

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный идентификатор:

5258223550e91e6175726af6081c14b7348986ab67558996f288f91311751fa

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

«УТВЕРЖДАЮ»

декан технологического факультета,
доцент, к.с.-х.н.



Н.С. Трубчанинова

« 10 » мая 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Обеспечение качества животноводческой продукции»

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Квалификация – бакалавр

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 250 от 21 марта 2016г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Основной профессиональной образовательной программы высшего образования ФГБОУ ВО Белгородского ГАУ по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, направленность (профиль) – Технология производства продуктов животноводства.

Составитель: доцент, к.с.-х.н. Ордина Н.Б.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

« 4 » мая 2018г., протокол № 19.

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.

Согласована с выпускающей кафедрой общей и частной зоотехнии

« 10 » мая 2018г., протокол № 21.

Зав. кафедрой  Швецов Н.Н.

Одобрена методической комиссией технологического факультета

« 18 » мая 2018г., протокол № 5-18.

Председатель методической комиссии

факультета  Ордина Н.Б.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины – Целью преподавания дисциплины «Обеспечение качества животноводческой продукции» является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по осуществлению входного, технологического и приёмочного контроля по показателям безопасности и качества продукции. В дисциплине изучаются вопросы организации и контроля продукции по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также проведения контроля качества мойки и дезинфекции оборудования.

1.2. Задачи дисциплины

- знать основные понятия и термины в области контроля сырья и основную законодательную базу в этой области;
- уметь осуществлять контроль сырья и санитарно-гигиенического состояния производства;
- иметь представление о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

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

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

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.03.02) основной профессиональной образовательной программы.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-2	Обладать способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	знать: качественные показатели животноводческого сырья
		уметь: определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современных методов
		владеть: методами прогнозирования качества животноводческого сырья
ПК-7	Способность разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	знать: методы учета животноводческой продукции
		уметь: уметь рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей
		владеть: методами анализа качества и количества получаемой животноводческой продукции

**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	
	очная	заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Семестр /курс (курс) изучения дисциплины	1/1	1 курс
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
<i>зачетные единицы</i>	3	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия (всего)	32	10
В том числе:		
Лекции	16	4
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	16	6
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
Контроль	20	10
Внеаудиторная работа (всего)	16	6
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*	-
Консультации согласно графику кафедры	16	6
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-	-
Промежуточная аттестация	4	4
В том числе:		
Зачет	4	4
Экзамен (на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	56	88
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10	2
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	4
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	26	62
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	10	20
Подготовка к экзамену	-	-

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
Модуль 1. Понятие «качество». Законодательная база в этой области.	42	4	8	8	22	25	2	2	3	18
Качество и безопасность как основные свойства продуктов.	11	3	2	<i>Консультации</i>	6	10	2	2	<i>Консультации</i>	6
Стандартизация и подтверждение соответствия требованиям ТР ТС	10	-	4		6	6	-	-		6
Современные технологии и методы управления качеством	7	1	-		6	6	-	-		6
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	6	-	2		4	-	-	-		-
Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции	52	12	8	8	24	59	2	4	3	50
Методы учета и оценка качества животноводческой продукции	22	8	4	<i>Консультации</i>	10	30	1	4	<i>Консультации</i>	25
Оценка санитарно-гигиенического состояния производства	16	4	2		10	26	1	-		25
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	6	-	2		4	-	-	-		-
Подготовка реферата (контрольной работы)	10	-	-	-	10	20	-	-	-	20
Зачет	4	-	-	4	-	4	-	-	4	-

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. Понятие «качество». Законодательная база в этой области.	42	4	8	8	22	25	2	2	3	18
1. Качество и безопасность как основные свойства продуктов.	11	3	2	Консультации	6	10	2	2	Консультации	6
<u>1.1. Понятие о качестве</u>	4	2	-		2	9	-	-		9
<u>1.2. Форма и методы контроля качества</u>	7	1	2		4					
2. Стандартизация и подтверждение соответствия требованиям ТР ТС	10	-	4		6	6	-	-		6
<u>2.1. Закон о стандартизации и техническом регулировании</u>	10	-	4		6	6	-	-		6
<u>2.2. Современные технологии и методы управления качеством</u>	7	1	-		6	6	-	-		6
<u>2.3. Формы научно-исследовательской работы студентов. Уровень магистратуры и аспирантуры.</u>	7	1	-		6	6	-	-		6
<u>Итоговое занятие по модулю 1</u>	6	-	2		4	-	-	-		-
Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции	52	12	8	8	24	59	2	4	3	50
1. Методы учета о оценка качества животноводческой продукции	20	6	4	Консультации	10	30	1	4	Консультации	25
<u>1.1. Особенности сельскохозяйственного производства.</u>	6	2	-		4	6	-	-		6
<u>1.2. Роль специалиста как организатора с.-х. производства.</u>	3	1	-		2	6	-	-		6
<u>1.3. Взаимосвязь животноводства с другими отраслями народного хозяйства. Основные задачи обеспечения продовольственной безопасности.</u>	3	1	-		2	6	-	-		6
<u>1.4. Современное состояние и тенденции развития отраслей животноводства Белгородской области.</u>	8	2	4		2	12	1	4		7
2. Оценка санитарно-гигиенического состояния производства	16	4	2		10	26	1	-		25
<u>2.1. влияние зоогигиенических факторов на качество продукции</u>	7	2	-	5	15	-	-	15		

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
<i>2.2. Оценка санитарного состояния комплекса</i>	9	2	2		5	11	1	-		10
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	6	-	2		4	-	-	-		-
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10	20	-	-	-	20
<i>Зачет</i>	4	-	-	4	-	4	-	-	4	-

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 (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лаб.-практ.заня	Внеаудиторн. раб. и промежулт. аттест	Самост. работа		
Всего по дисциплине			108	16	16	20	56	зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Устный опрос	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. Понятие «качество». Законодательная база в этой об-			ОПК-2						30
		ПК-7	42	4	8	8	22		
1.	Качество и безопасность как основные свойства продуктов.		11	3	2		6	Устный опрос	
2.	Стандартизация и подтверждение соответствия требованиям ТР ТС		10	-	4		6	Устный опрос	
3.	Современные технологии и методы управления качеством		7	1	-		6	Устный опрос	

Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.		6	-	2		4	Устный опрос	30	
Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции		ОПК-2	ПК-7	52	12	8	8	24	30
1.	Методы учета оценка качества животноводческой продукции	22	8	4		10	Устный опрос		
2.	Оценка санитарно-гигиенического состояния производства	16	4	2		10	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		6	-	2		4	Устный опрос	30	
III. Творческий рейтинг		10	-	-	-	10		5	
IV. Выходной рейтинг		4	-	-	4	-	<i>зачет</i>	30	

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

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

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более баллов и 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 итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов и 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.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная учебная литература

1. Обеспечение качества животноводческого сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 36.03.02 Зоотехния, 36.04.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. Б. Ордина; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2018. - 86 с. - Режим доступа:

http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=18291651694312814&Image_file_name=OnlyEC2%5COrdinan%2EB%2EObespechenie%5Fkachestva%5Fzhivotnovodch%2Esvirya%2Epdf&mfn=56710&FT_REQUEST=&CODE=86&PAGE=2

6.2. Дополнительная литература

Ордина, Н. Б. Лабораторный практикум по дисциплине "Технохимический и микробиологи-

ческий контроль в молочной промышленности" : практикум / Н. Б. Ордина, Н. П. Салаткова, Н. Н. Селезнёва ; БелГСХА. - Белгород : Изд-во БелГСХА, 2009. - 140 с.

6.2.1 Отраслевые научно-производственные периодические издания.

1. «Зоотехния»
2. «Животноводство России»
3. «Достижения науки и техники АПК»

6.2.2 Видеоматериалы

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа: <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video>

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

1. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору - <http://www.fsvps.ru/>
2. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (AgriculturalResearchInformationSystem)» - <http://agris.fao.org/>.
3. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
4. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
5. Издательство «Лань» – Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
6. Электронная библиотека «Рукопт» - Режим доступа: <https://www.rucont.ru>
7. Электронная библиотека eLibrary– Режим доступа: <https://elibrary.ru>
8. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
9. Российское образование. Федеральный портал.- Режим доступа: <http://www.edu.ru>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>
11. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <https://www.rsl.ru>
12. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
13. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
14. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition– офисный пакет приложений;
2. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.
3. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
4. MozillaFirefox

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

- специализированная мебель на 48 посадочных мест, шкаф настенный;
- технические средства обучения: экран моторизованный 2х3 LUMIEN; Проектор Epson EB-X-12; Колонки Microlab Ноутбук Lenovo; Системная плата: Тип ЦП Mobile DualCore Intel Pentium B950, 2100 MHz (21 x 100); Системная

плата Lenovo 20157; Чипсет системной платы Intel Panther Point HM76, Intel Sandy Bridge; Системная память 3941 МБ (DDR3-1600 DDR3 SDRAM); DIMM3: SK Hynix HMT351S6CFR8C-PB 4 ГБ DDR3-1600 DDR3 SDRAM; Тип BIOS Phoenix (04/26/2012); Видеоадаптер Intel(R) HD Graphics (1821396 КБ; Дисконный накопитель ATA ST9500325AS SCSI Disk Device (500 ГБ, 5400 RPM, SATA-II), 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.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 ГБ DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 ГБ, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI

Лабораторное оборудование: весы лабораторные тип НТ, НТР, весы лабораторные CAS-MW-120, мясорубка KENWOOD, куттер SIRMAN C6W, микроволновая печь, инъектор ручной 1-2-3 ИГЛ МИФ-ИР-05, шприц колбасный Starfood, анализатор влажности Эвлас-2М, центрифуга лабораторная ОПн-8, фотометр КФК-3, диспергатор лабораторный ИКА ULTRA, рН-метр И-500, центрифуга лабораторная ОПн-3, кухонный комбайн, встряхиватель ТНУ. Электрическая плита ARDO, электрическая плита Занусси.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 201_ / 201_ УЧЕБНЫЙ ГОД

Обеспечение качества животноводческой продукции

дисциплина (модуль)

36.03.02 Зоотехния

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 ТСи ПЖП	Кафедра общей и частной зоотехнии
от _____ № _____	от _____ № _____
Дата	дата

Учебно-методическая комиссия факультета
« ___ » _____ 201_ года, протокол № _____

Председатель _____

Декан технологического факультета _____

« ___ » _____ 201_ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине **Обеспечение качества животноводческой продукции**

направление подготовки **36.03.02 ЗООТЕХНИЯ**

профиль – **Технология производства продуктов животноводства**

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
ОПК-2	Обладать способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Первый этап (пороговой уровень)	знать: качественные показатели животноводческого сырья	Модуль 1. Понятие «качество». Законодательная база в этой области.	устный опрос	зачет
				Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции	устный опрос	
		Второй этап (продвинутый уровень)	знать: качественные показатели животноводческого сырья уметь: определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современных методов	Модуль 1. Понятие «качество». Законодательная база в этой области.	устный опрос	зачет
				Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции	устный опрос	
		Третий этап (высокий уровень)	знать: качественные показатели животноводческого сырья уметь: определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современ-	Модуль 1. Понятие «качество». Законодательная база в этой области.	устный опрос	зачет
				Модуль 2. Оценка качества животноводче-	устный опрос	

			ных методов владеть: методами прогнозирования качества животноводческого сырья	ской продукции	тирование	
ПК-7	Способность разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	Первый этап (пороговой уровень)	знать: методы учета животноводческой продукции	Модуль 1. Понятие «качество». Законодательная база в этой области.	устный опрос	зачет
				Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции	устный опрос	
		Второй этап (продвинутый уровень)	знать: методы учета животноводческой продукции уметь: уметь рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей	Модуль 1. Понятие «качество». Законодательная база в этой области.	устный опрос	зачет
				Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции	устный опрос	
Третий этап	знать: методы учета жи-	Модуль 1. Понятие	устный	зачет		

		(высокий уровень)	<p>животноводческой продукции</p> <p>уметь: уметь рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей</p> <p>владеть: методами анализа качества и количества получаемой животноводческой продукции</p>	<p>«качество». Законодательная база в этой области.</p> <p>Модуль 2. Оценка качества животноводческой продукции</p>	<p>опрос</p> <p>устный опрос</p> <p>тирование</p>	<p>зачет</p>
--	--	-------------------	--	---	---	--------------

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы 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 /не удовлетворительно</i>	<i>зачтено/удовлетворительно</i>	<i>зачтено/хорошо</i>	<i>зачтено/отлично</i>
ОПК2	Обладать способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Не сформирована способность осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Частично сформирована осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Сформирована осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства	Свободно владеет способностью осуществлять сбор, анализ и интерпретацию материалов в области животноводства
	знать: качественные показатели животноводческого сырья	Не знает качественные показатели животноводческого сырья	Частично знает качественные показатели животноводческого сырья	Знает качественные показатели животноводческого сырья	Аргументировано комментирует качественные показатели животноводческого сырья
	уметь: определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современных методов	Не способен определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современных методов	Частично способен определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современных методов	Способен определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современных методов	Способен самостоятельно определять качество и безопасность животноводческой продукции с помощью современных методов
	владеть: методами прогнозирования качества животноводческого сырья	Не владеет методами прогнозирования качества животноводческого сырья	Частично владеет методами прогнозирования качества животноводческого сырья	Владеет методами прогнозирования качества животноводческого сырья	Свободно владеет методами прогнозирования качества животноводческого сырья

<i>ПК 7</i>	Способность разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	Не сформирована способность разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	Частично сформирована способность разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	Сформирована способность разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства	Свободно способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей животноводства
	знать: методы учета животноводческой продукции	Не знает методы учета животноводческой продукции	Частично знает методы учета животноводческой продукции	Знает методы учета животноводческой продукции	Аргументировано комментирует методы учета животноводческой продукции
	уметь: рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей	Не способен рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей	Частично способен рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей	Способен рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей	Способен самостоятельно рассчитывать производственные показатели животноводства, исходя из учета качественных показателей
	владеть: методами анализа качества и количества получаемой животноводческой продукции	Не владеет методами анализа качества и количества получаемой животноводческой продукции	Частично владеет методами анализа качества и количества получаемой животноводческой продукции	Владеет методами анализа качества и количества получаемой животноводческой продукции	Свободно владеет методами анализа качества и количества получаемой животноводческой продукции

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1. Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Роль животноводства в народном хозяйстве.
2. Культура, ее формы и разновидности: народная, массовая, элитная.
3. Наука как часть культуры.
4. Наука и общество
5. Наука и другие формы познавательной деятельности.
6. Цель и функция образования в современном мире.
7. Значение образования для самореализации личности.

2.2. Перечень вопросов к итоговым занятиям по темам модулей

Первый этап (пороговой уровень)

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

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

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.

2.2.1. Перечень вопросов к итоговому занятию по темам модуля 1

1. Основные направления государственной политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Федеральные законы «О продовольственной безопасности РФ» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов
3. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции
4. Основные критерии риска различных групп опасностей
5. Опасности недостатка или избытка основных пищевых веществ
6. Классификация ксенобиотиков
7. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками

2.2.2. Перечень вопросов к итоговому занятию по темам модуля 2

1. Бактериальные токсины, их продуценты, физико-химические свойства и способы детоксикации
2. Микотоксины, их продуценты и биологическое действие
3. Металлические загрязнения
4. Технология переработки сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов
5. Радиоактивное загрязнение
6. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется студенту, если он правильно ответил на вопрос
оценка «не зачтено» (при отсутствии усвоения (ниже порогового)) выставляется студенту, если он не правильно ответил на вопрос.

2.3. Перечень вопросов к зачету

1. Основные направления государственной политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Федеральные законы «О продовольственной безопасности РФ» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции
4. Основные критерии риска различных групп опасностей
5. Опасности недостатка или избытка основных пищевых веществ
6. Классификация ксенобиотиков
7. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками
8. Бактериальные токсины, их продуценты, физико-химические свойства и способы детоксикации
9. Микотоксины, их продуценты и биологическое действие
10. Металлические загрязнения
11. Технология переработки сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов
12. Радиоактивное загрязнение
13. Загрязнение пищевых продуктов веществами, применяемыми в животноводстве
14. Оценка санитарного состояния фермы
15. Оценка качества молока -сырья

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.

Студент сдаёт зачёт в устной форме.

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 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
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

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (экзамена или вопросы к зачету) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

Рубежный рейтинг – результат рубежного (промежуточного) 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.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена, зачета, защита курсовой работы, 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.

В рамках 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 /зачета/ 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 60 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов.

Итоговая оценка /экзамен / курсовая работа/ используется следующая шкала пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльной системе:

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