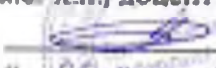


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.02.2021 13:30:32
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a160964435a49b102519028f18751e

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан технологического факультета,
к.с.-х.н., доцент
 Н.С. Трубчинникова
« 06 » _____ 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ОСНОВЫ ЖИВОТНОВОДСТВА И ГИГИЕНА
ПОЛУЧЕНИЯ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОГО СЫРЬЯ»
для направления подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Квалификация - бакалавр
Год начала подготовки - 2020

Майский, 2020

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.

Составитель(и): Л.В.Х.И. Волков, Ирина Н.Б.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения 16 октября 2020 г., протокол № 16

Зав. кафедрой  Шевченко Н.И.

Одобрена методической комиссией технологического факультета 17 2020 г., протокол № 4-20

Председатель методической комиссии технологического факультета  Серокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины - изложить основные положения о ведении животноводства на промышленной основе: правилах кормления, ухода и технологических параметрах производства, при которых они могут дать максимум продукции при минимальных затратах кормов и средств; изложить основные положения разведения молочного скота; показать роль гигиены в получении доброкачественного и экологически чистого сырья, обеспечении требований продовольственной программы по увеличению производства продукции животноводства.

1.2. Задачи: изучение студентами особенностей анатомии молочного скота, их разведения; определение гигиенических норм и правил содержания, кормления, режимов выращивания, правил эксплуатации племенных и пользовательных животных молочного направления в условиях традиционных и промышленных технологий производства; овладение необходимыми тестами, методами и навыками определения качества сырья.

После изучения дисциплины студент должен владеть современными знаниями по основам животноводства, уметь анализировать состояние технологий молочного производства и на основе этого разрабатывать комплекс мероприятий, позволяющий устранить или минимизировать воздействие отрицательных факторов на животных и качество продукции. Студент должен уметь реализовывать полученные в ходе изучения дисциплины знания в условиях производства. Изучение дисциплины должно сформировать комплексное научное мировоззрение для эффективного анализа, обобщения и философского осмысления связи животноводства с другими дисциплинами, изучаемыми в ходе подготовки специалиста. Студент должен освоить современные методы исследований и получить практические навыки работы с существующими для этих целей приборами и оборудованием.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина
Дисциплина «Основы животноводства и гигиена получения доброкаче-
ственного сырья» (Б.В.02) включена в вариативную часть перечня дисциплин
по направлению «Продукты питания животного происхождения».

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предше- ствующих дис-циплин, практик, на которых ба- зируется данная дисци- плина (модуль)</p>	<p>Основы профессиональной деятельности, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, общая микробиология и микробиология, учебная практика</p>
<p>Требования к предвари- тельной подготовке обу- чающихся</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ общие базовые сведения по анатомии, гистологии, физиологии, генетике, микробиологии; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ анализировать физиологические показатели у животных; ➤ организовывать и планировать качество сырья <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ методами определения органолептических, химико-физических показателей микробиологических качества сырья;

**III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знать основные понятия и термины в области животноводства • знать соответствующие регламенты и ветеринарные нормы
		<p>уметь:</p> <p>уметь осуществлять контроль сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;</p> <p>владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля санитарного состояния производства и качества сырья</p>

IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	2
Общая трудоемкость, всего, час	144/4
<i>зачетные единицы</i>	
Контактная работа обучающихся с преподавателем	
Аудиторные занятия (всего)	72
В том числе:	22
Лекции	36
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	36
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-
Контроль	28
Внеаудиторная работа (всего)	18
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	_*
Консультации согласно графику кафедры	18
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-
Промежуточная аттестация	4
В том числе:	
Зачет	
Экзамен (на 1 группу)	8
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	2
Самостоятельная работа обучающихся	44
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	44
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	14
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	10
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата (контрольной работы)	10

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час				
	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно- практ.занятия	Внеаудиторная работа и пр.атг.	Самостоятель- ная работа
Всего по дисциплине	144	36	36	28	44
Модуль 1. «Основы скотоводства»	58	18	18	9	22
Значение скотоводства в народном хозяйстве.	15	6	4	2	5
Факторы, влияющие на продуктивность скота	17	6	6	2	5
Организация кормовой базы	17	6	6	2	5
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	<i>12</i>	<i>-</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>7</i>
МОДУЛЬ 2 «Основы получения доброкачественного сырья»	58	18	18	9	22
Физиология лактации	8	2	2	2	4
Составные части сырья	8	2	2	2	4
Получение экологически безопасного сырья	14	6	4	2	4
Качество сырья – основа пищевой промышленности	14	6	4	2	4
Фальсификация сырья	8	2	4	1	2
<i>Итоговое занятие по темам модуля 2</i>	<i>6</i>	<i>-</i>	<i>2</i>		<i>4</i>
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	<i>10</i>				<i>10</i>
Экзамен	8			8+2	

4.3. Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час				
	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
Модуль 1. «Основы скотоводства»	58	18	18	9	22
1. Значение скотоводства народном хозяйстве.	15	6	4	2	5
1.1 Развитие скотоводства	6	2	2	2	2
1.2 Понятие о породе структура породы	9	4	2		3
2. Факторы, влияющие на продуктивность скота	17	6	6	2	5
2.1 Конституция и экстерьер	6	2	2		2
2.1. стати животного. Изменение экстерьера.	11	4	4		3
3. Организация кормовой базы	17	6	6	2	5
3.1. Классификация кормовых средств	11	4	4	2	3
3.2. Химический состав кормов. Составление кормовых рационов	6	2	2		2
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	4	-	2	3	2
МОДУЛЬ 2 «основы получения доброкачественного сырья»	58	18	18	9	22
4. Физиология лактации	8	2	2	2	4
4.1 Лактогенез. Лактопоэз.	4	1	1	2	2
4.2. Молочная продуктивность коров	4	1	1		2
5. Составные части сырья	8	2	2	2	4
5.1. Факторы, влияющие на молочную продуктивность	8	2	2	2	4
6. Получение экологически безопасного сырья	14	6	4	2	4
6.1. Факторы, влияющие на безопасность сырья	14	6	4	2	4
7. качество сырья- основа пищевой промышленности	14	6	6	2	4
7.1. ТР ТС	6	2	2	2	2
7.2. Входной контроль сырья	8	4	2		2
8. Фальсификация сырья	8	2	4	1	2
8.1 Первичный анализ качества сырья	8		4	1	2
<i>Итоговое занятие по темам модуля 2</i>	6	-	2		4
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10				10
Экзамен	8			8+2	

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа			
Всего по дисциплине		ПК-1	144	36	36	28	44	экзамен	51	100
<i>I. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	30	60
Модуль 1. «Основы скотоводства»		ПК-1	58	18	18	9	22		15	20
1	Значение скотоводства народном хозяйстве.		15	6	4	2	5	Устный опрос		
2	Факторы, влияющие на продуктивность скота		17	6	6	2	5	Устный опрос		
3	Организация кормовой базы		17	6	6	2	5	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			<i>12</i>	-	2	3	7	Тестирование		
Модуль 2. «Основы получения доброкачественного сырья»			58	18	18	9	22		15	40
4	Физиология лактации		8	2	2	2	4	Устный опрос		
5	Составные части сырья		8	2	2	2	4	Устный опрос		
6	Получение экологически безопасного сырья		14	6	4	2	6	Устный опрос		
7	Качество сырья – основа пищевой промышленности		14	6	4	2	6	Устный опрос		
8	Фальсификация сырья		8	2	4	2	4	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			6		2	1	4	Тестирование		
<i>III. Творческий рейтинг</i>			10				10	<i>Участие в конференция, подготовка доклада</i>	-	5
<i>IV. Выходной рейтинг</i>			8			8+2		<i>экзамен</i>	20	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения»

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Неудовлетворительно менее 51 балла	Удовлетворительно 51-67 баллов	Хорошо 68-85 баллов	Отлично 86-100 баллов
---------------------------------------	-----------------------------------	------------------------	--------------------------

5.2.3.

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и практическое задание).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- ✓ *оценку «отлично»* заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные програм-

мой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- ✓ *оценку «хорошо»* заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
- ✓ *оценку «удовлетворительно»* заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- ✓ *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 1)

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Технология производства молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; М. : ИНФРА-М, 2018. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/956766>
2. Ордина, Н. Б. Учебное пособие по дисциплине "Основы животновод-

ства и гигиена получения доброкачественного молока" : для студентов направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения / Н. Б. Ордина ; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, [2016]. - 88 с.

http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?LNG=&Z21ID=1305403988049115&I21IDBN=BOOKS_FULLTEXT&P21IDBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&C21COM=S&S21CNR=5&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&USES21ALL=1&S21STR=%D0%9E%D1%80%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%9D%2E%20%D0%91%2E

6.2. Дополнительная литература

- Ордина, Н. Б. Учебно-методическое пособие по дисциплине "Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока / Н. Б. Ордина, Н. С. Трубчанинова ; БелГСХА. - Белгород : Изд-во БелГСХА, 2011. - 71 с. http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?LNG=&Z21ID=1305403988049115&I21IDBN=BOOKS_FULLTEXT&P21IDBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&C21COM=S&S21CNR=5&S21P01=0&S21P02=1&S21P03=A=&USES21ALL=1&S21STR=%D0%A2%D1%80%D1%83%D0%B1%D1%87%D0%B0%BD%D0%B8%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%9D%2E%D0%A1%2E

6.2.1. Периодические издания

- Журнал «Молочная промышленность»
- Журнал «Молочное и мясное скотоводство»

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Просматривание видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Лабораторные занятия	Проработка теоретического материала, конспектирование методики и хода выполнения работы. Выполнение заданий, проработка технологий и т.д.

Индивидуальные задания	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной научной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельное изучение теоретического материала

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к экзамену. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

Подготовка к семинарским занятиям

В ходе подготовки к семинарскому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, изучить соответствующий лекционный материал, предлагаемую литературу. Нельзя ограничиваться только имеющейся учебной литературой (учебниками и учебными пособиями). Обращение к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации позволит в значительной мере углубить проблему, что разнообразит процесс ее обсуждения.

С другой стороны, обучающимся следует помнить, что они должны не просто воспроизводить сумму полученных знаний по заданной теме, но и творчески переосмыслить существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, явлений, событий продемонстрировать и убедительно аргументировать собственную позицию.

В целом же активное заинтересованное участие обучающихся в семинарской работе способствует более глубокому изучению дисциплины, повышению уровня культуры будущих специалистов и формированию основ профессионального мышления. В ходе занятий отрабатываются умения применять полученные теоретические знания в различных ситуациях.

Выполнение домашних, тестовых и иных индивидуальных заданий

Для закрепления теоретического материала обучающиеся по каждой пройденной теме выполняют индивидуальные задания. Выполнение индивидуальных заданий призвано обратить внимание обучающихся на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал.

Индивидуальные задания содержат также тесты, которые могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на семинарских занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися.

Для каждого модуля разработан необходимый набор тестовых заданий, в которых сконцентрирована значительная учебная информация, имеющая немаловажное познавательное значение. Тестирование позволяет преподавателю не только оценить успеваемость обучающихся на любом этапе их обучения, но и оказать помощь самим студентам в изучении курса. При проведении самотестирования обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание.

Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению тестовых и иных домашних заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок письменных и устных индивидуальных заданий на семинарских занятиях.

Подготовка к промежуточному контролю

Промежуточный контроль знаний по основным терминам и понятиям изучаемой дисциплины осуществляется на семинарских занятиях. При подготовке к аудиторным самостоятельным и контрольным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосредоточиться на усвоении терминологии курса.

Обучающийся получает допуск к экзамену при успешном выполнении всех видов учебных занятий.

Преподавание дисциплины предусматривает:

--- лекции

--- практические занятия

--- устный опрос

--- тестирование

--- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, презентации; курсовое проектирование, индивидуальные расчеты по методическим указаниям к изучению дисциплины, подготовка к устным опросам, зачетам и экзаменам и пр.)

--- консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим.

Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта.

Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения практических занятий являются:

--- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;

--- развитие логического мышления;

--- умение выбирать оптимальный метод решения;

--- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;

--- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия.

На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить правильность решения задач, оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

Пакет заданий для самостоятельной работы рекомендуется выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета, экзамена).

Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Примерный курс лекций, содержание и методика выполнения практических заданий и лабораторных работ, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

6.3.2 Видеоматериалы

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:

<http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video.php>

6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Всероссийский институт научной и технической информации
http://www2.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcs.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ
http://www.agro.ru/news/main.aspx	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
http://www.iqlib.ru/	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
http://www.scirus.com/	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
http://www.scintific.narod.ru/	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
http://www.ras.ru/	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
http://nature.web.ru/	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по

	научно-технической информации в России и государствах СНГ.
http://www.cnsb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.ru	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
http://znanium.com/	ЭБС «ZNANIUM.COM»
http://e.lanbook.com/books/	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
http://www.garant.ru/	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
http://www.consultant.ru	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
http://www2.viniti.ru/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
http://window.edu.ru/catalog/	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.</p>	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования:</p> <p>Ноутбук Ноутбук Lenowo 320-15ISK (HD, 15,6) проектор BenQ MW533, экран для демонстрации DEXP WE-96, 2 акустические колонки 2.0 SVEN SPS-702.</p> <p>Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735.</p>	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 15 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Лабораторное оборудование: Весы лабораторные ВК-150.1, рефрактометр ИРФ-454Б2М, Люминископ «Филин», вискозиметр Оствальда, сепаратор РОТОР, экспресс-анализатор «Милтек-1», микроскоп Микмед-1, анализатор качества Лактан 1-4, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7», лопастная мешалка ИКА RW20, рН-метр Мультитест, анализатор Клевер, баня термостатирующая LOIP LB-216, вискозиметр ВЗ-246, стерилизатор, термостат UTU 4-84, термостат жидкостный ТЖ-ТС-01-28-100, термостат суховоздушный ТВ-80 ПЗ, термостат ТС 1-20 СПУ, центрифуга лабораторная ОКА, центрифуга. Холодильник Атлант. Плита GEFEST. Электрическая маслособойка "Хозяюшка". Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную ин-</p>

	формационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	<p>Специализированная мебель: стол, шкафы для хранения вспомогательных средств.</p> <p>Стиральная машина BOSH.</p> <p>Лабораторное оборудование: анализатор Саматос, аппарат сушильный АПС-1, вискозиметр Гепплера с падающим шариком, овоскоп, мешалка магнитная с нагревом, микроволновая печь LG, холодильник Атлант, миксер TEFAL, йогуртница MOULINEX.</p> <p>Рабочее место лаборанта: стол, стул</p>

7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021.

	Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021

7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

– ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019

– ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015 (доп. Соглашение №1 от 31.01.2020/33)

– ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019

– ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

**СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
НА 202_ / 202_ УЧЕБНЫЙ ГОД**

Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)
ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)
УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра _____	Кафедра _____
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия факультета _____

«___» _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан факультета _____

«___» _____ 20__ г

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине «Основы животноводства и гигиена получения доброкаче-
ственного сырья»

направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-1	Способность использовать нормативную и техническую документацию регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Первый этап (пороговой уровень)	знать: знать основные понятия и термины в области животноводства	Модуль 1. «Основы скотоводства»	устный опрос	экзамен
					тестовый контроль	
				Модуль 2 «Основы получения доброкачественного сырья»	устный опрос	экзамен
					тестовый контроль	
		Второй этап (продвинутый уровень)	знать: знать основные понятия и термины в области животноводства уметь: уметь осуществлять контроль сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;	Модуль 1. «Основы скотоводства»	устный опрос	экзамен
					тестовый контроль	
Модуль 2 «Основы получения	устный опрос	экзамен				

				доброкачественного сырья»	тестовый контроль	
		Третий этап (высокий уровень)	<p>знать: знать основные понятия и термины в области животноводства</p> <p>уметь: уметь осуществлять контроль сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;</p> <p>владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля санитарного состояния производства и качества сырья</p>	Модуль 1. «Основы скотоводства»	устный опрос тестовый контроль	экзамен
				Модуль 2 «Основы получения доброкачественного сырья»	устный опрос тестовый контроль	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность неформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не удовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>Отлично</i>
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<i>Не владеет</i> способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня;	<i>Частично владеет</i> способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня;	<i>Владеет</i> способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня;	<i>Свободно владеет</i> способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня;
	знать: <ul style="list-style-type: none"> знать основные понятия и термины в области животноводства 	Допускает грубые ошибки при объяснении терминов и основных понятий в области животноводства не знает соответствующие и регламенты и ветеринарные нормы	Может изложить термины и основные понятия в области животноводства знает названия соответствующих регламентов и норм	Знает основные термины и основные понятия в области животноводства знает названия регламентов и ветеринарных норм, но не владеет алгоритмом их применения с затруднением	Знает основные термины и основные понятия в области животноводства Аргументировано проводит логическую связь между понятиями. Знает названия соответствующих регламентов и норм свободно владеет алгоритмом их применения

	уметь: уметь осуществлять контроль сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;	Не умеет осуществлять контроль сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;	Частично умеет осуществлять и санитарно-гигиенического состояния производства;	Способен организовать работу контролю сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;	Способен самостоятельно организовать работу по контролю сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;
	владеть: принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля санитарного состояния производства и качества сырья	Не владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля	Частично владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля	Владеет принципами организации на предприятиях пищевой промышленности работ по проведению контроля	Свободно владеет принципами организации на предприятиях работ по проведению контроля

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

Перечень вопросов для устного опроса

1. Нормы потребления молочных продуктов.
2. Пищевое значение молока и молочных продуктов
3. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
4. Влияние физиологических факторов на состав и свойства молока.
5. Влияние внешних факторов на состав; и свойства молока.
6. Состав и свойства молока в зависимости от факторов, связанных с условиями получения молока.
7. Вклад ученых в развитие молочного дела.
8. Основные виды молочных продуктов, классификация, характеристики.
9. Классификация кисломолочных продуктов.
10. Диетическое значение кисломолочных продуктов.
11. Ассортимент молочных продуктов

Критерии оценки устного ответа:

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется студенту, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- *оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Примеры тестовых задания

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Модуль 1

1. Чем обусловлена пищевая ценность молока?

А) Тем, что молоко образуется в молочной железе, или вымени, животного.

Б) Содержанием в нем важнейших питательных веществ, таких как белков, жиров,

лактозы, минеральных веществ, витаминов; а кроме того легкой усвояемостью составных частей молока.

В) Дешевизной продукта.

2. Охарактеризуйте органолептические свойства молока коровьего высшего сорта согласно ГОСТу Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье-сырье. Технические условия»?

А) Консистенция: однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается. Вкус: чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Цвет: от белого до светло-кремового.

Б) Консистенция: однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается. Вкус: чистый, без посторонних запахов и привкусов, в зимне-весенний период допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах. Цвет: от белого до светло-кремового.

В) Консистенция: однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается. Вкус: чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку.

3. Назовите физико-химические показатели молока натурального коровьего сорта согласно ГОСТу Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье-сырье. Технические условия»?

А) Кислотность, группа чистоты, плотность, температура замерзания.

Б) Кислотность, группа чистоты, вязкость, плотность, температура при 20°С.

В) Кислотность, группа чистоты, плотность, цвет

4. Молоко натуральное коровье какой жирности принято на территории Российской Федерации в качестве общероссийской нормы (ГОСТ Р 52054-2003)?

А) 3,2% Б) 3,4% В) 3,6%

5. Какое сортовое деление молока коровьего натурального предусмотрено ГОСТом Р 52054-2003?

А) высший, первый, второй, несортное.

Б) высший, первый.

В) высший, первый, второй.

6. Учитывает ли ГОСТ Р 52054-2003 в качестве контрольных критериев молока такие показатели как бактериальная обсемененность и содержание соматических клеток?

А) нет

Б) да

В) не все из вышеперечисленных

9. В каких единицах измеряется кислотность молока?

А) °С (в градусах Цельсия).

Б) °F (в градусах Фаренгейта).

В) °Т (в градусах Тернера).

7. Должно ли молоко после дойки, согласно ГОСТу, быть профильтровано и охлаждено?

А) должно быть профильтровано и охлаждено до температуры 4 ± 2 °С не позднее двух

часов после дойки.

Б) должно быть охлаждено до температуры $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не позднее двух часов после дойки.

В) должно быть охлаждено до температуры $6\pm 2^{\circ}\text{C}$ не позднее двух часов после дойки.

Модуль 2

8. Каков средний состав важнейших веществ коровьего молока, (грамм в 100 г молока)?

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| А) Вода – 87,3 | Б) Вода – 19,4 |
| Белки – 3,2 | Белки – 32,2 |
| Жир – 3,6 | Жир – 6,1 |
| Лактоза – 4,8 | Лактоза – 4,8 |
| Минеральные вещества – 0,7 | Минеральные вещества – 1,1 |
| Ферменты – 0,025 | Ферменты – 5,5 |
| Газы – 12,1 | Газы – 12,0 |
- В) Вода – 22,8
Белки – 14,5
Жир – 13,1
Лактоза – 0,12
Минеральные вещества – 4,7
Ферменты – 3,33
Газы – 4,9

9. Что представляют собой сливки?

- А) жидкую часть коровьего молока.
Б) обезжиренную часть молока.
В) жирную часть коровьего молока.

10. Что понимают под понятием «партия скота»?

А) Это количество скота одного вида, оформленное одним ветеринарным свидетельством и товарно-транспортной накладной и предназначенное для одновременной сдачи-приемки.

Б) Это количество скота различных видов, оформленное одним ветеринарным свидетельством и товарно-транспортной накладной и предназначенное для одновременной сдачи-приемки.

В) Это количество скота различного вида, оформленное товарно-транспортной накладной и предназначенное для одновременной сдачи-приемки.

11. Русский ученый, внесший огромный вклад в развитие молочного дела России (автор технологии вологодского масла):

- 1) В. П. Бурнашов
- 2) Н. В. Верещагин
- 3) А. А. Калантар
- 4) Г. С. Инихов.

12. Выберите правильный вариант усвояемости (в указанной последовательности) молочного жира, белка, лактозы:

- 1) 95%, 96%, 100%
- 2) 90%, 100%-95%
- 3) 98%. 85%. 90%
- 4) 100%, 90%, 100%

13. Выберите правильный вариант среднего химического состава молока коровы,

	Вода	МДЖ	МДБ	Лактоза	Мин. вещества
1)	90	4,0	3,5	2,0	0,7
2)	87,5	3,8	3,3	4,7	0,7
3)	85	3,7	3,2	6,0	1,0
4)	87	3,2	3,8	5,0	0,5

14. Выберите какой вид брожения молока самый желательный:

- 1) маслянокислое брожение
- 2) молочнокислое брожение
- 3) спиртовое брожение
- 4) пропионовокислое брожение

15. Выберите правильный вариант к какому сорту согласно требований ГОСТа 52054 относится молоко с кислотностью:

- 1) 16-18°Т – высший сорт
- 2) 17- 19°Т – первый сорт
- 3) 18-20°Т – второй сорт
- 4) 16-18°Т – высший и первый сорт

16. Выберите правильный вариант нормы базисной жирности молока в Российской Федерации:

- 1) 3,4%
- 2) 3,6%
- 3) 3,8%
- 4) 3,5%

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)

70 –89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)

Второй этап (продвинутый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать

широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

Примеры тестовых задания

Модуль 1

1) Для чистой почвы коли-титр кишечной палочки должен составлять:

1. до 50 мг
2. не более 10 мг
- *3. не более 1 г
4. 1-2 мг

2) К прямым санитарно-биологическим показателям эпидемической опасности почвы относятся:

1. обнаружение яиц гельминтов и их личинок
2. обнаружение сальмонелл и бактерий паратифа А и В
3. обнаружение стафилококков и стрептококков
- *4. обнаружение патогенных энтеробактерий и энтеровирусов

3) Актиномицеты-это:

1. грибы
2. палочковидные бактерии
- *3. ветвящиеся бактерии
4. простейшие

Модуль 2

1) Хранение пестицидов должно происходить в специально оборудованных складах на расстоянии от населённого пункта:

1. не менее 50 м
2. не менее 100 м
- *3. не менее 200 м
4. не менее 500 м

2) Дезинфицирующее средство имеет бактериостатическое действие, когда оно:

- *1. задерживает при определённых условиях рост микроорганизмов, но не приводит к их гибели
2. способно убить микробную клетку
3. вызывает в микробной клетке биохимические изменения
4. вызывает в микробной клетке морфологические изменения

3) К основным группам микроорганизмов не относятся :

1. Бактерии
2. Актиномицеты
3. Микоплазмы
- *4. Бациллы

4) Термофилы-это бактерии, развивающиеся при температуре:

1. 30-40 градусов
2. 0-10 градусов
- *3. 50-70 градусов
4. 70-80 градусов

5) Микроорганизмы, занимающие промежуточное положение между плесневыми грибами и бактериями:

1. дрожжи
2. плесени
3. микоплазмы
- *4. актиномицеты

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% *12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

Примеры тестовых задания Модуль 1

1) Система мероприятий по уничтожению патогенных или условно-патогенных микроорганизмов во внешней среде или на теле животного:

- *1. дезинфекция
2. дезинсекция
3. дератизация
4. кварцевание

2) Бактерии, образующие цепочку при делении кокков:

1. микрококки
- *2. стрептококки
3. диплококки
4. сарцины

3) Олиготрофные микроорганизмы почвы - это:

- *1. микроорганизмы, способные ассимилировать органические соединения из растворов низкой концентрации
2. микроорганизмы, способные получать необходимую им энергию от окисления минеральных соединений
3. микроорганизмы, разлагающие органические соединения растительного и животного происхождения
4. микроорганизмы, способные разлагать перегнойные соединения почвы

4) О возможности загрязнения почвы патогенными энтеробактериями свидетельствует индекс санитарно-показательных микроорганизмов БГКП (колиформ) и энтерококков в количестве:

1. до 10 клеток на 1 г почвы
- *2. 10 и более клеток на 1 г почвы
3. до 100 клеток на 1 г почвы
4. 10 и более клеток на 10 г почвы

5) К физическим средствам дезинфекции относятся:

1. соли тяжелых металлов
2. термофильные микробы
- *3. гамма лучи и ультразвук
4. патогенные грибы

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% *12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Пример итоговых тестовых заданий

Пороговый (репродуктивный) уровень освоения компетенции ПК

К энтеробактериям не относятся:

молочнокислая микрофлора;
кишечная палочка;
сальмонелла;
цитробактер.

Молочнокислые стрептококки относятся к:

мезофильным;
термофильным;
развивающимися при 00С;
могут развиваться в условиях бытового холодильника.

К лактобактериям относятся:

стрептококки;
бетабактерии;
маммококки;
дрожжи.

При фальсификации молока содой в нем развиваются:

Энтеробактерии;
масляно-кислые бактерии;
протеолитические бактерии
молочнокислые бактерии.

Оптимальные параметры влажности для развития плесени, %:

45-60;
85-90;
30-40;
18-20.

К липолитическим бактериям относятся:

микрококки;
коринобактерии;
псевдомонады;
все указанные бактерии.

Продвинутый (реконструктивный) уровень освоения компетенции

Предельная кислотность *Lactobacterium plantarum*, 0Т:

180-300;
100-150;
90-120;
180-190.

Время получения сгустка при использовании болгарской палочки, ч:

2-2,5;
3-4;
5;
6-8.

Оптимальная температура культивирования термофильных стрептококков, 0С:

25;
30;
40;
50.

Предельная кислотность термобактерий, 0Т:

40-50;
70-80;
110-120;
180-300.

Продолжительность бактерицидной фазы колеблется, ч:

4-6;
8-12;
16-20;
22-24.

Норма микробных клеток в производственных помещениях молокоперерабатывающих предприятий после проведения дезинфекции, микр. клеток:

5-15;
25-50;
50-100;

воздух должен быть стерильным.

Шаровидную форму имеют:

лактобациллы;
лактококки;
лектобактерии;
бетабактерии.

Оптимальные температуры развития мезофильных молочнокислых бактерий, 0С:

10-15;
20-30;
30-40;
40-45.

Гетероферментативные бактерии вырабатывают:

молочную кислоту;
молочную и уксусную кислоту;
молочную кислоту, углекислый газ, спирт;
молочную кислоту, пропионовую кислоту и спирт.

К какой группе бактерий по морфологии относятся лактококки:

нитевидные;
спиралевидные;
палочковидные;
шаровидные.

Высокий (творческий) уровень освоения компетенции

Среди предложенных вариантов выберите сливочный лактококк:

Lac. lactis
Lac. cremoris
Lb. bulgaricus

St.lactis

Какой порок наблюдается весной или осенью в кефире:

запах сероводорода;
водянистая консистенция;
крупинчатая консистенция;
излишне кислый вкус.

Источники первичной микрофлоры масла:

сливки;
маслоизготовитель;
вода;
все варианты верны.

Морфологические формы бактерий:

шаровидные;
палочковидные;
извитые;
все варианты верны.

Изменение формы бактерий называется:

полиморфизмом;
мономорфизмом;
гомоферментативностью
нет правильных вариантов.

Для развития микроорганизмов необходимы:

вода;
белки;
углеводы;
все варианты верны.

Критерии оценивания тестового задания:

90 – 100% «отлично» (*продвинутый уровень*)
70 –89 «хорошо» (*углубленный уровень*)
50 – 69 % (*пороговый уровень*)
менее 50 % «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Перечень вопросов для устного опроса по модулям

Модуль 1

1. Животноводство – как отрасль сельского хозяйства.
2. Виды сельскохозяйственных животных и получаемая от них продукция.
3. Молочное скотоводство: состояние и перспективы развития.
4. Общие закономерности строения тела животных.
5. Основные системы и аппараты животного организма.
6. Кожный покров и его производные.
7. Строение молочной железы коровы – вымени.
8. Основные задачи физиологии.
9. Физиология – как биологическая основа ведения рационального животноводства.
10. Методы исследования в физиологии.
11. Лактация.
12. Рост и развитие молочных желез.
13. Емкостная система вымени.
14. Изменения молочной железы в ходе лактации и в сухостойные период.
15. Питательные свойства молока.
16. Физико-химические свойства молока.

17. Химический состав молока.
18. Состав и свойства молозива.
19. Образование молока.
20. Лактогенез и лактопоэз.
21. Выведение молока.
22. Рефлекс молокоотдачи.
23. Способы доения.
24. Требования к доильным аппаратам: принципы устройства и работы аппаратов.
25. Происхождение крупного рогатого скота.
26. Понятие о породе.
27. Молочные породы крупного рогатого скота.
28. Структура породы.
29. Основные факторы пороодообразования.
30. Рост и развитие животных.
31. Методы изучения и учета роста.
32. Направленное выращивание животных.
33. Типы конституции сельскохозяйственных животных.
34. Кондиции.
35. Экстерьер сельскохозяйственных животных.
36. Интерьер сельскохозяйственных животных.
37. Теоретические основы отбора и подбора.
38. Формы отбора.
39. Признаки и показатели отбора.
40. Гетерозис.
41. Методы разведения сельскохозяйственных животных.
42. Инбридинг.
43. Виды скрещивания животных и гибридизация.
44. Особенности молокообразования у коров.
45. Влияние различных факторов на молочную продуктивность.
46. Учет и оценка молочной продуктивности коров.
47. Поточная технология производства молока на комплексах.
48. Химический состав кормов.
49. Основы физиологии пищеварения.
50. Понятие о переваримости корма.
51. Понятие о кормовой единице.
52. Принципы нормированного кормления сельскохозяйственных животных.
53. Понятие о кормовых рационах и принципы их составления.
54. Классификация кормов.
55. Зеленый конвейер.

Модуль 2

1. Выбор участка и размещение на нем животноводческих построек.
2. Типы помещений для животных.
3. Зоогигиенические требования к строительным материалам и частям зданий.
4. Воздушный режим в животноводческих помещениях.
5. Тепловой режим в животноводческих помещениях.
6. Световой режим в животноводческих помещениях.
7. Водоснабжение животноводческих помещений.
8. Определение температуры воздуха.
9. Определение влажности воздуха.
10. Определение атмосферного давления и скорости движения воздуха.
11. Оценка освещенности помещений.
12. Определение пыли и микроорганизмов в воздухе.

13. Определение концентрации вредных газов.
14. Виды дезинфекции.
15. Средства дезинфекции.
16. Техника постановка пробы с метиленовым голубым для определения бактериальной загрязненности молока.
17. Сортность молока.
18. Понятие о кислотности молока и методы ее определения.
19. Основные принципы санитарии на фермах.
20. Мойка и дезинфекция доильных установок.
21. Первичная обработка молока.
22. Фильтрация молока.
23. Охлаждение молока.
24. Пастеризация молока.
25. Транспортирование молока.
26. Санитарные меры на пункте приема молока и молокозаводе.
27. Контроль качества дезинфекции молочного оборудования.

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

оценка «не зачтено» (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Перечень вопросов к экзамену.

1. Виды сельскохозяйственных животных и получаемая от них продукция.
2. Молочное скотоводство: состояние и перспективы развития.
3. Общие закономерности строения тела животных.
4. Основные системы и аппараты животного организма.
5. Строение молочной железы коровы – вымени.
6. Лактация.
7. Изменения молочной железы в ходе лактации и в сухостойные период.
8. Питательные свойства молока.
9. Физико-химические свойства молока.
10. Химический состав молока.
11. Состав и свойства молозива.
12. Образование молока.
13. Лактогенез и лактопоз.
14. Выведение молока.
15. Рефлекс молокоотдачи.
16. Способы доения.
17. Требования к доильным аппаратам: принципы устройства и работы аппаратов.
18. Происхождение крупного рогатого скота.
19. Понятие о породе.
20. Молочные породы крупного рогатого скота.
21. Структура породы.

22. Основные факторы пороодообразования.
23. Рост и развитие животных.
24. Методы изучения и учета роста.
25. Направленное выращивание животных.
26. Типы конституции сельскохозяйственных животных.
27. Кондиции.
28. Экстерьер сельскохозяйственных животных.
29. Интерьер сельскохозяйственных животных.
30. Теоретические основы отбора и подбора.
31. Формы отбора.
32. Признаки и показатели отбора.
33. Методы разведения сельскохозяйственных животных.
34. Виды скрещивания животных и гибридизация.
35. Особенности молокообразования у коров.
36. Влияние различных факторов на молочную продуктивность.
37. Учет и оценка молочной продуктивности коров.
38. Поточная технология производства молока на комплексах.
39. Химический состав кормов.
40. Основы физиологии пищеварения.
41. Принципы нормированного кормления сельскохозяйственных животных.

Экзамен проводится в устно-письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по три вопроса.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «**знать**», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос - для оценки уровня обученности «**знать**» и «**уметь**», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых заданий.

Третий вопрос - для оценки уровня обученности «**владеть**», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

<p>Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина» (ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)</p>
<p>КАФЕДРА</p>
<p>Факультет _____ Направление подготовки (шифр, название)</p>
<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 дисциплина «Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного сырья»</p>
<p>1. Виды сельскохозяйственных животных и получаемая от них продукция. 2. Поточная технология производства молока на комплексах. 3. Консистенция молока: однородная жидкость без осадка и хлопьев. Видно что молоко замораживали. Вкус: чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку. Определите и объясните соответствует ли такое молоко требованиям стандарта.</p>

Утверждено на заседании кафедры _____ « ____ » _____ 202_г., протокол № _____

Заведующий кафедрой

Ф.И.О.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторных работ, заданий, тестовый контроль, устный опрос.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме и экзамена.

Экзамен проводится в письменно-устной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сде-

лан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины.

ны, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

По дисциплине с экзаменом необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 бал- лов	85,1-100 баллов