

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:52:38

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbac4149f2098d7a

**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
Омск	

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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-5 _{ПК-1} 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 хозяйства, 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				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- реферат	2.1		Взаимное обсужде- ние по итогах выступл- ения	Выступление с устным сообщением		
- контрольная работа	2.2		Взаимод- ополнен- ие	Собеседование		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем				Контрольная работа		
- в рамках лабораторных и практических занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для само- подготовки		Выполнение лабораторных работ, контрольная работа		
- в рамках обще- университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* студентов по итогах изучения дисциплины	4			Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций

2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

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

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	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
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям
	Шкала и критерии оценивания самоподготовки к лабораторным занятиям
	Вопросы для подготовки к контрольной работе
4. Средства для промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	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 _{ПК-1}	Полнота знаний	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;	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			Контрольная работа, собеседование, заключительный тест, лабораторные работы, реферат

					мяса; требований к организации мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;	
		Наличие умений	Умеет соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	Не умеет соблюдать порядок использования мяса, полученного от животных из неблагополучных по заболеваниям хозяйств, не соответствующего санитарно-эпидемиологическим требованиям и представляющего опасность для человека;	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 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;	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки 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. Staphylococcus 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

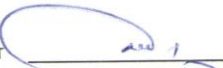
- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной	установление уровня достижения каждым обучающимся целей

аттестации -	и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

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

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
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
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
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