональной деятельности	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям.	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение презентации: получить целостное представление об основных современных проблемах мясоперерабатывающей отрасли и путей их решения.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем и достижений в области первичной переработки продуктов животноводства;
- формирование и отработка навыков практического исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА Электронной презентации

- Оценка качества вареных колбас
- Оценка качества варено-копченых колбас
- Оценка качества сырокопченых колбас
- Оценка качества сосисок
- Оценка качества шпикачек
- Оценка качества сарделек
- Оценка качества мясных полуфабрикатов (пельмени, манты, хинкали, котлеты и пр.) -
Оценка качества мясных, рыбных консерв.
- Оценка качества продуктов пчеловодства.
- Оценка качества продуктов птицеводства.

Этапы работы над электронной презентацией

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

Автор должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов. При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему презентации, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 10 слайдов) не позволит раскрыть ее.

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

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

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

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

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план презентации, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме.

Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура презентации:

1. Титульный слайд.
2. Введение (вступительное слово, плавная «подводка» к сути)
3. Обозначение проблемы (или актуальные, наболевшие вопросы)
4. Решение проблемы (основная и самая большая часть презентации)
5. Заключение (повторение основных мыслей презентации и, обязательно, призыв к действию)
6. Список использованной литературы.
7. Приложения (по усмотрению автора).

Введение. В этой части обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть, основные разделы (направления) работы, общие сведения с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 2-3 слайда.

Основная часть раскрываются формы, методы, технологии, исследования по выбранной теме. Тщательно обдумайте и распишите содержание презентации. Решите мультимедийную часть презентации: количество графических изображений, диаграмм, ссылок на интернет-ресурсы, звуковых файлов, видеороликов и т.д. (не более 12 слайдов).

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор из работы над темой презентации. Заключение по объему не должно превышать 1 слайд.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для выполнения презентации литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Создание презентации. Непосредственно работа на компьютере: выстраивание модели презентации на электронном носителе. Подбор элементов, дополняющих содержание презентации. Редакция полученного продукта (презентации).

Элементы, дополняющие содержание презентации:

1. Иллюстративный ряд. Иллюстрации типа «картинка», фотоиллюстрации, схемы, картины, графики, таблицы, диаграммы, фильмы, видеоролики.
2. Звуковой ряд. Музыкальное или речевое сопровождение, звуковые эффекты.
3. Анимационный ряд. Это, как правило, картинки с движением: фигурки, «ожившие» схемы и «растущие» диаграммы.
4. Цветовая гамма. Общий тон и цветные заставки, иллюстрации, линии должны сочетаться между собой и не противоречить смыслу и настроению презентации.
5. Шрифтовой ряд. Выбирать шрифты желательно, не увлекаясь их затейливостью и разнообразием. Чем больше разных шрифтов используется, тем труднее воспринимаются слайды. Необходимо продумать шрифтовые выделения, их подчиненность и логику. Стиль основного шрифта тоже важен.
6. Специальные эффекты. Возможности спецэффектов можно увидеть при знакомстве с программой. Важно, чтобы в презентации они не отвлекали внимание на себя, а лишь усиливали главное.
7. Графики, диаграммы, шкалы, таблицы.
8. Проверка орфографии. Грубые орфографические ошибки могут полностью испортить общее впечатление о проделанной работе.
9. Презентация – это не только слайды с картинками, доклад – очень важен.
10. Презентация – это не текст, который полностью скопирован с доклада, а основные мысли и выводы.

Процедура оценивания

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

1. *Критерии оценки содержания презентации:* степень раскрытия темы; самостоятельность и качество; глубина проработки вопросов темы; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при выполнении презентации.

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

3. *Критерии оценки качества подготовки презентации:* способность работать

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

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

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» за презентацию присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;
- оценка «не зачтено» за презентацию присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала.

3.1.2 Средства для текущего контроля

Очная форма обучения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Технология производства колбас, ветчинноштучных изделий, мясных консервов»

1. Сырье для колбасного производства.
2. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий.
3. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
4. Ассортимент колбасных и ветчинных изделий – вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и др. продукты
5. Технология производства консервов.

Заочная форма обучения

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Технология производства колбас, ветчинноштучных изделий, мясных консервов»

1. Сырье для колбасного производства.
2. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства изделий.
3. Виды колбасных изделий, упаковочные и увязочные материалы.
4. Ассортимент колбасных и ветчинных изделий – вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты 1 и 2 категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и др. продукты.
5. Технология производства консервов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Приготовление продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов»

1. Пищевая ценность рыбы.
2. Технология посола и маринования рыбы.
3. Технология сушения, вяления и копчения рыбы.
4. Технология рыбных полуфабрикатов и рыбных консервов.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Технология приготовления яичных продуктов: меланжа, яичного порошка»

1. Технология яичного порошка
2. Характеристика пищевых яиц
3. Технология производства меланжа

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развернутый план изложения темы
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное собеседование по разделу на аудиторном занятии

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад и презентация;
- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

Тема 1. Оценка качества продуктов животноводства

- 1) Определение сортности и доброкачественности яиц.

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

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

3.1.3 Средства для текущего контроля

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на аудиторных занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

1. Части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, нижних частей конечностей и внутренних органов называют

Ответ запишите в форме существительного в именительном падеже

+мясо

отруб

полутуша

часть

2. Химический состав мяса:

Выберите не менее трех вариантов ответов

- +белок
- +миоглобин
- +ферменты
- жировая ткань
- мышечная ткань

3. Морфологический состав мяса:
Выберите не менее трех вариантов ответов

- вода
- жир
- ферменты
- +мышечная ткань
- +жировая ткань
- +костная ткань

4. Мышечная ткань делится на ...
Выберите не менее двух вариантов ответов

- +поперечнополосатую
- +гладкую
- рыхлую
- плотную
- эластическую

5. Соединительная ткань делится на ...
Выберите не менее двух вариантов ответов

- поперечнополосатую
- гладкую
- +рыхлую
- +плотную
- +эластическую

6. Структура мышц мяса хорошего качества
имеет волокна

- + мелкого диаметра
- крупного диаметра

7. Толщину подкожного жира у свиней определяют ...

- +над остистыми отростками спинных позвонков между 6-м и 7-м ребрами
- в области спины и поясницы
- над остистыми отростками спинных позвонков между 7-м и 8-м ребрами

8. Вещества, переходящие в бульон при варке костей ...
Выберите не менее двух вариантов ответов

- +костный жир
- костный мозг
- +продукты распада коллагена
- пигменты
- витамины

9. Определение состояния упитанности животных проводят применяя ...
Выберите не менее трех вариантов ответов

- +наружный осмотр
- +прощупывание
- +ультразвуковое исследование
- взвешивание
- измерение
- расчет индексов телосложения

10. Категории упитанности взрослого крупного рогатого скота согласно ГОСТ:
Выберите не менее двух вариантов ответов

- +первая

+вторая
третья
отборная
высшая
средняя

11. Технологические факторы, влияющие на качество мяса:

Выберите не менее четырех вариантов ответов

+оглушение животного
+степень обескровливания
+съемка шкур
+разделка туш
побитости
предубойная выдержка животных

12. Основные задачи при организации перевозки скота и птицы: ...

Выберите не менее четырех вариантов ответов

+Подготовка транспорта
+Удобные и надежные погрузочно-разгрузочные сооружения
+Правильное размещение животных в транспортном средстве
+Соблюдение условий транспортировки
-Заблаговременная договоренность с мясоперерабатывающим предприятием о поставке на убой скота и птицы
-Голодная выдержка животных

13. Транспортная документация для перевозки скота:

Выберите не менее четырех вариантов ответов

+товарно-транспортная накладная
ведомость взвешивания
+путевой журнал
+гуртовая ведомость
+акт на выбытие животных
акт падежа

14. На мясо и субпродукты, подлежащие обезвреживанию накладывают треугольное клеймо и штамп с надписью

-Утиль
+В санообработку
-Предварительный осмотр

15. Технологические операции проводимые при обработке мякотных субпродуктов:

Выберите не менее трех вариантов ответов

+промывка
+зачистка от прирезей др. тканей
+зачистка от кровеносных и лимфатических сосудов
-зачистка от прирезей шкуры
-шпарка

16. Приспособления, устройства и инструменты для оглушения животных электрическим способом

Выберите не менее трех вариантов ответов

-молотом
-пневмомолотом
-стиллетом
+стеком
+щипцами
+в боксах

17. Последовательность операции первичной переработки животных:

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 оглушение
2 обескровливание
3 забеловка шкуры

4 съемка шкуры
5 извлечение внутренних органов
6 распиловка туш
7 оценка качества мяса
8 взвешивание мяса

+1,2,3,4,5,6,7,8
1,2,4,3,6,5,7,8
1,2,3,6,4,5,8,7

18. Инструменты для оглушения животных механическим способом
Выберите не менее трех вариантов ответов

+молотом
+пневмомолотом
+стиллетом
-стеком
-щипцами
-боксах

19. Убой и переработка птицы на мясо: ...
Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

1 навешивание на конвейер
2 оглушение
3 обескровливание
4 снятие пера
5 потрошение
6 сортировка
7 клеймение
8 упаковка

+1,2,3,4,5,6,7,8
2,1,3,4,5,7,6,8
1,2,4,3,5,8,7,6

20. Процесс, происходящий в мясе под действием ферментов, вызывающий размягчение мяса и образование веществ улучшающих вкус и запах готовых изделий.

+созревание
копчение
соление
загар

21. Факторы, влияющие на производство мяса в стране (регионе)
Выберите не менее четырех вариантов ответов

+закупочные цены на живой скот
+географический регион
+затраты на корма
+импорт мяса
вид разводимых животных
технология производства

22. Содержание мышечной ткани в тушах крупного рогатого скота:

+57-62%
40-52%
40%

23. Прижизненные факторы, влияющие на качество мяса
Выберите не менее четырех вариантов ответов

+пол животного
+упитанность
+заболевания
+генетика
обескровливание
поведение животного

24. Развитие мышечной ткани зависит от ...

Выберите не менее трех вариантов ответов

- +возраста
- +упитанности
- +направления продуктивности
- степени развития костной ткани
- склонности к жиротложению

25. При перегоне животных запрещено включать в гурты: ...

Выберите не менее пяти вариантов ответов

- +матки во второй половине беременности
- +старые
- +с заболеванием конечностей
- +с кожными болезнями
- +совместно КРС и мелкий рогатый скот
- лактующих

26. Порядок приема и сдачи животных для убоя:

Укажите порядковый номер для всех вариантов ответов

- 1 поставщик предъявляет сопроводительные документы
 - 2 отметка времени прибытия на МК
 - 3 размещение животных во временные загоны, проведение вет. осмотра
 - 4 осмотр скота товароведами и взвешивание животных
 - 5 заполнение документов с отметками результатов взвешиваний, упитанности, загрязнений, времени окончания приема и скидок
- +1,2,3,4,5
1,3,2,4,5
1,2,5,4,3

27. Длительность предубойной выдержки для убойных животных крупного и мелкого рогатый скота составляет:

- + 24 час
- 14 час
- 12 час

28. Факторы, влияющие на потери массы мяса при хранении в замороженном виде:

Выберите не менее четырех вариантов ответов

- +упитанность туши
- +вид животного
- +вентиляция
- +влажность
- марка холодильника

29. Категории упитанности мелкого рогатого скота, реализуемого на убой согласно ГОСТ

Выберите не менее двух вариантов ответов

- высшая
- +первая
- средняя
- +вторая
- экстра
- третья

30. Категории упитанности кроликов, реализуемых на убой согласно ГОСТ Выберите не менее трех вариантов ответов

- высшая
- отборная
- +первая
- средняя
- +вторая
- +тощая

31. В упитанности молодняка крупного рогатого скота согласно ГОСТ выделяют классы

Выберите не менее четырех вариантов ответов

первый

второй

+А

+Б

+Г

+Д

32. Для телят и телят-молочников крупного рогатого скота согласно ГОСТ выделяют ... категории упитанности

Выберите не менее двух вариантов ответов

+первая

А

Б

+вторая

Г

Д

33. Костная ткань по своему строению различают ...

Выберите не менее трех вариантов ответов

+губчатая

+трубчатая

+пластинчатая

рыхлая

плотная

34. Классификация жировой ткани по виду животных:

+бараний

околопочечный

внутренний

36. Хрящевая ткань идет на производство:

Выберите не менее трех вариантов ответов

+желатин

+клей

+мясокостная мука

поделки

мыло

37. "Мраморность" мясу придает ... ткань

костная

хрящевая

соединительная

+жировая

мышечная

38. При организации перегона скота на мясоперерабатывающее предприятие учитывают: ...

Выберите не менее четырех вариантов ответов

+ путь перегона

+места водопоя

+ветеринарное благополучие местности

+погодные условия

поведение животных

обеспеченность кормами

39. Количество голов животных, приходящихся на одного гонщика: ...

Выберите не менее двух вариантов ответов

+50-60 голов КРС

+200-250 голов мелкого рогатого скота

100-150 голов мелкого рогатого скота

200-250 голов КРС

40. Скорость движения скота при перегоне:

+16-20 км/сут

25 км/сут

30 км/сут

до 45 км/сут

41. Вид животных, для которых в транспортной документации сведения заносятся отдельно на каждое животное: ...

Выберите не менее трех вариантов ответов

+КРС

свиньи

овцы

+лошади

+молодняк КРС

42. Вид животных, для которых в транспортной документации сведения заносятся по группам: ...

Выберите не менее четырех вариантов ответов

КРС

+свиньи

+овцы

лошади

+кролики

+птица

43. Размер скидки на содержимое ЖКТ при приеме животных на МК:

+до 3%

10%

до 1% с каждой головы

44. Размер скидки на беременность маток во втором периоде при приеме животных на МК:

до 3%

+10%

до 1% с каждой головы

45. Размер скидки на выявленный навал (загрязнения) при приеме животных на МК:

до 3%

10%

+до 1% с каждой головы

46. Необходимые данные для расчета цены на мясо (Цм):

Выберите не менее двух вариантов ответов

+действующая цена 1 т скота в живой массе

+коэффициент пересчета массы мяса в живую массу скота

-действующая цена 1 т скота в убойной массе

-коэффициент пересчета живой массы скота в убойную

47. Три основные зоны скотобойных пунктов:

Выберите не менее трех вариантов ответов

+основного производства

+подсобных сооружений

+предубойного содержания скота

-утилизационная

-консервирования

48. Здания и сооружения для зоны основного производства скотобойных пунктов:

+убойный цех, лаборатория, бытовые помещения

контора, хозяйственный склад

весы, скотопривязь, навесы

49. Здания и сооружения для зоны подсобных сооружений скотобойных пунктов:

убойный цех, лаборатория, бытовые помещения

+контора, хозяйственный склад
весы, скотопривязь, навесы

50. Здания и сооружения для зоны предубойного содержания скота скотобойных пунктов: ...
убойный цех, лаборатория, бытовые помещения
контора, хозяйственный склад
+весы, скотопривязь, навесы

51. Для передвижного механизированного убойного пункта характерно:
+фургон на автомобильном прицепе, холодильная установка, убойно-разделочное отделение, передвижная электростанция.
- помещение для убоя животных, остывочная и холодильная камеры, комната автоклавирования, печь для сжигания трупов, помещение для первичной обработки и хранения кож.
- предприятие по комплексной переработке скота и всех продуктов убоя.
- желатиновые, клеевые, утилизационные заводы.

52. Для передвижного убойно-санитарного пункта характерно:
-фургон на автомобильном прицепе, холодильная установка, убойно-разделочное отделение, передвижная электростанция.
+ помещение для убоя животных, остывочная и холодильная камеры, комната автоклавирования, печь для сжигания трупов, помещение для первичной обработки и хранения кож.
- предприятие по комплексной переработке скота и всех продуктов убоя.
- желатиновые, клеевые, утилизационные заводы.

53. Для мясокомбината характерно:
-фургон на автомобильном прицепе, холодильная установка, убойно-разделочное отделение, передвижная электростанция.
- помещение для убоя животных, остывочная и холодильная камеры, комната автоклавирования, печь для сжигания трупов, помещение для первичной обработки и хранения кож.
+ предприятие по комплексной переработке скота и всех продуктов убоя.
- желатиновые, клеевые, утилизационные заводы.

54. Для специализированных предприятий по переработке продуктов убоя характерно:
-фургон на автомобильном прицепе, холодильная установка, убойно-разделочное отделение, передвижная электростанция.
- помещение для убоя животных, остывочная и холодильная камеры, комната автоклавирования, печь для сжигания трупов, помещение для первичной обработки и хранения кож.
- предприятие по комплексной переработке скота и всех продуктов убоя.
+ желатиновые, клеевые, утилизационные заводы.

55. Длительность предубойной выдержки для крупного и мелкого рогатого скота составляет ...
+24 час
12-14 час
12 час
10-12 час
18 час

56. Длительность предубойной выдержки для свиней составляет ...
24 час
+12-14 час
12 час
10-12 час
18 час

57. Длительность предубойной выдержки для кроликов составляет ...
24 час
12-14 час
+12 час
10-12 час
18 час

58. Длительность предубойной выдержки для сухопутной птицы составляет ...
24 час

12-14 час
12 час
+10-12 час
18 час

59. Длительность предубойной выдержки для водоплавающей птицы составляет ...

24 час
12-14 час
12 час
10-12 час
+18 час

60. Форма ветеринарного клейма при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и субпродуктов проведенной в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений:

круглое
квадратное
треугольное
+овальное
прямоугольное
ромб

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы

«**Отлично**» - выставляется обучающемуся, если получено 81-100% правильных ответов.
«**Хорошо**» - выставляется обучающемуся, если получено 71-80% правильных ответов.
«**Удовлетворительно**» - выставляется обучающемуся, если получено 60-70% правильных ответов.
«**Неудовлетворительно**» - выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Значение и основные принципы мясоперерабатывающей промышленности.
2. Порядок сдачи-приемки скота на предубойную базу мясокомбината
3. Подготовка скота в хозяйстве к отправке на мясокомбинат
4. Оплата скота по массе и качеству мяса.
5. Ветеринарно-санитарные правила предубойного осмотра животных.
6. Госстандарт на мясо говядины.
7. Госстандарт на свинину.
8. Способы определения состояния упитанности животных, предназначенных для убоя.
9. Оформление документов на транспортируемый для убоя скот.
10. Транспортировка животных автомобильным транспортом.
11. Транспортировка животных по железной дороге.
12. Перегон животных.
13. Перевозка животных водным транспортом.
14. Перевозка животных воздушным транспортом.
15. Определение убойного выхода с туши животного, субпродуктов, жира сырца.
16. Принцип пересчета мяса в живую массу и живой массы в убойную (по видам животных).
17. Типы предприятий по переработке животных.
18. Способы оглушения животных и их оценка.
19. Обескровливание.
20. Особенности убоя и переработки свиней.
21. Особенности убоя и переработки мелкого рогатого скота.
22. Особенности убоя и переработки сельскохозяйственной птицы.
23. Клеймение мяса. Что удостоверяет клеймение?
24. Особенности клеймения мяса говядины.
25. Особенности клеймения мяса свинины.
26. Особенности клеймения мяса баранины и козлятины.
27. Особенности клеймения мяса сельскохозяйственной птицы.

28. Отбор проб мяса для исследования. Метод исследования мяса на свежесть.
29. Особенности клеймения мяса конины.
30. Морфологический состав мяса.
31. Химический состав мяса.
32. Факторы, влияющие на качество мяса.
33. Созревание мяса.
34. Способы хранения мяса, убыль массы мяса при хранении.
35. Загар мяса.
36. Требования к размещению и устройству мясоперерабатывающего предприятия (МПП).
37. Основные производственные зоны МК.
38. Закисание мяса.
39. Ослизнение мяса.
40. Плесневение мяса.
41. Гниение мяса.
42. Сортная разделка туш мяса говядины, свинины и баранины для розничной торговли.
43. Классификация субпродуктов и их пищевая ценность.
44. Номенклатура кожевенного сырья.
45. Способы консервирования кожевенного сырья.
46. Каких животных запрещено перерабатывать на мясо.
47. Способы размораживания мяса и их сравнительная характеристика.
48. Определение видовой принадлежности мяса.
49. Госстандарт на мясо птицы.
50. Особенности убоя и переработки крупного рогатого скота на мясо.
51. Распознавание мяса, полученного от больных животных или трупов.
52. Категории упитанности крупного рогатого скота согласно ГОСТ.
53. Категории упитанности свиней, реализуемых на убой.
54. Категории упитанности овец по ГОСТ.
55. Упитанность птицы, предназначенной для убоя, в соответствии с требованиями ГОСТ.
56. Транспортировка, сдача и приемка птицы на мясоперерабатывающие предприятия.
57. Предубойное содержание животных.
58. Факторы, способствующие возникновению пороков мяса.
59. Типы посола мяса.
60. Категории туш баранины и козлятины согласно ГОСТ.
61. Подготовка кишок для изготовления колбас.
62. Пороки кишечного сырья.
63. Прижизненные и технологические пороки кожевенного сырья.
64. ГОСТ по категориям упитанности кроликов. Сдача-приемка кроликов на предприятия мясной промышленности.
65. Подразделение мяса (тушек) кроликов по категориям. Маркировка и упаковка тушек.
66. Сущность методов консервирования мяса и мясopодуlктов. Условия и сроки хранения мяс-ных продуктов.
67. Новые методы консервирования и обработки мясных продуктов.

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Технология первичной переработки продуктов животноводства»

1. Ветеринарно-санитарные правила предубойного осмотра животных.
2. Исследование мяса на свежесть.
3. Определение убойного выхода с туши животного мяса, субпродуктов, жира сырца.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

Подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счет учебного времени (трудоемкости), отведенного на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету.

Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета.

Основные условия допуска обучающегося к экзамену:

обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине.

Плановая процедура проведения экзамена:

1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета.

2. Форма экзамена – устная.

3. Время подготовки – 20 мин.

Экзамен проводится в установленное время и в установленном месте. Одновременно в аудиторию приглашается не более 5 человек. Каждый обучающийся вытягивает билет из предложенных преподавателем. Билет включает в себя 2 теоретических вопроса и один практический из перечня экзаменационных вопросов. Обучающийся устно отвечает на вопросы. На подготовку к ответу на предложенные вопросы дается 20 минут. По результатам ответа выставляется оценка. Если обучающийся согласен с оценкой, то она выставляется в зачетную книжку и экзаменационную ведомость. Если обучающийся не согласен с оценкой, то проводится собеседование, где проводится анализ допущенных ошибок в работе. Если консенсус не найден, обучающийся отправляется на пересдачу.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
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 университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	устный
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных

неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

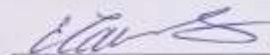
Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
фонда оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 36.03.02 Зоотехния

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:

а) На заседании обеспечивающей кафедры зоотехнии;
 протокол № 9 от 21.05.2021.

Зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент

 Е.А. Чаунина

б) На заседании методической комиссии по направлению 36.03.02 Зоотехния;
 протокол № 10 от 10.06.2021.

Председатель МКН, канд. с.-х. наук, доцент

 И.А. Коршева

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

Директор СибНИИП – филиал
 ФГБНУ «Омский АНЦ», канд. с.-х. наук



 А.Б. Дымков

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.О.26 Технология первичной переработки
продуктов животноводства
в составе ОПОП 36.03.02 Зоотехния

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 36.03.02 Зоотехния**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			