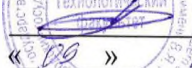


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**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. Трубчанинова
« 08 » 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
«ВЕТЕРИНАРНО – САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»
для направления подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

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.;

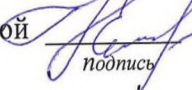
Составитель(и): д.в.н., профессор кафедры инфекционной и паразитологической патологии Резниченко Л.В.

Рассмотрена на заседании кафедры инфекционной и паразитологической патологии

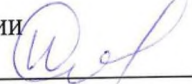
«8» 06 2020 г., протокол № 7

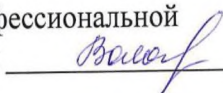
Зав. кафедрой  Яковлева И.А.
подпись Ф.И.О.

Согласована с выпускающей кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения «15» июня 2020 г., протокол № 15

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.
подпись Ф.И.О.

Одобрена методической комиссией технологического факультета «06» 07 2020 г., протокол № 4-20

Председатель методической комиссии технологического факультета  Сорокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

I. Цель и задачи дисциплины

Основная цель изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» - это приобретение теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной промышленности, освоение ветеринарно-санитарной экспертизы колбас, копчёностей, консервов и других мясных продуктов.

Основными задачами преподавания дисциплины являются: изучение студентами ветеринарно-санитарных правил и требований при транспортировке и приёмке животных на мясоперерабатывающие предприятия и подготовке их к убою; организация и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве мяса и мясных продуктов, Для осуществления данных задач ведущими принципами в работе должны быть: выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты и техническое сырьё животного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

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

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к вариативной части обязательных дисциплин Б1.В.06.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных 2. Химия
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ➤ эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; ➤ устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов; ➤ основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов; ➤ надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ отбирать пробы, консервировать материал и отправ-

	<p>лять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; ➤ осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; ➤ методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; ➤ методами распознавания мяса различных видов животных; ➤ методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.
--	---

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: анатомии и гистологии сельскохозяйственных животных, общей микробиологии и микробиологии. Владеть методами биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1	<p>способностью и использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p>	<p>Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов</p> <p>Уметь: пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p> <p>Владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами ор-</p>

		ганолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть
--	--	---

4. 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	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Семестр (курс) изучения дисциплины	4	
Общая трудоемкость, всего, час	144	
<i>зачетные единицы</i>	4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия (всего)	54	
В том числе:		
Лекции	18	
Лабораторные занятия	18	
Практические занятия	18	
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	
Внеаудиторная работа	18	
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)		
Консультации согласно графику кафедры	18	
Контрольная работа		
Промежуточная аттестация		
В том числе:	4	
Зачет	4	
Экзамен (на 1 группу)		
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)		
Контроль	22	
Самостоятельная работа обучающихся	68	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		
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)	20	
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	28	
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	10	
Подготовка к зачёту	-	

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					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6					
Модуль 1 Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях	70	10	18	12	30					
1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	12	2	4	<i>Консультации</i>	6					
2. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами	14	2	6		6					
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	24	6	6		12					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	8	-	2		6					
Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная	64	8	18	10	28					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. агт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. агт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6					
экспертиза колбасных изделий и копченостей.										
1. Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей.	18	4	6	<i>Консультации</i>	8					
2. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технохимического исследований.	16	2	6		8					
3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	14	2	4		8					
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	6	-	2		4					
Подготовка контрольной работы	10	-	-	-	10					
Зачет	-	-	-	-	-					

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	Заочная форма обучения

	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях	70	10	18	12	30					
1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	8	2	4	<i>Консультации</i>	6					
1.1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	4	2			2					
1.2. Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Предприятия по убою и переработке животных	2				2					
1.3. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов	2				2					
2. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами	14	2	6		6					
2.1. Послеубойные изменения в мясе. Сущность созревания мяса	4	2			2					
2.2. Определение видовой принадлежности мяса.	4		2		2					
2.3. Определение свежести мяса, Определение мяса больных животных	4		2		2					
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	24	6	6		12					
3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	8	2	2		4					
3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.	8	2	2	4						
3.3. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	6	2		4						
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	8		2		6					

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 промежуцт. аттест.	Самост. работа			
Всего по дисциплине		ПК-1	144	18	36	22	68	Зачёт	51	100
<i>I. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за мо-	31	60
Модуль 1 Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях		ПК-1							15	30
1	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промыш-		12	2	4		6	Устный опрос		
2	Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующ-		14	2	6		6	Устный опрос		
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях Пищевые токсикозы и токсикоинфекции		24	6	6		12	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			8		2		6	Тестирование, ситуационные задачи		

Модуль 2								15	30
Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и		<i>ПК-1</i>	64	8	18	10	28		
1.	Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей.		18	4	6	<i>Консультации</i>	8	Устный опрос	
2.	Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технологического		16	2	6		8	Устный опрос	
3.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья		14	2	4		8	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			6		2		4	Тестирование, ситуационные задачи	
II. Творческий рейтинг			10	-	-	10	-		2 5
III. Рейтинг личностных качеств									3 10
IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований									+ +
V. Промежуточная аттестация									15 25

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
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода	60

	изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	
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
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

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

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно –рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

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	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточ-	+

практических требований	ной 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:

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

На зачете студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы.

Оценка на зачете определяется на основании следующих критериев:

- оценку «зачтено» 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;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «не зачтено» 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 2)

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5703>

6.2. Дополнительная литература

1. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>
2. Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/87588> — Загл. с экрана.

6.2.1 Периодические издания

Использование периодических изданий курсом не предусмотрено.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

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 зачету. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

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 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 занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися. 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 самоконтроля 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 лабораторных занятиях.

Подготовка к промежуточному контролю

Промежуточный контроль знаний осуществляется на лабораторных занятиях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным 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
- лабораторные занятия
- устный опрос
- тестирование
- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к защите лабораторных работ; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, эссе; подготовка к устным опросам, 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 лабораторных 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 лабораторное 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 лабораторных занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить и 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).

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

Примерный курс лекций, тестовый комплекс, содержание и методика выполнения 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/economy.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/default.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.mcx.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.cnsnb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система

ru	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
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 7.	Специализированная мебель, мультимедийный проектор BenQ CP 2000, экран проектора, ноутбук Asus x 5084 Celeron Dual Core 1,86Ghz 2048 mb, аудиосистема (колонки), доска настенная, кафедра
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 948	Набор демонстрационного оборудования: макеты продуктов животного происхождения, информационные планшеты: Мышечное волокно; микроскопы, анализатор
Помещения для самостоятельной работы	Специализированная мебель; комплект

<p>обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>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 информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Набор демонстрационного оборудования: макеты продуктов животного происхождения, информационные планшеты: Мышечное волокно; микроскопы, анализатор</p>

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

Виды помещений	Оборудование
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 7</p>	<p>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</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 948</p>	<p>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</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-</p>	<p>Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии</p>

образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. 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	MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. 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

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 «Рукопт», 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 раз-

вития, 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, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Ветеринарно-санитарная экспертиза

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов

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 _____ № _____	от _____ № _____
Дата	дата

Методическая комиссия факультета

« ___ » _____ 202__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан технологического факультета

« ___ » _____ 202__ г

Приложение №2 к рабочей программе дисциплины

**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 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»
для направления подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов**

Майский, 202__

Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине

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	<i>Способность использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</i>	Первый этап (пороговый уровень)	знать: <i>- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов</i>	Модуль 1 Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях	устный опрос	вопросы к зачёту
					тестовый контроль	
				Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копчёностей.	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					тестовый контроль	

		Второй этап (продвину- тый уро- вень)	уметь: <i>-пользоваться нормативно- технической документацией, прово- дить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; прово- дить послеубойный ветеринарно- санитарныйосмотр туш и внутрен- них органов животных и птиц;</i>	Модуль 1 Животные, их транспортировка, предубойное со- держание, убой. Послеубойные из- менения в мясе. Ветеринарно- санитарная экспер- тиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных забо- леваниях	устный опрос	итоговое тести- рование, вопро- сы к зачёту
					тестовый кон- троль	
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: - методикой предубойного ветери- нарно-санитарного осмотра живот- ных и птиц; методами органолепти- ческого и физико-химического ис- следований мяса больных и здоро- вых животных; методами исследова- ния мяса животных, на свежесть	Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветери- нарно-санитарная экспертиза колбас- ных изделий и коп- чёностей.	устный опрос	итоговое тести- рование, вопро- сы к зачёту
					тестовый кон- троль	
			Модуль 1 Животные, их транспортировка, предубойное со- держание, убой. Послеубойные из- менения в мясе. Ве- теринарно- санитарная экс-	устный опрос	итоговое тести- рование, вопро- сы к зачёту	

				<p>пертиза продуктов убоя животных при инфекцион-ных и инвазион-ных заболеваниях</p> <p>Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.</p>		
--	--	--	--	--	--	--

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкала оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
<i>ПК-1</i>	Способность использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	<i>Способность использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</i>	<i>Частично владеет способностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>	<i>Владеет способностью и готовностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производствен-</i>	<i>Свободно владеет способностью готовностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производ-</i>

		<i>не сформирована</i>		<i>ном процессе</i>	<i>ственном процессе</i>
	Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов	Плохо знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов	Частично знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов	Знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов	Хорошо знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов
	Уметь: пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц;	Не умеет пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц;	Частично умеет пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Хорошо умеет пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Способен самостоятельно на высоком профессиональном уровне пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц

	<p>Владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Не владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Частично владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Свободно владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>
--	---	--	--	---	--

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

Первый этап (пороговый уровень)

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

3.1. Перечень вопросов для устного опроса

1. Какие существуют виды сельскохозяйственных животных;
2. Перечислить породы КРС (свиней, овец).
3. Какие анатомические различия костей скелета и внутренних органов существуют у различных видов сельскохозяйственных животных;
4. Морфологические особенности мышечной ткани;
5. Морфологические особенности костной ткани;
6. Морфологические особенности соединительной ткани;
7. Морфологические особенности жировой ткани;
8. Химический состав мышечной ткани;
9. Перечислить методы клинического обследования животных;
10. Основные заболевания сердечно-сосудистой системы;
11. Основные заболевания дыхательной системы;
12. Основные заболевания пищеварительной системы;
13. Основные заболевания мочеполовой системы;
14. Основные заболевания нервной системы;
15. Диагностика нарушений обмена веществ;
16. Биогеоэкологическая диагностика болезней животных;
17. Лимфатические узлы, их строение и роль в организме животных;
18. Роль крови в организме животных.
19. Каков морфологический состав крови.
20. Этиология и диагностика отравлений животных;
21. Что такое аминокислоты?
22. Роль незаменимых аминокислот;
23. Роль жиров в организме животных;
24. Какие инвазионные болезни встречаются у животных?
25. Какие инфекционные болезни встречаются у животных?
26. Что такое антропозоозы?
27. Какие инфекционные болезни животных опасны для человека;
28. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при сибирской язве?
29. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при туберкулезе и бруцеллезе?
30. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при лейкозе?
31. Что такое прионы?
32. Перечислить медленные инфекции животных.
33. Каковы патологоанатомические изменения при губчатой энцефалопатии?
34. Морфологические и культуральные свойства бактерий кокковой группы;

35. Какие микроорганизмы называются условно-патогенными;
36. Морфологические и культуральные свойства сальмонелл;
37. Чем вирусы отличаются от бактерий;
38. Каким образом можно подтвердить диагноз на инфекционное заболевание?
39. На каких средах и как растёт E. Coli?
40. Что такое дезинфекция?
41. Какие существуют дезинфицирующие средства?
42. Перечислить анатомические названия различных отделов кишечника животных;
43. Какие железы внутренней секреции существуют у животных?
44. Что такое витамины и их роль в организме животных.
45. Что такое ферменты?
46. Перечислить жиро- и водорастворимые витамины.
47. Какие белки имеются в молоке коров?

Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать с себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпози-

цию 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

3.2. Тест.

1. Упитанность животных определяют :

*внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
внешним осмотром
расположением подкожного жира
длиной туши

2 . По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

*форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
только по степени развития скелетных мышц
толщиной кожи
только по выступлениям остистых отростков позвонков

3 . У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:

*основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице
передней части тела
участке коленной складки
мошонке, у передних долей вымени

4 . Как устанавливают упитанность свиней?

по внешнему виду животных
по форме туловища
за выступание остистых отростков позвонков
*по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

5 . Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

по живой массе и качеству мяса
по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
*за упитанность и массой или массой и качеством мяса
по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

6 . В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят :

быков (быков)
волов и коров
молодняк
*телят от 14 дней до 3 месяцев

7 . По степени упитанности вола, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий :

2 - выше и ниже
*3 - высшее, среднее и ниже среднего
4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
4 - высшее, среднее, ниже, худая

8 . К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?

*высшая

средняя

ниже средней

чрезмерная

9 . К 3- й категории упитанности свиней относят :

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

*жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг ;

мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

10 . До 2 - й категории упитанности свиней относят :

*свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1см и более

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг

жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

11 . К 1- й категории упитанности свиней относят :

*свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг

мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

12 . К 5- й категории упитанности свиней относят :

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев

жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

*поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг

мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

13 . По степени упитанности овец делят на такое количество категорий :

2 - выше и ниже

3 - высшее, среднее и ниже среднего

4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая

4 - высшее, среднее, ниже, худая

14 . Запрещается забой животных на мясо до :

10- дневного возраста

*14- дневного возраста

30- дневного возраста

3 месяцев

15 . Запрещается забой птицы на мясо до :

10- дневного возраста

14- дневного возраста

*30- дневного возраста
3 месяцев

16 . Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :

*живых животных, птицы, рыбы, пчел
мяса, молока
шерсти
шкур

17 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
*ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

18 . Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
ветеринарное свидетельство (форма № 1)
*ветеринарное свидетельство (форма № 2)
ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

19 . По категориям проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больные, подозрительные на заболевания сибирской язвой, емкару, сапом, столбняком, бродзота и эпизоотическим лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций ; кожевенное сырье небоенского происхождения, не исследовалась сибирской язвой?

I

II

*III

I та II

20 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории :

*после механической очистки от навоза промывают горячей водой очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют
дезинфицируют

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% 9-10 баллов и/или «отлично»
70 –89 % От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»

50 – 69 %	<i>От 5 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»</i>
менее 50 %	<i>От 0 до 4 баллов и/или «неудовлетворительно»</i>

Третий этап (высокий уровень)

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

3.3. Перечень вопросов к темам самостоятельной работы

1. Органолептические и лабораторные исследования мяса птицы.
2. Обеззараживание тушек и других продуктов убоя, полученных при переработке большой птицы.
3. Утилизация непищевых отходов убоя птицы.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перопухового сырья.
5. В каких случаях проводят вынужденный убой животных;
6. Какое мясо является условно годным?
7. Обеззараживание туш и органов животных, полученных в результате вынужденного убоя;
8. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при эндемических болезнях;
9. Какие новообразования встречаются у животных?
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при новообразованиях;
11. Какие послеубойные изменения встречаются в мясе при нарушении режимов хранения? Охарактеризовать сущность каждого процесса;
12. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при различных видах его порчи (ослизнение, гниение, плесневение, загара и др.);
13. Что такое колбасное изделие?
14. Какие существуют виды колбас?
15. Технология приготовления варёных (сырокопчёных, полукопчёных, варёнокопчёных, кровяных, ливерных) колбас, студней, зельцев;
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий;
17. Технологические дефекты колбас;
18. Лабораторные методы исследования колбасных изделий на доброкачественность;
19. Технология приготовления и пищевая ценность ветчинных изделий;
20. Какие существуют методы консервирования пищевых продуктов?
21. Какие биологические процессы лежат в основе консервирования?
22. Охарактеризовать консервирование холодом;
23. Перечислить и охарактеризовать все виды дефростации;
24. Охарактеризовать сущность посола;
25. Технология приготовления консервов;
26. Исследование консервов на доброкачественность;
27. Пищевая ценность жиров животного происхождения;
28. Химический состав жиров животного происхождения;
29. Классификация животных жиров;

30. Основные свойства жиров;
31. Классификация субпродуктов;
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов;
33. Технология переработки кишечного сырья;
34. Пороки кишок;
35. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья;
36. Какие органопрепараты получают из эндокринного сырья?
37. Сбор и первичная переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели;
38. Сбор, стабилизация и консервирование крови;
39. Технология первичной переработки шкур;
40. Классификация шкур КРС;
41. Классификация шкур МРС;
42. Классификация свиных шкур;
43. Классификация кожевенного сырья;
44. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кожевенно-мехового сырья;
45. Как осуществляется транспортировка скоропортящихся продуктов?
46. Требования, предъявляемые к транспортным средствам при транспортировке скоропортящихся продуктов?
47. Какие виды транспорта используют для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов?
48. Каковы сроки транспортировки скоропортящихся продуктов?
49. Какая документация используется при транспортировке пищевых продуктов?
50. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя и при хранении;
51. Послеубойные изменения, происходящие в мясе больной птицы;

3.4. Перечень вопросов к зачёту по ветеринарно-санитарной экспертизе

1. Санитарная оценка молока при отравлениях животных.
2. Методы исследования животных жиров на доброкачественность.
3. Методика исследования туш и органов на финноз, способы определения жизнеспособности финн. Санитарная оценка мяса при финнозе.
4. Роль ветеринарной службы в мясной, молочной и рыбной промышленности.
5. Мясные породы КРС, МРС, свиней птицы. Отличительные признаки животных этих пород.
6. Заготовка, ветеринарный осмотр сырья животного происхождения (шкур, шерсть), транспортировка, хранение и первичная обработка этого сырья.
7. Убой, разделка и ветеринарно-санитарная экспертиза туш КРС.
8. Эндокринное сырьё убойных животных, способы его обработки, консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Консервирование мяса низкой температурой. Условия и сроки хранения мороженого мяса в холодильниках.
10. Процессы, происходящие в мясе после убоя животных, сущность созревания мяса. Особенности созревания мяса рыб, подвергшихся посолу.
11. Устройство скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
12. Патологические процессы в кишках, пороки кишок при которых они бракуются.

13. Способы определения качества и категории куриных яиц. Пищевые неполноценные яйца и технический брак, санитарная оценка яиц при этих процессах.
14. Туалет, ветеринарно-санитарная экспертиза и маркировка туш различных видов животных на финальной точке.
15. Методы исследования мяса на свежесть.
16. Морские млекопитающие (китообразные и ластоногие). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, морских беспозвоночных и ракообразных.
17. Процессы микробного разложения мяса (гниение). Микрофлора, участвующая в этих процессах. Биохимические изменения гниющего мяса.
18. Способы обезвреживания условно-годного мяса, устройство, методика и аппараты, применяемые для этой цели.
19. Подготовка мяса и мясопродуктов к перевозке. Транспорт, существующий для этих целей. Роль ветеринарного надзора в пути следования мясных продуктов.
20. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.
21. Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.
22. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животных.
23. Санитарная оценка туш и органов при незаразных заболеваниях и патологии отдельных органов.
24. Товарная терминология (название) шкур в зависимости от возраста и вида животных, способы консервирования шкур.
25. Санитарное значение степени обескровливания туш и особенности осмотра мяса лошадей и свиней в условиях мясокомбината и бойни.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при гидремии, лейкозе, пиемии и септицемии.
27. Убойные пункты, выбор места их расположения, требования, предъявляемые к их сооружению, устройству, оборудованию.
28. Метод сухого посола. Недостатки и преимущества метода. Сроки посолки.
29. Санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе, листериозе, злокачественной катаральной горячке.
30. Товарная оценка мяса и клеймение туш свиней в зависимости от категорий упитанности.
31. Методы исследования мяса на сальмонеллёз. Санитарная оценка туш, органов и мясопродуктов при сальмонеллёзе.
32. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при этих изменениях.
33. Классификация субпродуктов. Способы обработки шёрстных и слизистых субпродуктов.
34. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
35. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном производстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза и пороки готовой продукции.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве, туберкулёзе, бруцеллёзе.
37. Технология и гигиена первичной обработки шкур. Методы консервирования шкур, пороки шкур.
38. Значение лимфатической системы для проведения ветеринарно-санитарной оценки туш и органов.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, кроликов и нутрий в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.

40. Методы исследования колбасных изделий на доброкачественность. Пороки готовой продукции.
41. Маркировка, упаковка и хранение доброкачественных яиц. Характеристика и санитарная оценка яиц, непригодных для пищевых целей.
42. Категории упитанности свиней в зависимости от характера откорма, живой массы и возраста.
43. Забеловка и механическая съёмка шкур КРС, свиней и овец.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при актиномикозе и сальмонеллёзе.
45. Категории упитанности КРС.
46. Роль ветеринарно-санитарного надзора на транспорте. Значение дезопромывочных станций и пунктов на железных дорогах. Категории вагонов и способы их обработки.
47. Способы медленного и быстрого замораживания мяса, гигиеническая оценка этих способов замораживания.
48. Приёмка скота на мясоперерабатывающие предприятия по массе и качеству мяса.
49. Клиническая картина заболевания людей при употреблении мяса, обсеменённого сальмонеллами и патогенными стафилокками. Профилактические мероприятия при этих заболеваниях.
50. Случаи, когда мясо подлежит бактериологическому исследованию. Правила отбора проб.
51. Беконная разделка свиных туш, крупонирование.
52. Способы и правила транспортировки скота в места его переработки. Болезни, связанные с транспортировкой.
53. Приготовление мясных баночных консервов, их ветеринарно-санитарная оценка. Пороки консервов.
54. Способы консервирования крови и использование её для кормовых и технических целей.
55. Изменения мяса при неправильном хранении и методы исследования его на свежесть.
56. Пороки солёного кишечного сырья и способы их предупреждения.
57. Санитарная оценка яиц, полученных в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц. ВСЭ яиц водоплавающей птицы.
58. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою, заболевания, при которых животные направляются на санитарную бойню.
59. Технология приготовления сырокопчёных колбас и ветчинно-штучных изделий. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном цехе.
60. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой и пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. Botulinum*.
61. Значение холода в мясной промышленности. Консервирование мяса холодом. Способы дефростации.
62. Убой, обескровливание, разделка и хранение свежей рыбы. Замораживание, посол, вяление и копчение рыбы.
63. Схема технологических процессов обработки кишок КРС и свиней. Технологические названия кишок. Ветеринарно-санитарный надзор в кишечном цехе.
64. Мясокомбинаты, их типы и структура.
65. Виды посола. Исследование солонины на доброкачественность.
66. Разруб туш говядины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
67. Способы определения категорий упитанности убойных животных. Маркировка туш КРС.
68. Разруб туш телятины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
69. Разруб туш баранины и козлятины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.

70. Исследование животных жиров на доброкачественность, виды порчи жира.
71. Ветеринарное клеймение туш.
72. Морфологический состав мяса различных видов животных.
73. Видовая фальсификация мяса и методы её определения.
74. Исследование мяса на трихинеллёз. Санитарная оценка туш и органов. Дифференциальная диагностика при трихинеллёзе.
75. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов КРС в убойно-разделочном цехе мясокомбината. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы.
76. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных при отравлениях и поражении радиоактивными и веществами.
77. Разделка свинины для розничной торговли согласно действующему ГОСТу.
78. Классификация инвазионных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе, финнозе, саркоспоридиозе, фасциоллёзе.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи.
80. Товароведческая маркировка говядины, телятины и баранины.
81. Классификация куриных яиц в зависимости от срока хранения. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях.
82. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при туберкулёзе, бруцеллёзе, ящуре, оспе.
83. Технология приготовления твёрдых сыров. Санитарная оценка сыров.
84. Биологические процессы консервирования мяса и мясопродуктов. Новые методы консервирования.

Критерии оценивания:

«зачтено»: 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.

«не зачтено»: 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.

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

- устный опрос,
- тестовый контроль.

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 *вопросы к зачету*,

Вопросы к зачету проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

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: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (вопросы к зачету).

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, 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, инди-

видуальные 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.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.