

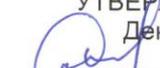
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 08.02.2024 11:27:04  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5deae4116bbfcb9ac78e5910051227e81a1d0f0ee4192090d

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

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки  
19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП  
 Коновалов С.А.  
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Декан  
 Гайвас А.А.  
«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины  
Б1.В.03 Основы животноводства  
Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -		продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик (и) РП:		
канд. ветеринар. наук, доцент		Н.В. Стрельчик
Внутренние эксперты:		
Председатель МК, канд. ветеринар. наук, доцент		Н.В. Стрельчик
Начальник управления информационных технологий		П.И. Ревякин
Заведующий методическим отделом УМУ		Г.А. Горелкина
Директор НСХБ		И.М. Демчукова

Омск 2021

## 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 936;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов.

### 1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины» ОПОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения<sup>1</sup>.

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: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный, 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: при изучении дисциплины «Основы животноводства» обучающиеся должны получить знания об основах технологии ведения мясного и молочного животноводства, о факторах, влияющих на мясную продуктивность, технологические свойства и качество мяса, об особенностях конституции и экстерьера животных разных направлений продуктивности;

### 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
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-5 <sub>ПК-1</sub> Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	- требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; - требования к технологическим процессам	- соблюдать порядок использования мяса, полученного от коров из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидеми-	- использования современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения;

<sup>1</sup> 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.

			<p>при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса;</p> <p>- требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования</p> <p>;</p>	<p>ологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</p>	
--	--	--	--	--	--

### 2.3 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				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-5ПК-1	Полнота знаний	<b>Знает</b> требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	Не знает требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	Имеет общее представление о требованиях безопасности к мясу, установленных действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования; допускает неточности, даёт недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала; Твердо знает требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования; Показывает глубокие и прочные знания требований безопасности к мясу, установленных действующими нормативными документами; требований к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требований к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;		Контрольная работа, собеседование, заключительный тест, лабораторные работы, реферат	
		Наличие умений	<b>Умеет</b> соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего са-	Не умеет соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего са-	Допускает ошибки при определении порядка использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека; Не допускает существенных неточностей при определении порядка использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим			

			<p>нитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</p>	<p>нитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</p>	<p>требованиям и представляющего опасность для человека; Свободно определяет порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</p>	
		<p>Наличие навыков (владение опытом)</p>	<p><b>Имеет навыки</b> использования современных методов контроля и анализа;</p>	<p>Не имеет навыков использования современных методов контроля и анализа;</p>	<p>Имеет навыки использования некоторых методов контроля и анализа продуктов животного происхождения; В состоянии продемонстрировать навыки использования большинства современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения; Имеет навыки использования современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения;</p>	

## 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.10 Органическая химия	знать: физические и химические свойства моно- и полисахаридов; их важнейшие представители; классификацию, нахождение в природе и значение липидов, их свойства и применение; классификацию, номенклатуру, способы получения и физико-химические свойства аминокислот;	Б1.В.04 Технология мяса и мясных продуктов	Б1.О.15 Микробиология мяса и мясных продуктов
Б1.О.13 Биохимия	знать: свойства белков; роль ферментов в обмене веществ; обмен углеводов, липидов, белков; биологическое значение витаминов; обмен воды и минеральных веществ; уметь выбирать необходимые методы и оборудование для выделения и идентификации, низкомолекулярных биорегуляторов и ферментов; определять физико-химические и биохимические характеристики низкомолекулярных биорегуляторов и ферментов; владеть основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области;	Б1.В.05 Производственный контроль в мясной промышленности	Б1.В.ДВ.03.02 Научные основы микробного синтеза
* - 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 5 семестре 3 курса.

Продолжительность семестра 17 4/6 недели.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная 5 сем.	заочная форма 3 курс
<b>1. Аудиторные занятия, всего</b>	66	12
- лекции	20	2
- практические занятия (включая семинары)	24	4
- лабораторные работы	10	-
- консультации	12	6
<b>2. Внеаудиторная академическая работа</b>	42	92
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>	20	30
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде**		
- реферата	20	
- контрольной работы		30
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	8	48
<b>2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям</b>	6	4
<b>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):</b>	6	10
<b>3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины</b>		4
<b>ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	108
	<b>Зачетные единицы</b>	3
<i>Примечание:</i>		
* – <b>семестр</b> – для очной и очно-заочной формы обучения, <b>курс</b> – 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	Трудоемкость 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		консультации	всего	фиксированные виды			
2	3	4	практические (всех форм)	лабораторные	5				6	7	8
<b>Очная форма обучения</b>											
1	<i>Введение</i>	5	5	2	-	-	3	-	-	Контроль ная работа	ПК - 1
	1.1. Состояние животноводства в стране и основные этапы его развития										
	1.2 Животноводство как источник сырья для пищевой промышленности										
2	<i>Конституция, экстерьер, рост и развитие сельскохозяйственных животных</i>	23	13	2	8	-	3	10		Контроль ная работа	ПК - 1
	2.1. Понятие о конституции и экстерьере крупного рогатого скота										
	2.2 Понятие о росте и развитии животных, о физиологической и хозяйственной скороспелости животных										
3	<i>Организация кормовой базы. Корма для сельскохозяйственных животных</i>	31	19	4	12	-	3	12	-	Контроль ная работа	ПК - 1
	3.1. Понятие о кормлении сельскохозяйственных животных, о переваривании, всасывании и усвоении питательных веществ										
	3.2. Классификация кормов.										
	3.3. Химический состав кормов.										
	3.4. Подготовка основных видов кормов к скармливанию. Вредные и ядовитые корма, их влияние на состав и технологические свойства мяса										

4	<i>Отдельные отрасли животноводства</i>	49	29	12	4	3	10	20	20	Контрольная работа, реферат	ПК - 1
	4.1 Скотоводство. Основные виды продуктивности крупного рогатого скота. Основные породы скота. Техника разведения скота. Кормление, содержание скота и уход за ним Откорм с к о та. Производство мяса на промышленной основе										
	4.2. Свиноводство. Биологические особенности свиней. Хозяйственные типы свиней и особенности их экстерьера. Основные породы свиней. Кормление и содержание свиней. Откорм свиней										
	4.3. Птицеводство. Организация промышленного птицеводства. Яичная и мясная продуктивность птицы. Породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Технология промышленного производства яиц. Технология производства мяса птицы.										
Промежуточная аттестация			x	x	x	x		x	x	зачет	
Итого по дисциплине		108	66	20	24	10	12	42	20		
<b>Заочная форма обучения</b>											
1	<i>Введение</i>	2,3	0,3	0,3	-	-	-	2	2	Контрольная работа, собеседование	ПК - 1
	1.1. Состояние животноводства в стране и основные этапы его развития										
	1.2 Животноводство как источник сырья для пищевой промышленности										
2	<i>Конституция, экстерьер, рост и развитие сельскохозяйственных животных</i>	22,3	2,3	0,3	-	-	2	20	6	Контрольная работа, собеседование	ПК - 1
	2.1. Понятие о конституции и экстерьере крупного рогатого скота										
	2.2 Понятие о росте и развитии животных, о физиологической и хозяйственной скороспелости животных										
3	<i>Организация кормовой базы. Корма для сельскохозяйственных животных</i>	32,4	2,4	0,4	-	-	2	30	10	Контрольная работа, собеседование	ПК - 1
	3.1. Понятие о кормлении сельскохозяйственных животных, о переваривании, всасывании и усвоении питательных веществ										
	3.2. Классификация кормов.										
	3.3. Химический состав кормов.										
	3.4. Подготовка основных видов кормов к скармливанию. Вредные и ядовитые корма, их влияние на состав и технологические свойства мяса										
4	<i>Отдельные отрасли животноводства</i>	47	7	1	-	-	-	40			ПК - 1
	4.1 Скотоводство. Основные виды продуктивности крупного рогатого скота. Основные породы скота. Техника разведения скота. Кормление, содержание скота и										

уход за ним Откорм скота. Производство мяса на промышленной основе				4		2		12	Контрольная работа, собеседование		
4.2. Свиноводство. Биологические особенности свиней. Хозяйственные типы свиней и особенности их экстерьера. Основные породы свиней. Кормление и содержание свиней. Откорм свиней				-							
4.3. Птицеводство. Организация промышленного птицеводства. Яичная и мясная продуктивность птицы. Породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Технология промышленного производства яиц. Технология производства мяса птицы.											
Промежуточная аттестация	4	x	x	x	x		x	x	зачет		
Итого по дисциплине	108	12	2	4	-	6	92	30			

#### 4.2 Лекционный курс.

##### Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№	раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
				Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Введение:		2	0,3	Лекция - дискуссия
		1) Народнохозяйственное значение животноводства.				
		2) Состояние животноводства в стране и в Омской области.				
		3) Перспективы развития животноводства в стране и в Омской области.				
2	2	Тема: Конституция, экстерьер, рост и развитие животных.		2	0,3	
		1) Понятие о конституции и экстерьере крупного рогатого скота.				
		2) Особенности конституции и экстерьера в связи с направлением продуктивности животных.				
		3) Понятие о росте и развитии животных. Основные закономерности роста и развития.				
		4) Понятие о физиологической и хозяйственной скороспелости животных. Сроки хозяйственного использования животных.				
5) Понятие об отборе и подборе и их роль в повышении молочной продуктивности.						
3	3-4	Тема: Организация кормовой базы. Корма для сельскохозяйственных животных.		4	0,4	
		1) Классификация кормов.				
		2) Химический состав кормов.				
		3) Факторы, влияющие на переваримость кормов, на количество и доброкачественность молока.				
4) Вредные и ядовитые корма, влияющие на химический состав, вкусовые качества и технологические свойства молока.						
4	5-6	Тема: Скотоводство.		4	0,4	Лекция - дискуссия
		1) Основные виды продуктивности крупного рогатого скота.				
		2) Техника разведения скота.				
		3) Кормление, содержание скота и уход за ним				
		4) Откорм скота.				
5) Производство мяса на промышленной основе						
7-8		Тема: Свиноводство.		4	0,4	

9-10	1) Биологические особенности свиней.	4	0,2	х
	2) Хозяйственные типы свиней и особенности их экстерьера.			
	3) Кормление и содержание свиней.			
	4) Откорм свиней			
	Тема: Птицеводство.			
	1) Организация промышленного птицеводства.			
	2) Яичная и мясная продуктивность птицы.			
	3) Технология промышленного производства яиц.			
4) Технология производства мяса птицы.				
Общая трудоёмкость лекционного курса		20	2	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:	час
- очная форма обучения		20	- очная форма обучения	6
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения	2
<b>Примечания:</b> - 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)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*	
		очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7
2	1-2	Тема: Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных	4	-	работа в малых группах	УЗ СРС
	3-4	Тема: Рост и развитие сельскохозяйственных животных	4	-		УЗ СРС
3	5-6	Тема: Оценка питательности кормов по химическому составу	4	-		УЗ СРС
	7-8	Тема: Классификация кормов. Грубые и зерновые корма	4	-		УЗ СРС
	9-10	Тема: Сочные корма и корма животного происхождения	4	-		УЗ СРС
4	11-12	Тема: Элементы системы нормированного кормления. Потребность в питательных веществах	4	4	работа в малых группах	УЗ СРС
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.	
- очная форма обучения		24	- очная форма обучения			
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения			
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная форма обучения						
- заочная форма обучения						
* Условные обозначения: <b>ОСП</b> – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; <b>УЗ СРС</b> – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; <b>ПР СРС</b> – 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)						
<b>Примечания:</b> - 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 *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)		очная форма	заочная форма	Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
4	1	1	Тема: Особенности анатомического строения сельскохозяйственных животных	2	-	+	-	-
4	2-3	2	Тема: Физиологические особенности сельскохозяйственных животных	4	-	+	-	-
4	4	3	Тема: Кормление крупного рогатого скота	2	-	+	-	-
4	5	4	Тема: Учет и оценка мясной продуктивности	2	-	+	-	-
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	10	-			

**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

#### 4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

### 5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### 5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

##### 5.1.1 Выполнение и сдача рефератов

##### 5.1.1.1 Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	
4	Отдельные отрасли животноводства	ПК-1

##### 5.1.1.2 Перечень примерных тем рефератов

Породы сельскохозяйственных животных.

1. Основные породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности: голландская, голштино-фризская, чёрно-пёстрая, красная степная, холмогорская, ярославская, айрширская, джерсейская и др.

2. Породы двойной продуктивности: швицкая, симментальская, сучёвская, костромская, лебединская, бестужевская, красная тамбовская, красная горбатовская, серая украинская.

3. Породы мясного направления: шортгорнская, герефордская, калмыцкая, казахская белоголовая, шароле, лимузинская, кианская.

4. Породы свиней: сальные (беркширская), универсальные (крупная белая), беконные (ландрас, дюрок, эстонская беконная);

5. Породы кур: мясные (корниш, плимутрок), (ню-гемпшир, род-айланд), (русская белая, белый леггорн).

#### **5.1.1.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата**

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

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

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада;

– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

#### **5.1.1.4 Типовые контрольные задания**

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

### **5.1.2 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения**

– Контрольная работа является одним из обязательных видов заданий, предлагаемых обучающимся заочного отделения, осваивающим образовательную программу высшего образования. Цель контрольной работы – сформировать умение пользоваться научной и методической литературой, самостоятельно анализировать ее, излагать изученный материал в письменном виде.

В процессе написания контрольной работы должны быть решены следующие задачи:

- расширение и систематизация теоретических знаний;

- развитие способности правильно и грамотно излагать свои мысли;

- установление уровня знаний обучающихся;

- выявление умения применять теоретические знания для решения отдельных вопросов;

- формирование умения правильно оформлять работу;

- выявление комплекса источников научной литературы по теме работы, проведение его изучения;

- обобщение собранного материала и аргументированная формулировка самостоятельных выводов по теме работы.

Контрольная работа является итогом самостоятельной теоретической подготовки обучающегося. Она представляет собой краткое изложение материала всех разделов дисциплины. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины содержатся в **Методических указаниях по освоению учебной дисциплины Основы животноводства**, являющихся приложением рабочей программы дисциплины «Основы животноводства». Конспект необходимо иметь на занятиях во время экзаменационной сессии. Он поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал, и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к аудиторным занятиям. Обязательно следует запоминать специальную терминологию.

С целью выяснения самостоятельности выполнения работы и глубины усвоения материала преподаватель проводит защиту контрольной работы. Форма защиты контрольной работы устная (собеседование).

#### **Общие требования к оформлению контрольной работы**

Контрольная работа должна быть написана от руки в тетради. Страницы должны быть пронумерованы и иметь поля не менее двух сантиметров для замечаний преподавателя. Текст работы должен быть написан научным стилем с соблюдением всех правил орфографии, синтаксиса, пунктуации. Для него должны быть присущи логика, объективность, точность, ясность, и вместе с тем, краткость изложения. В работе обязательно должны быть представлены рисунки (строение молочной железы; устройство доильных установок и аппаратов), таблицы и схемы (схема химического анализа кормов; классификация кормов) и т.д., что способствует закреплению данного учебного материала.

#### **Список литературы**

Список литературы должен включать библиографическое описание *действительно использованных* при написании контрольной работы источников.

Если в работе использовались материалы из сети Интернет, то необходимо ссылаться не только на автора, название его статьи, но и на сайт, где размещена эта информация.

Список литературы контрольной работы должен содержать не менее 5 источников, подтвержденных соответствующими сносками.

Список литературы является необходимым элементом оформления контрольной работы. При оформлении списка литературы необходимо руководствоваться ГОСТом Р 7.0.5 - 2008, введенным в действие с 1 января 2009 года.

В списке литературы перед фамилией автора или названием работы ставится порядковый номер арабскими цифрами с точкой. После фамилии ставятся инициалы автора, затем заглавие книги (как указано на титульном листе) и выходные данные: место издания, название издательства (без кавычек), год издания (без слова «год») и количественная характеристика (объем в страницах). Каждый литературный источник начинается с красной строки. Нумерация списка литературы - сплошная от первого до последнего названия.

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

– оценка «зачтено» по контрольной работе присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, владение предметом, логику и последовательность изложения материала, показанные на собеседовании;

– оценка «не зачтено» по работе выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, несамостоятельность изложения материала, небрежное оформление работы;

#### **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			
4	Выращивание ремонтного молодняка крупного рогатого скота	2	Контрольная работа
4	Отбор мясного скота	2	Контрольная работа
4	Ветеринарно-санитарные требования к содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными.	2	Контрольная работа
4	Правила личной гигиены работников ферм.	2	Контрольная работа
Заочная форма обучения			
1	Тема: Состояние животноводства в стране и основные этапы его развития	2	Вопросы контрольной работы, теста

2	Тема: Конституция, экстерьер, рост и развитие сельскохозяйственных животных Понятие о конституции и экстерьере крупного рогатого скота Понятие о росте и развитии животных, о физиологической и хозяйственной скороспелости животных	6	Вопросы контрольной работы, теста
3	Тема: Организация кормовой базы. Корма для сельскохозяйственных животных Понятие о кормлении сельскохозяйственных животных, о переваривании, всасывании и усвоении питательных веществ Классификация кормов. Химический состав кормов. Подготовка основных видов кормов к скармливанию. Вредные и ядовитые корма, их влияние на состав и технологические свойства мяса	10	Вопросы контрольной работы, теста
4	Тема: Скотоводство. Основные виды продуктивности крупного рогатого скота. Основные породы скота. Техника разведения скота. Кормление, содержание скота и уход за ним Откорм с к о та. Производство мяса на промышленной основе Тема: Свиноводство. Биологические особенности свиней. Хозяйственные типы свиней и особенности их экстерьера. Основные породы свиней. Кормление и содержание свиней. Откорм свиней Тема: Птицеводство. Организация промышленного птицеводства. Яичная и мясная продуктивность птицы. Породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Технология промышленного производства яиц. Технология производства мяса птицы.	30	Вопросы контрольной работы, теста
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

#### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

– Максимальную отметку обучающийся получает, если: обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала.

Четвёрку получает обучающийся, если: неполно (не менее 70 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания обучающимся данного материала.

Тройку обучающийся получает, если: неполно (не менее 50 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении допущена 1 существенная ошибка; знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий; излагает материал недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Двойку обучающийся получает, если: неполно (менее 50 % от полного) изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки.

### 5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
<b>Очное обучение</b>				
Все практические и лабораторные занятия	Письменно ответить на вопросы для самостоятельной внеаудиторной подготовки, содержащиеся в методических указаниях по изучению дисциплины «Основы животноводства»	Методические указания по изучению дисциплины «Основы животноводства», список основной и дополнительной литературы, конспект лекций;	Используя рекомендованную литературу, конспект лекций ответить на вопросы по пройденной теме, содержащиеся в методических указаниях по изучению дисциплины «Основы животноводства»	6
<b>Заочное обучение</b>				
Все практические занятия	Письменно ответить на вопросы для самостоятельной внеаудиторной подготовки, содержащиеся в методических указаниях по изучению дисциплины «Основы животноводства»	Методические указания по изучению дисциплины «Основы животноводства», список основной и дополнительной литературы, конспект лекций;	Используя рекомендованную литературу, конспект лекций ответить на вопросы по пройденной теме, содержащиеся в методических указаниях по изучению дисциплины «Основы животноводства»	4

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Знает теоретические основы лабораторных исследований.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Не знает теоретических основ лабораторных исследований

### 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
<b>Очная форма обучения</b>			
<i>Тест</i>	Фронтальный	Вопросы по дисциплинам «Биохимия», «Органическая химия»; Вопросы по темам всех разделов	4
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Вопросы тем, вынесенных на самостоятельное изучение; Вопросы и индивидуальные задания по темам 1, 2, 3, 4 разделов	2
<b>Заочная форма обучения</b>			
<i>Тест</i>	Фронтальный	Вопросы по темам всех разделов	10

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

<b>6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
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»	
<b>6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
<b>Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной 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 версии 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 актуализируется 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.

**8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**рабочей программы дисциплины**  
**в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

<b>1. Рассмотрена и одобрена:</b>	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов	
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент _____ Н.В. Стрельчик	
<b>2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:</b>	
Начальник лаборатории АО «Омский бекон» _____	 К.М. Симонова
<b>3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:</b>	



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

<b>ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Чикалёв, А. И. Основы животноводства : учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1739-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168743">https://e.lanbook.com/book/168743</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http:// e.lanbook.com</a>
Боев, В. И. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока / Боев В. И. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0698-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206983.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206983.html</a> . - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168488">https://e.lanbook.com/book/168488</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http:// e.lanbook.com</a>
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ
Сарычев, Н. Г. Животноводство с основами общей зоогигиены : учебное пособие / Н. Г. Сарычев, В. В. Кравец, Л. Л. Чернов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-5286-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/139277">https://e.lanbook.com/book/139277</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http:// e.lanbook.com</a>
Стрельчик, Н.В. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. – 251 с. - ISBN 978-5-89764-291-5	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ

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

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы</b>	
<b>Наименование</b>	<b>Доступ</b>
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань».	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система Znanium.com	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
<b>2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:</b>	
Профессиональные базы данных	<a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>

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

<b>1. Учебно-методическая литература</b>			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
<b>2. Учебно-методические разработки на правах рукописи</b>			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
Стрельчик Н.В.	Учебно-методический комплекс дисциплины «Основы животноводства»		кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии
<b>3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)</b>			
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**

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, самостоятельная работа студента	
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>		
Наименование справочной системы	Доступ	
Свободная энциклопедия Википедия	<a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/">http://ru.wikipedia.org/wiki/</a>	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> , локальная сеть университета	
<b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b>		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
<b>4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	<a href="http://do.omgau.org">http://do.omgau.org</a>	Самостоятельная работа студента

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

Наименование объекта	Оснащенность объекта
<p>Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран). Доска аудиторная. Скелет коровы. Комплект учебно-наглядных пособий.</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная. Лабораторное оборудование: стерилизатор паровой, микроскопы световые биологические, термостаты, электроплитка, весы, термометры жидкостные стеклянные, петли и иглы бактериологические, стекла предметные и покровные, масло иммерсионное, спиртовки, лупы. Посуда мерная лабораторная стеклянная: цилиндры, колбы, пробирки, пипетки, чашки Петри. Мясо, дистиллированная вода, спирт этиловый, агар микробиологический, среда Кесслер, метиленовый голубой.</p>

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

### 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) работа студентов, зачёт.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекций с разбором конкретных ситуаций.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая включает индивидуальные задания в виде реферата, а у студентов заочной формы обучения – контрольную работу, а также самоподготовку к аудиторным занятиям и контрольно-оценочным мероприятиям, самостоятельное изучение вопросов программы.

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

Учитывая значимость дисциплины, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к занятиям, активная работа на них;

– активная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

### 2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

На лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

1) Освоение фундаментальных понятий, вводимых в лекционном курсе;

2) Осмысление и понимание актуальных проблем дисциплины;

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

1) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;

2) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;

3) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

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 предполагается проведение лекций с разбором конкретных ситуаций. На обсуждение преподаватель ставит не вопросы, а конкретную ситуацию. Обычно, такая ситуация представляется устно. Поэтому изложение ее должно быть очень кратким, но содержать достаточную информацию для оценки характерного явления и обсуждения.

Студенты анализируют эти микроситуации и обсуждают их сообща, всей аудиторией. Преподаватель старается активизировать участие в обсуждении отдельными вопросами, обращенными к конкретным студентам, представляет различные мнения, чтобы развить дискуссию, стремясь направить ее в нужное направление. Затем, опираясь на правильные высказывания и анализируя неправильные, ненавязчиво, но убедительно подводит студентов к коллективному выводу или обобщению.

### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По характеру выполняемых студентами заданий лабораторные занятия являются ознакомительными, проводимыми с целью закрепления и конкретизации изученного теоретического материала.

Лабораторное занятие состоит из следующих элементов: вводная часть, основная и заключительная.

Вводная часть обеспечивает подготовку студентов к выполнению заданий работы и включает в себя: формулировку темы, цели занятия, обоснование его значимости в профессиональной подготовке студентов; изложение теоретических основ работы; объяснение методов (способов, приемов) выполнения заданий; характеристику требований к результату работы; инструктаж по технике безопасности при работе с реактивами; проверку готовности студентов выполнения задания; указания по самоконтролю результатов выполнения заданий студентами.

Основная часть включает процесс выполнения лабораторной работы и оформление отчета. Она может сопровождаться дополнительными разъяснениями по ходу работы, устранением трудностей при ее выполнении, текущим контролем и оценкой результатов отдельных студентов, ответами на вопросы студентов. Отчет по лабораторной работе должен содержать: цель работы, исходные данные, ход выполнения работы, результаты выполнения лабораторной работы, выводы по результатам выполнения лабораторной работы.

Заключительная часть лабораторного занятия содержит: подведение общих итогов занятия, оценку результатов работы отдельных студентов, ответы на вопросы студентов, выдачу рекомендаций по устранению пробелов в системе знаний и умений студентов, по улучшению результатов работы.

#### **4. АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины. Основными условиями получения обучающимся зачёта являются: выполнение всех видов учебной работы (включая самостоятельную) в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; подготовка полноценного учебного портфолио (комплект документов, самостоятельных работ студента: реферат, контрольная работа) прохождение заключительного тестирования.

**КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ****1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

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

-----  
 ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
 по дисциплине**

**Б1.В.03 Основы животноводства**

**Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра	продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик: канд. ветеринар. наук, доцент	Н.В. Стрельчик
<b>Омск</b>	

## 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 продуктов питания и пищевой биотехнологии, 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
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-5 <sub>ПК-1</sub> Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	- требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; - требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; - требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования ;	- соблюдать порядок использования мяса, полученного от коров из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	- использования современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения;

**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				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
1	2	3	4	5		
<b>Входной контроль</b>	<b>1</b>			тестирование		
Индивидуализация выполнения*, <b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b>	<b>2</b>					
- реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с устным сообщением		
- контрольная работа	2.2		Взаимодополнение	Собеседование		
<b>Текущий контроль:</b>	<b>3</b>					
- Самостоятельное изучение тем				Контрольная работа		
- в рамках лабораторных и практических занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоподготовки		Выполнение лабораторных работ, контрольная работа		
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	<b>3.2</b>					
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	<b>4</b>			Зачет		

\* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

**2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины**

<b>1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>	
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

<b>2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>	
<b>2.1</b> Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	<b>2.2.</b> Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
<b>2.3</b> Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	<b>2.4.</b> 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
<b>1. Средства для входного контроля</b>	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
<b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b>	Рекомендации по написанию реферата
	Шкала и критерии оценивания реферата
	Рекомендации по выполнению контрольной работы
	Шкала и критерии оценивания индивидуальных результатов выполнения контрольной работы
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
<b>3. Средства для текущего контроля</b>	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям
	Шкала и критерии оценивания самоподготовки к лабораторным занятиям
	Вопросы для подготовки к контрольной работе
<b>4. Средства для промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины</b>	Тестовые вопросы для проведения заключительного тестирования
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы заключительного тестирования
	Основные условия получения студентом зачёта
	Плановая процедура получения зачета

## 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				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-5 <sub>ПК-1</sub>	Полнота знаний	<b>Знает</b> требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	Не знает требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	Имеет общее представление о требованиях безопасности к мясу, установленных действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требования к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования; Твердо знает требования безопасности к мясу, установленные действующими нормативными документами; требования к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требований к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования; Показывает глубокие и прочные знания требований безопасности к мясу, установленных действующими нормативными документами; требований к технологическим процессам при производстве, хранении, перевозке и утилизации мяса; требований к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	Контрольная работа, собеседование, заключительный тест, лабораторные работы, реферат		
		Наличие умений	<b>Умеет соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не</b>	<b>Не умеет соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не</b>	<b>Допускает ошибки при определении порядка использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</b> <b>Не допускает существенных неточностей при определении порядка использования мяса, полученного</b>			

			<i>соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</i>	<i>соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</i>	<i>от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</i> <i>Свободно определяет порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;</i>	
		Наличие навыков (владение опытом)	<b>Имеет навыки</b> использования современных методов контроля и анализа;	Не имеет навыков использования современных методов контроля и анализа;	Имеет навыки использования некоторых методов контроля и анализа продуктов животного происхождения; В состоянии продемонстрировать навыки использования большинства современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения; Имеет навыки использования современных методов контроля и анализа продуктов животного происхождения;	

## **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**

##### **Рекомендации по написанию рефератов**

По теме «Понятие о породе. Классификация пород. Основные породы крупного рогатого скота молочного, мясного и комбинированного направлений продуктивности», относящейся к 4 разделу и тесно соприкасающейся с вопросами 2 раздела студенты готовят реферат.

По каждой породе крупного рогатого скота необходимо найти следующие данные: возникновение породы, район ее распространения, хозяйственно-полезные признаки породы (масса, удой, содержание жира в молоке, экстерьер и масть) и перспективы дальнейшего развития.

Обратить внимание на роль ученых в создании новых и совершенствовании существующих пород скота.

При аттестации студента по итогам его работы над рефератом, преподавателем используются критерии оценки качества процесса подготовки реферата, критерии оценки содержания реферата, критерии оценки оформления реферата, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания реферата:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

– качество анализа объекта и предмета исследования;

– проработка литературы при написании реферата.

2. Критерии оценки оформления реферата:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;

– способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию;

5. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

##### **Примерный перечень тем рефератов**

1. Основные породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности: голландская, голштино-фризская, чёрно-пёстрая, красная степная, холмогорская, ярославская, айрширская, джерсейская и др.

2. Породы двойной продуктивности: швицкая, симментальская, сычёвская, костромская, лебединская, бестужевская, красная тамбовская, красная горбатовская, серая украинская.

3. Породы мясного направления: шортгорнская, герефордская, калмыцкая, казахская белоголовая, шароле, лимузинская, кианская.

##### **Шкала и критерии оценивания**

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада;

– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2)

### **Рекомендации для студентов заочной формы обучения по выполнению контрольной работы**

Контрольная работа является одним из обязательных видов заданий, предлагаемых студентам заочного отделения, осваивающим образовательную программу высшего образования. Цель контрольной работы – сформировать умение пользоваться научной и методической литературой, самостоятельно анализировать ее, излагать изученный материал в письменном виде.

В процессе написания контрольной работы должны быть решены следующие задачи:

- расширение и систематизация теоретических знаний;
- развитие способности правильно и грамотно излагать свои мысли;
- установление уровня знаний студентов;
- выявление умения применять теоретические знания для решения отдельных вопросов;
- формирование умения правильно оформлять работу;
- выявление комплекса источников научной литературы по теме работы, проведение его изучения;
- обобщение собранного материала и аргументированная формулировка самостоятельных выводов по теме работы.

Контрольная работа является итогом самостоятельной теоретической подготовки обучающегося. Она представляет собой краткое изложение материала всех разделов дисциплины. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины содержатся в пункте 7 данных Методических указаний.

Конспект необходимо иметь на занятиях во время экзаменационной сессии. Он поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал, и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к аудиторным занятиям. Обязательно следует запоминать специальную терминологию.

С целью выяснения самостоятельности выполнения работы и глубины усвоения материала преподаватель проводит защиту контрольной работы. Форма защиты контрольной работы устная (собеседование).

#### **Общие требования к оформлению контрольной работы**

Контрольная работа должна быть написана от руки в тетради. Страницы должны быть пронумерованы и иметь поля не менее двух сантиметров для замечаний преподавателя. Текст работы должен быть написан научным стилем с соблюдением всех правил орфографии, синтаксиса, пунктуации. Для него должны быть присущи логика, объективность, точность, ясность, и вместе с тем, краткость изложения. В работе обязательно должны быть представлены рисунки (строение бактериальной клетки, плесневых грибов, дрожжей, расположение жгутиков у бактерий, основные формы бактерий), таблицы и схемы (схема строения бактериофага, классификация молочнокислых бактерий, гнилостных) и т.д., что способствует закреплению данного учебного материала.

#### **Список литературы**

Список литературы должен включать библиографическое описание *действительно использованных* при написании контрольной работы источников.

Если в работе использовались материалы из сети Интернет, то необходимо ссылаться не только на автора, название его статьи, но и на сайт, где размещена эта информация.

Список литературы контрольной работы должен содержать не менее 5 источников, подтвержденных соответствующими сносками.

Список литературы является необходимым элементом оформления контрольной работы. При оформлении списка литературы необходимо руководствоваться ГОСТом Р 7.0.5 - 2008, введенным в действие с 1 января 2009 года.

В списке литературы перед фамилией автора или названием работы ставится порядковый номер арабскими цифрами с точкой. После фамилии ставятся инициалы автора, затем заглавие книги (как указано на титульном листе) и выходные данные: место издания, название издательства (без кавычек), год издания (без слова «год») и количественная характеристика (объем в страницах). Каждый литературный источник начинается с красной строки. Нумерация списка литературы - сплошная от первого до последнего названия.

### **Шкала и критерии оценки индивидуальных результатов выполнения контрольной работы**

– оценка «зачтено» по контрольной работе присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, на собеседовании показано владение предметом, логика и последовательность изложения материала;

– оценка «не зачтено» по работе выставляется, если студент не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, несамостоятельность изложения материала, небрежное оформление работы;

### 3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

#### Вопрос №1

Установите соответствие между возбудителем и вызываемым им заболеванием:

1. Staphilococcus aureus	А. зооантропонозное заболевание;
2. Vibrio cholerae	Б. кишечная инфекция
3. Mycobacterium tuberculosis	В. пищевой токсикоз;
	Г пищевая токсикоинфекция

---

#### Вопрос №2

Вещества, губительно действующие на микроорганизмов, называют:

1. пробиотиками
2. антисептиками;
3. инсектицидами
4. фагоцитами

---

#### Вопрос №3

Пищевые токсикозы (интоксикации) вызывают:

1. шигеллы, холерный вибрион, сальмонеллы
2. патогенные стафилококки и стрептококки, возбудитель ботулизма и токсигенные грибы
3. бактерии рода Протеус, кишечные палочки, клостридии
4. флюоресцирующая, синегнойная и чудесная палочки

---

#### Вопрос №4

Инфекционные болезни, возбудители которых передаются через пищу, называются:

1. трансмиссивными;
2. аэрогенными;
3. алиментарными;
4. почвенными;
5. половыми;

---

#### Вопрос №5

Самыми распространенными санитарно-показательными микроорганизмами являются:

1. бактерии рода Протеус
2. сульфитредуцирующие клостридии
3. стафилококки

4. бактерии группы кишечной палочки
5. энтерококки

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 100% правильных ответов.
- оценка «не зачтено» - получено менее 61% правильных ответов.

#### **3.1.3 Средства для текущего контроля**

##### **ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Выращивание ремонтного молодняка крупного рогатого скота»**

1. Кормление и содержание ремонтных телок в молочный период;
2. Кормление и содержание ремонтных телок старше 6 месяцев;
3. Кормление и содержание племенных бычков.
4. Особенности выращивания ремонтных телок в специализированных хозяйствах.

##### **ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Отбор мясного скота»**

1. Критерии отбора мясного скота;

##### **ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Ветеринарно-санитарные требования к содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными»**

1. Требования к устройству и оборудованию помещений и территории молочных ферм;
2. Ветеринарно-санитарные требования к содержанию помещений, территории ферм и уходу за животными

##### **ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Правила личной гигиены работников ферм»**

1. Требования, предъявляемые к работникам молочных ферм.

##### **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 развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы**

Максимальную отметку студент получает, если: обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Четвёрку получает студент, если: неполно (не менее 70 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Тройку студент получает, если: неполно (не менее 50 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении допущена 1 существенная ошибка; знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировки понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Двойку студент получает, если: неполно (менее 50 % от полного) изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки.

## **ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям**

### **ВОПРОСЫ для самоподготовки к лабораторным занятиям**

В процессе подготовки к занятию студент изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет тезисный конспект.

#### **Тема 1. Особенности анатомического строения сельскохозяйственных животных**

1. Опишите систему органов движения сельскохозяйственных животных.
2. Каковы особенности строения скелета птицы?
3. Назовите поверхностные группы мышц крупного рогатого скота.

#### **Тема 2. Физиологические особенности сельскохозяйственных животных**

1. Опишите систему кровообращения млекопитающих.
2. Опишите строение органов дыхания сельскохозяйственных животных.
3. Назовите особенности строения желудочно-кишечного тракта жвачных животных.

#### **Тема 3. Кормление крупного рогатого скота**

1. Отличается ли структура рационов в районах с достаточным увлажнением почв и хорошей обеспеченностью сенокосами и пастбищами от структуры пригородных районов?
2. Назовите основные компоненты рационов в летний и в зимний стойловый периоды.
3. От чего зависит количество объемистых кормов в рационе в зимний период?
4. Каковы особенности кормления лактирующих коров?
5. Каковы особенности кормления стельных сухостойных коров и нетелей?
6. Какие показатели учитываются при составлении рациона для стельных сухостойных коров?

#### **Тема 4. Учет и оценка мясной продуктивности**

1. Факторы, влияющие на объемы и эффективность производства говядины.
2. Мясная продуктивность, показатели ее оценки и методика их расчета.
3. Морфологический состав туши. Как изменяются показатели мясной продуктивности на протяжении жизни животного? Чем это обусловлено?
4. Химический состав говядины и ее пищевое значение.
5. Какие факторы оказывают влияние на улучшение и ухудшение качества мяса? Привести примеры.
6. Способы определения упитанности крупного рогатого скота. Признаки, характеризующие категории упитанности животных?
7. Охарактеризовать категории упитанности животных.
8. На каких местах прощупывание жира на теле животного характеризует его как хорошо или плохо упитанного?
9. Технология откорма крупного рогатого скота.
10. Породы мясного направления продуктивности, их характеристика и распространение.

## **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам лабораторных занятий**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификации.

### **ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим занятиям**

#### **Тема 1. Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных**

1. Каким образом осуществляется экстерьерная оценка животных?
2. Какие основные стати коровы вы знаете?
3. Какие измерительные инструменты для взятия промеров животного вы знаете?
4. Как произвести основные промеры крупного рогатого скота?
5. Для чего рассчитывают индексы телосложения животных?
6. Какие индексы телосложения животных вы знаете?

#### **Тема 2. Рост и развитие сельскохозяйственных животных**

1. Чем характеризуются рост и развитие животных?
2. Какие формулы можно использовать для вычисления абсолютного, среднесуточного и относительного прироста живой массы телочек?
3. Для чего рассчитывают показатели весового и линейного роста животных?
4. В каких единицах выражают абсолютный, среднесуточный и относительный прирост живой массы?

#### **Тема 3. Оценка питательности кормов по химическому составу. Переваримость питательных веществ кормов и рационов**

1. По каким показателям учитывают питательность кормов и рационов?
2. Дайте характеристику химическому составу кормов.
3. Дайте определение переваримости корма.
4. Как рассчитать коэффициент переваримости?
5. Факторы, влияющие на переваримость корма.

#### **Тема 4. Классификация кормов. Грубые и зерновые корма**

1. Понятие о корме. Классификация кормов.
2. Охарактеризуйте сено в зависимости от ботанического состава и условий произрастания трав.
3. Какова роль грубых кормов в питании жвачных животных?
4. Охарактеризуйте корм, являющиеся основными источниками энергии и протеина для животных.

#### **Тема 5. Сочные корма и корма животного происхождения**

1. Дайте характеристику сочным кормам.
2. Охарактеризуйте химический состав и питательность сочных кормов.
3. Назовите корма животного происхождения, которые используются в корм животным и птице.
4. Дайте характеристику кормам животного происхождения.

#### **Тема 6. Элементы системы нормированного кормления. Потребность в питательных веществах**

1. Перечислить основные понятия нормированного кормления сельскохозяйственных животных.
2. От чего зависит название типов кормления?
3. Охарактеризовать типы кормления сельскохозяйственных животных.

4. От чего зависит потребность лактирующих коров в питательных веществах?
5. Как изменяется потребность в питательных веществах лактирующих коров в зависимости от среднесуточного удоя?

### **8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий**

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Знает теоретические основы лабораторных исследований.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Не знает теоретических основ лабораторных исследований

### **3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины**

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме. Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

### **Бланк теста**

*Образец*

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

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Основы животноводства»  
Для обучающихся направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения**

ФИО \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

### **Вариант № 1**

**1. Для грубых кормов характерно наличие большого количества клетчатки, необходимой для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта сельскохозяйственных животных  
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ГРУБЫХ КОРМОВ**

1. сено
2. солома

3. сенаж
4. корнеклубнеплоды
5. зерна злаков
6. отруби

**2. Тип кормления при котором корове на 1 кг молока дают менее 100 г концентратов:**

1. объёмистый
2. малоконцентратный
3. полуконцентратный
4. концентратный

**3. Животное, имеющее однокамерный желудок:**

1. лошадь
2. корова
3. коза
4. курица
5. верблюд

**4. Содержание воды в кормах различно**

*УПОРЯДОЧЬТЕ ВИДЫ КОРМОВ ПО СОДЕРЖАНИЮ ВОДЫ НАЧИНАЯ С МИНИМАЛЬНОГО*

1. жом, барда
2. сено, солома
3. сенаж, зеленые корма, силос
4. корнеплоды
5. зерно, семена, мучнистые корма

**5. Предком крупного рогатого скота является:**

1. тур
2. бизон
- 3 зубр
4. буйвол
5. муфлон

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

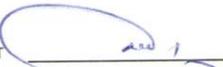
- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

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

<b>1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
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»	
<b>2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости),

<b>процесса</b>	отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
<b>Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**Фонд оценочных средств учебной дисциплины**  
**в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

<b>1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:</b>	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент _____	 Н.В. Стрельчик
<b>2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом</b>	
Начальник лаборатории АО «Омский бекон» _____	 К.М. Симонова



**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
**к фонду оценочных средств учебной дисциплины**  
**в составе ОПОП**

**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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Ведомость изменений**

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