

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.06.2023 17:43:49

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b6448352d985a062b61028f10a339dae

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

« 24 » мая 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Общая технология мясной отрасли**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»

Год начала подготовки-2023

Майский, 2023

Рабочая программа дисциплины составлена с учетом требований: федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г № 936;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 № 245;
- профессионального стандарта 22.002 «Специалист по технологии продукты питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г. №602 н.

**Составитель(и):** к.с.-х.н., доцент Волощенко Л.В.

**Рассмотрена** на заседании выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«24» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2023 г., протокол № 13

Зав. кафедрой  Н.Б. Ордина

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы



Волощенко Л.В.

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения** дисциплины – углубление у студента знаний общего характера в технологии первичной переработки скота и птицы, а также сопутствующих производств в системе комплексной переработки сырья на мясокомбинатах.

### 1.2. Задачи:

- научить студентов понимать реальные технологические процессы убой и обработки скота и птицы;
- научить студентов рационально использовать ресурсы;
- научить практическим навыкам в освоении технологических процессов.

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

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

Общая технология мясной отрасли относится к дисциплинам блока 1 обязательной части (Б1.О.19) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

|  |   |
|--|---|
| Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль) | 1. Ознакомительная практика   |
|  | 2. Введение в профессиональную деятельность   |
| Требования к предварительной подготовке обучающихся  | <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения состояния отрасли;</li><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ анализировать физиологические показатели у животных;</li><li>➤ составлять различные технологические схемы процессов отрасли;</li></ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ определением, химико-физических показателей у животных;</li><li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</li></ul> |

## III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|
|------------------|--------------------------|-----------------------------------|---|

|         |   |  |  |
|---------|---|--|--|
| ОПК - 3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК -3.1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач | Знать: основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства,<br>Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании<br>Владеть: навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения |
| ОПК - 4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения   | ОПК - 4.1 - Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения                            | Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях,<br>уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях<br>владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.                                    |

Дисциплина «Общая технология мясной отрасли» является предшествующей для ряда дисциплин: технологическое оборудование мясной отрасли, технология мяса и мясных продуктов, а также для прохождения производственной практики обязательной части «Технологическая практика» (Б2.О.02.01 (П)), освоения блока 3 Государственная итоговая аттестация

«Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» (БЗ.01).

Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, необходимые для решения задач профессиональной деятельности.

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

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

| Вид работы (в соответствии с учебным планом)   | Объем учебной работы, час |
|--|---------------------------|
| <b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)                                    | <b>Очная</b>              |
| <b>Семестр изучения дисциплины</b>   | <b>4</b>                  |
| Общая трудоемкость, всего, час   | <b>216</b>                |
| зачетные единицы   | 6                         |
| <b>1. Контактная работа</b>  |                           |
| <b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>   | <b>154,4</b>              |
| В том числе:   |                           |
| Лекции ( <i>Лек</i> )  | 36                        |
| Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )  | 36                        |
| Практические занятия ( <i>Пр</i> )   | 40                        |
| Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )   | -                         |
| Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )   | 2                         |
| Текущие консультации ( <i>ТК</i> )   | -                         |
| <b>1.2. Промежуточная аттестация</b>   |                           |
| Зачет ( <i>КЗ</i> )  | -                         |
| Экзамен ( <i>КЭ</i> )  | 0,4                       |
| Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )   | -                         |
| Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )   | -                         |
| Практическая подготовка по практическим занятиям ( <i>ППППЗ</i> )                                | 4                         |
| <b>Проектная деятельность</b>  | <b>36</b>                 |
| <b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>   | <b>18</b>                 |
| <b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>   | <b>43,6</b>               |
| в том числе:   |                           |
| Самостоятельная работа по проработке лекционного материала                                       | 10                        |
| Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям                         | 10                        |
| Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение                           | 10                        |
| Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы) | 5,6                       |
| Подготовка к экзамену  | 8                         |

##### 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

| Наименование модулей и разделов дисциплины | Объемы видов учебной работы по формам обучения, час |
|--|---|
|  | Очная форма обучения                                |
|  |   |

|   | Всего       | Лекции    | Лабораторно-практич. занятия | Самостоятельная работа |
|---|-------------|-----------|------------------------------|------------------------|
| 1   | 2           | 3         | 4                            | 6                      |
| <b>Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»</b>                                      | <b>34</b>   | <b>4</b>  | <b>20</b>                    | <b>10</b>              |
| 1. Состояние и тенденции развития отрасли   | 7           | 1         | 4                            | 2                      |
| 2. Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона мясокомбината  | 11          | 1         | 8                            | 2                      |
| 3. Доставка, приемка и предубойное содержание скота                                     | 14          | 2         | 8                            | 4                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 1</i>   | 2           | -         | -                            | 2                      |
| <i>Проектная деятельность</i>   | 10          |           |                              |                        |
| <b>Модуль 2. «Первичная переработка скота, птицы и кроликов»</b>                        | <b>53</b>   | <b>14</b> | <b>25</b>                    | <b>14</b>              |
| 1. Технология первичной переработки скота   | 16          | 4         | 8                            | 4                      |
| 2. Особенности и разновидности технологических схем первичной переработки скота и птицы | 16          | 4         | 8                            | 4                      |
| 3. Оценка качества туш  | 12          | 4         | 6                            | 2                      |
| 4. Холодильная обработка мяса   | 7           | 2         | 3                            | 2                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 2</i>   | 2           | -         | -                            | 2                      |
| <i>Проектная деятельность</i>   | 10          |           |                              |                        |
| <b>Модуль 3 «Вторичные продукты убоя скота и птицы»</b>                                 | <b>61</b>   | <b>16</b> | <b>29</b>                    | <b>13</b>              |
| 1. Обработка субпродуктов. Производство пищевых животных жиров                          | 16          | 4         | 8                            | 4                      |
| 2. Обработка шкур, кишечного и эндокринно-ферментного сырья                             | 15          | 4         | 8                            | 3                      |
| 3. Сбор и переработка крови   | 12          | 4         | 6                            | 2                      |
| 4. Производство технической и кормовых продукции  | 13          | 4         | 7                            | 2                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 3</i>   | 2           | -         | -                            | 2                      |
| <i>Проектная деятельность</i>   | 10          |           |                              |                        |
| <b>Модуль 4 «Вспомогательное производство»</b>  | <b>11,6</b> | <b>2</b>  | <b>2</b>                     | <b>7,6</b>             |
| 1. Роль вспомогательных производств   | 5           | 1         | 2                            | 2                      |
| 2. Контролирующие службы на мясоперерабатывающем предприятии                            | 4,6         | 1         | -                            | 3,6                    |
| <i>Итоговое занятие по модулю 4</i>   | 2           | -         | -                            | 2                      |
| <i>Проектная деятельность</i>   | 6           |           |                              |                        |
| <i>Предэкзаменационные консультации</i>   |             |           | 2                            |                        |
| <i>Текущие консультации</i>   |             |           | -                            |                        |
| <i>Установочные занятия</i>   |             |           | -                            |                        |
| <i>Проектная деятельность</i>   |             |           | 36                           |                        |
| <i>Промежуточная аттестация</i>   |             |           | 0,4                          |                        |
| <i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>   | 150,4       | 36        | 72                           | -                      |
| <i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>  |             |           | 18                           |                        |
| <i>Самостоятельная работа (всего)</i>   |             |           | 43,6                         |                        |
| <i>Общая трудоемкость</i>   |             |           | 216                          |                        |

#### 4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

| Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины                                    |
|--|
| <b>Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»</b>   |
| <b>1. Состояние и тенденции развития отрасли</b>   |
| 1.1. Цель, задачи курса. История развития мясной отрасли в России. Инфраструктура отрасли. |

| <b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>  |
|---|
| 1.2. Роль выдающихся ученых и специалистов в становлении отрасли, в разработке инфраструктуры, создании техники и технологии. Роль мясной промышленности в системе народного хозяйства страны.  |
| 1.3. Современная система управления. Мясокомбинаты как основные функциональные единицы промышленного производства.  |
| <b>2. Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона мясокомбината</b>   |
| 2.1. Промышленные животные как сырье для получения продуктов питания. Виды, характеристика, значение в получении мясных продуктов.  |
| 2.2. Поставщики мясного сырья. Взаимоотношения промышленного предприятия и поставщиков. Состояние сырьевой базы отрасли и пути развития.  |
| <b>3. Доставка, приемка и предубойное содержание скота</b>  |
| 3.1. Доставка и приемка сырья. Существующие системы приемки. Организация приемки скота на мясокомбинатах  |
| 3.2. Система приемки скота по весу и качеству. Организация заготовок скота у населения (форма и методы).  |
| 3.3. Работа в условиях новых качественных показателей сырья (нестандартное, импортное) в технологическом процессе. Предубойное содержание, технологическое значение. Характеристика животного сырья.                                  |
| Проектная деятельность  |
| <b>Модуль 2. «Первичная переработка скота, птицы и кроликов»</b>  |
| <b>1. Технология первичной переработки скота</b>  |
| 1.1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. Первичная переработка скота – главное звено мясо-жирового производства.   |
| 1.2. Технологические операции первичной переработки скота и последовательность их выполнения. Предубойное содержание и ветеринарный осмотр животных. Их значение для получения сырья высокого качества. Убой и разделка туш животных: |
| <b>2. Особенности и разновидности технологических схем первичной переработки скота и птицы</b>  |
| 2.1. Организация технологического процесса переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота.   |
| 2.2. Особенности производства, режимы, способы, технические средства. Основные продукты переработки.  |
| <b>3. Оценка качества туш</b>   |
| 3.1. Возможные виды брака и пути их предотвращения. Направления промышленного использования продуктов промышленной переработки.   |
| 3.2. Пути снижения потерь. Типы поточных линий и их оценка. Переработка кроликов. Технические средства и режимы   |
| <b>4. Холодильная обработка мяса</b>  |
| 4.1. Значение низких температур для сохранения мяса и мясопродуктов. Характеристика термического состояния мяса и мясопродуктов. Схемы получения охлажденного и замороженного мяса.   |
| 4.2. Основные принципы организации холодильного хранения мяса и мясопродуктов. Структура холодоснабжения предприятия.   |
| Проектная деятельность  |
| <b>Модуль 3 «Вторичные продукты убоя скота и птицы»</b>   |
| <b>1. Обработка субпродуктов. Производство пищевых животных жиров и</b>   |
| 1.1. Субпродукты. Номенклатура, назначение, пути рационального использования.   |
| 1.2. Технологические схемы обработки. Требования к их качеству, упаковка и хранение   |
| <b>2. Обработка шкур, кишечного и эндокринно-ферментного сырья</b>  |
| 2.1. Шкурсырье. Направление промышленного использования шкур. Топография шкуры и ее технологическая оценка. Производственная номенклатура шкур. Требования стандартов.  |
| 2.2. Подготовительные операции и способы консервирования шкур. Требования стандартов к консервированной шкуре.  |

| <b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>   |  |
|--|--|
| <b>3. Сбор и переработка крови</b>   |  |
| 3.1. Кровь промышленных животных как объект для получения продуктов различного назначения. Ассортимент и характеристика продуктов из крови.            |  |
| 3.2. Общая характеристика технологических процессов. Технология производства сухих крове- продуктов. Перспективные методы обработки крови и их оценка. |  |
| <b>4. Производство технической и кормовой продукции</b>  |  |
| 4.1. Ассортимент технической продукции, требования стандартов к качеству. Характеристика технического сырья. Технологические схемы производства.       |  |
| 4.2. Обоснование этапов и режимов, принципы составления. Периодические и непрерывные процессы в переработке технического сырья.                        |  |
| Проектная деятельность   |  |
|  |  |
| <b>Модуль 4 «Вспомогательное производство»</b>   |  |
| <b>1. Роль вспомогательных производств</b>   |  |
| 1.1 Роль вспомогательных производств в структуре мясоперерабатывающего предприятия. Функциональность, организация, назначение. Производство холода.    |  |
| 1.2 Техническое оснащение и эффективность. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.        |  |
| <b>2. Контролирующие службы на мясоперерабатывающем предприятии</b>  |  |
| 2.1 Понятие об экологически чистом продукте. Роль технологической службы в получении качества продукции.   |  |
| 2.2 Контролирующие службы на мясоперерабатывающем производстве.  |  |

## 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 (очная форма обучения)

| № п/п  | Наименование рейтингов, модулей и блоков      | Формируемые компетенции    | Объем учебной      |           |                 |                | Форма контроля знаний     | Количество баллов (min) | Количество баллов (max) |
|--|---|----------------------------|--------------------|-----------|-----------------|----------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
|  |   |                            | Общая трудоемкость | Лекции    | Лаб.-практ.заня | Самост. Работа |                           |                         |                         |
| <b>Всего по дисциплине</b>                         |   | <b>ОПК-3-1<br/>ОПК-4-1</b> | <b>216</b>         | <b>36</b> | <b>76</b>       | <b>43,6</b>    | <b>Экзамен</b>            | <b>51</b>               | <b>100</b>              |
| <b>Рубежный рейтинг</b>                            |   |                            |                    |           |                 |                | Сумма баллов за модули    | <b>31</b>               | <b>60</b>               |
| <b>Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»</b> |   | <b>ОПК-3-1<br/>ОПК-4-1</b> | <b>34</b>          | <b>4</b>  | <b>20</b>       | <b>10</b>      |                           | <b>10</b>               | <b>20</b>               |
| 1.   | Состояние и тенденции развития отрасли        |                            | 7                  | 1         | 4               | 2              | Устный опрос              |                         |                         |
| 2.   | Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона мясокомбината |                            | 11                 | 1         | 8               | 2              | Устный опрос ситуационные |                         |                         |

|  |  |                            |             |           |           |            |   |           |           |
|--|--|----------------------------|-------------|-----------|-----------|------------|---|-----------|-----------|
| 3.   | Доставка, приемка и предубойное содержание скота                                     |                            | 14          | 2         | 8         | 4          | Устный опрос подготовка реферата с презентацией |           |           |
| Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.                      |  |                            | 2           | -         | -         | 2          | Тестовый контроль                               |           |           |
| Проектная деятельность   |  |                            | 10          |           |           |            | Защита проекта                                  |           |           |
| <b>Модуль 2. «Первичная переработка скота, птицы и кроликов»</b> |  | <b>ОПК-3-1<br/>ОПК-4-1</b> | <b>53</b>   | <b>14</b> | <b>25</b> | <b>14</b>  |   | <b>10</b> | <b>20</b> |
| 1.   | Технология первичной переработки скота   |                            | 16          | 4         | 8         | 4          | Устный опрос подготовка реферата с презентацией |           |           |
| 2.   | Особенности и разновидности технологических схем первичной переработки скота и птицы |                            | 16          | 4         | 8         | 4          | Устный опрос подготовка реферата с презентацией |           |           |
| 3.   | Оценка качества туш  |                            | 12          | 4         | 6         | 2          | Устный опрос ситуационные задачи                |           |           |
| 4.   | Холодильная обработка мяса   |                            | 7           | 2         | 3         | 2          | Устный опрос ситуационные задачи                |           |           |
| Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.                      |  |                            | 2           | -         | -         | 2          | Тестовый контроль                               |           |           |
| Проектная деятельность   |  |                            | 10          |           |           |            | Защита проекта                                  |           |           |
| <b>Модуль 3 «Вторичные продукты убоя скота и птицы»</b>          |  | <b>ОПК-3-1<br/>ОПК-4-1</b> | <b>61</b>   | <b>16</b> | <b>29</b> | <b>13</b>  |   | <b>10</b> | <b>20</b> |
| 1.   | Обработка субпродуктов. Производство пищевых животных жиров                          |                            | 16          | 4         | 8         | 4          | Устный опрос ситуационные задачи                |           |           |
| 2.   | Обработка шкур, кишечного и эндокринно-ферментного сырья                             |                            | 15          | 4         | 8         | 3          | Устный опрос подготовка реферата с презентацией |           |           |
| 3.   | Сбор и переработка крови   |                            | 12          | 4         | 6         | 2          | Устный опрос подготовка реферата с              |           |           |
| 4.   | Производство технической и кормовой продукции  |                            | 13          | 4         | 7         | 2          | Устный опрос ситуационные задачи                |           |           |
| Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.                      |  |                            | 2           | -         | -         | 2          | Тестовый контроль                               |           |           |
| Проектная деятельность   |  |                            | 10          |           |           |            | Защита проекта                                  |           |           |
| <b>Модуль 4 «Вспомогательное производство»</b>                   |  | <b>ОПК-3-1<br/>ОПК-4-1</b> | <b>11,6</b> | <b>2</b>  | <b>2</b>  | <b>7,6</b> |   | <b>10</b> | <b>20</b> |

|  |  |                            |     |   |   |     |   |           |           |
|--|--|----------------------------|-----|---|---|-----|---|-----------|-----------|
| 1  | Роль вспомогательных производств                             |                            | 5   | 1 | 2 | 2   | Устный опрос<br>подготовка<br>реферата с<br>презентацией  |           |           |
| 2  | Контролирующие службы на<br>мясоперерабатывающем предприятии |                            | 4,6 | 1 | - | 3,6 | Устный опрос<br>ситуационные<br>задачи  |           |           |
| Итоговый контроль знаний по<br>темам модуля 4.                                 |  |                            | 2   | - | - | 2   | Тестовый<br>контроль  |           |           |
| Проектная деятельность   |  |                            | 6   |   |   |     | Защита<br>проекта   |           |           |
| <b>II. Творческий рейтинг</b>  |  |                            |     |   |   |     |   | <b>2</b>  | <b>5</b>  |
| <b>III. Рейтинг личностных<br/>качеств</b>                                     |  |                            |     |   |   |     | <b>Оценка<br/>личностных<br/>качеств<br/>обучающегося<br/>, проявленных<br/>при изучении<br/>дисциплины</b> | <b>3</b>  | <b>10</b> |
| <b>IV. Рейтинг сформированности<br/>прикладных практических<br/>требований</b> |  |                            |     |   |   |     |   | <b>+</b>  | <b>+</b>  |
| <b>V. Промежуточная аттестация</b>   |  |                            |     |   |   |     | <b>Экзамен</b>  | <b>15</b> | <b>25</b> |
|  |  | <b>ОПК-3-1<br/>ОПК-4-1</b> |     |   |   |     |   |           |           |

## 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 Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

| Рейтинги                   | Характеристика рейтингов  | Максимум<br>м<br>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                    | Оценка результата сформированности практических   | +                       |

|   |  |     |
|---|--|-----|
| сформированности прикладных практических требований | навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».  |     |
| Промежуточная аттестация                            | Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. | 25  |
| Итоговый рейтинг                                    | Определяется путём суммирования всех рейтингов   | 100 |

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

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

### **5.2.2. Критерии оценки знаний студента на экзамене**

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

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных

заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

## **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **6.1. Основная учебная литература**

1. Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=597714>

2. Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>

3. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / Омаров Р.С., Шлыков С.Н. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=976462>

4. Волощенко, Л. В. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Л. В. Волощенко ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2021. - 72 с. Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis.64.ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9B92%2F%D0%92%2068%2D363797505%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis.64.ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9B92%2F%D0%92%2068%2D363797505%3C.%3E&USES21ALL=1)

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

2. Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). <http://znanium.com/bookread2.php?book=361170>

3. Волощенко, Л. В. Учебное пособие к лабораторным занятиям по дисциплине "Общая технология отрасли" : учебное пособие / Л. В. Волощенко ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2019. - 174 с.

Режим доступа: [http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML\\_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3E=%D0%9B92%2F%D0%92%2068%2D268843546%3C.%3E&USES21ALL=1](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3E=%D0%9B92%2F%D0%92%2068%2D268843546%3C.%3E&USES21ALL=1)

### 6.2.1. Периодические издания

1. Все о мясе

2. Мясная индустрия

3.. Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины) — Режим доступа: <http://lanbook.com>

## 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

| Вид учебных занятий              | Организация деятельности студента   |
|----------------------------------|---|
| Лекция                           | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. |
| Лабораторно-практические занятия | Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций,  |

|                        |  |
|------------------------|--|
|                        | подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.  |
| Самостоятельная работа | Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.<br>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. |
| Подготовка к экзамену  | При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач  |

### 6.3.2. Видеоматериалы

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

<https://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

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

|   |   |
|---|---|
| Электронные ресурсы свободного доступа  |   |
| <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>     | Всероссийский институт научной и технической информации   |
| <a href="http://www.viniti.ru">http://www.viniti.ru</a>                           | Научная электронная библиотека  |
| <a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>                     | Федеральное агентство по науке и инновациям.  |
| <a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>                               | Министерство сельского хозяйства РФ   |
| <a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a> | Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги. |
| <a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>                           | Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.  |
| <a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>                       | Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов   |

|   |  |
|---|--|
|   | университетов на английском и русском языках.  |
| <a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>                         | Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.                        |
| <a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>   | Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.  |
| <a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>   | Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.   |
| <a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a> | Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ. |
| <a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a>   | Центральная научная сельскохозяйственная библиотека  |
| <a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>                                     | АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.   |
| <a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>   | Российская государственная библиотека  |
| <a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>   | Российское образование. Федеральный портал   |
| <a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>   | Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.  |
| <a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>                               | Науки, научные исследования и современные технологии   |
| <a href="http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html">http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html</a> | Полнотекстовые электронные библиотеки  |
| <b>Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ</b>  |  |
| <a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>                                     | Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ   |
| <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>   | Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"  |
| <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>   | ЭБС «ZNANIUM.COM»  |
| <a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>                               | Электронно-библиотечная система издательства «Лань»  |
| <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>   | Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)   |
| <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>                                     | СПС Консультант Плюс: Версия Проф  |
| <a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a>   | Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН   |
| <a href="http://window.edu.ru/c">http://window.edu.ru/c</a>   | Информационная система «Единое окно доступа к  |

## 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 № 727.  | Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест.<br>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.<br>Набор демонстрационного оборудования:<br>Ноутбук Ноутбук Lenovo 320-15ISK (HD, 15,6) проектор BenQ MW533, экран для демонстрации DEXP WE-96, 2 акустические колонки 2.0 SVEN SPS-702.<br>Информационные стенды (планшеты настенные)  |
| Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: №735<br>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734 | Специализированная мебель на 14 посадочных мест.<br>Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная.<br>Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: инъектор ручной 1-2-3 игл МИФ-ИР-05; анализатор влажности "Эвлас-2м"; водонагреватель 80 л.; диспергатор T 25 digital; комбайн кухонный KENWOOD 925; КУТТЕР SIRMAN C; микроволновая печь SAMSUNG M1712N; мясорубка KENWOOD 510; телевизор плазменный LG/Б; центрифуга лаборат. медицинская ОПН-8 в комплект. с ротором; центрифуга ОПН-3; электрическая плита АРДО; электрическая плита Зануси; весы бытовые ИРИТ; весы кухонные электронные; электроплита; электрочайник.<br>Ноутбук Lenovo 15.6; телевизор плазменный LG/Б.<br>Лабораторное оборудование, инвентарь: автоклав "Малыш Нерж"; аквадистиллятор АДЭ-5; баня шестиместная водяная LOIP LB-160; весы Shinko HTR-120 E; водонагреватель 30 л.; камера термодымовая КТОМИ-100; морозильная |

|  |  |
|--|--|
|  | камера Атлант 164; стол-мойка с 1 чашей; стол пристенный с тумбой; холодильник "Норд 241"; шкаф вытяжной с вентилятором; электропечь лабораторная SNOL   |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки) | Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI |

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

| Виды помещений  | Оборудование   |
|---|--|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.  | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №УТУЦ7873/2.1.22.1832 от 03.11.2022) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 год. МультиМит Экспект в составе модулей: «Базовый»; «Убой скота»; «Обвалка и жиловка мяса животных и птицы»; «Производственное задание и учёт»; «Оптимизация и моделирование рецептур»; «Экспертная система диагностики и анализа качества рецептур». Лицензионный договор № 224 от 11.08.2020 г. бессрочно |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735 | MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №УТУЦ7873/2.1.22.1832 от 03.11.2022) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 год. МультиМит Экспект в составе модулей: «Базовый»; «Убой скота»; «Обвалка и жиловка мяса животных и птицы»; «Производственное задание и учёт»; «Оптимизация и моделирование рецептур»; «Экспертная система диагностики и анализа качества рецептур». Лицензионный договор № 224 от 11.08.2020 г.бессрочно</p>  |
| <p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p> | <p>Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №УТУЦ7873/2.1.22.1832 от 03.11.2022) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 год.<br/>СПС Консультант Плюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. Программа экранного доступа NDVA, 3ds Max 2021 02 ноября 2020 г. free Multi-user (многопользовательская). Срок действия лицензии до 01.11.2021 года</p> |
| <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</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-virusKaspersryEndpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №963/2021 от 23.12.2021) - 522 лицензия.Срок действия лицензии – 28.12.2022</p>   |

### **7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда**

– ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 525эбс – 4.1.22.1836 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 03.11.2022;

- ЭБС «AgriLib», дополнительное соглашение № 1 от 31.01.2020/33 к Лицензионному договору №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015;
- ЭБС «Лань», договор №1-14-2022 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 26.09.2022;
- 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 развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

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