

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пархомов Евгений Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 08.09.2026 08:58:13  
Уникальный программный код:  
a33b858de26e7678799a886cd45c8de01e106691

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета ветеринарной медицины



В.В. Дронов

«28» мая 2026 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции**

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Общеклиническая ветеринария (по направлениям)

Квалификация: Ветеринарный врач

Год начала подготовки-2026

Майский, 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/ специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2017 г. №974 с изменениями и дополнениями от 26.11.2020 г., 08.02.2021 г., 19.07.2022 г., 27.02.2023 г.;
- 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 г. № 245 с изменениями и дополнениями от 02.03.2023 г.;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12.10.2021 г. №712н.

**Составитель(и):** к.с.-х.н., ст. преподаватель Г.С. Чехунова

Рассмотрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины  
«28» мая 2026 г., протокол №12

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ Яковлева И.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы \_\_\_\_\_ Семендяев А.С.

# І. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины** – изложить основные положения о ведении животноводства на промышленной основе: правилах кормления, ухода и технологических параметрах производства, при которых сельскохозяйственные животные могут дать максимум продукции при минимальных затратах кормов и средств; изложить основные положения разведения сельскохозяйственных животных и птицы; показать роль гигиены в получении доброкачественного и экологически чистого сырья животного происхождения, обеспечении требований продовольственной программы по увеличению производства продукции животноводства.

**Задачи дисциплины** – изучение обучающимися особенностей разведения животных и птицы; определение гигиенических норм и правил содержания, кормления, режимов выращивания, правил эксплуатации в условиях традиционных и промышленных технологий производства; овладение необходимыми тестами, методами и навыками определения качества продуктов животного происхождения.

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

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

Дисциплина «Основы переработки и производства сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам фундаментальной части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.О.02.11) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

|                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль) | <ul style="list-style-type: none"><li>- биологическая химия;</li><li>- общая биология и экология;</li><li>- технологические основы животноводства.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Требования к предварительной подготовке обучающихся                                              | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения по анатомии, гистологии, физиологии, генетике, микробиологии;</li><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li></ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ анализировать физиологические показатели у животных;</li><li>➤ организовывать и планировать качество сырья.</li></ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ методами определения органолептических, химико-физических</li></ul> |

|  |                                                |
|--|------------------------------------------------|
|  | показателей микробиологических качества сырья. |
|--|------------------------------------------------|

### 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОПК-5</b>     | Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных                                                                       | <b>ОПК-5.6</b><br>Проводит предубойный осмотр животных, определяя допустимость убоя их на мясо, и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя и других продуктов животноводства | <b>Знать:</b> современные технологии животноводства.<br><b>Уметь:</b> оценивать влияние различных факторов на здоровье и продуктивность животных; систематизировать Необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи<br><b>Владеть:</b> навыками технологического аудита в животноводстве; систематическим и научно-корректным анализом предоставленной информации |
| <b>ПК-5</b>      | Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для | <b>ПК – 5.1</b><br>Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и осуществляет контроль производства и сертификацию продукции животноводства и кормов                                  | <b>знать:</b> основные свойства сельскохозяйственного сырья, особенности технологии переработки сельскохозяйственной продукции; основные характеристики сельскохозяйственной продукции;<br><b>уметь:</b> осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований на предприятиях по переработке сырья животного и                                                                                                      |

|  |                                                                                                                 |  |                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений |  | растительного происхождения; определять качество сельскохозяйственной продукции;<br><b>владеть:</b> методами ветеринарно-санитарного анализа сельскохозяйственной продукции; методами оценки качества товара. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 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 |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------|
|                                                                                                   | Очная                     | Заочная       |
| <b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)                                     |                           |               |
| <b>Семестр</b>                                                                                    | <b>5</b>                  | <b>3 курс</b> |
| Общая трудоемкость, всего, час                                                                    | <b>144/4</b>              | <b>144/4</b>  |
| зачетные единицы                                                                                  |                           |               |
| <b>Контактная аудиторная работа (всего)</b>                                                       | <b>68.25</b>              | <b>18,45</b>  |
| В том числе:                                                                                      |                           |               |
| Лекции (Лек)                                                                                      | 34                        | 6             |
| Лабораторные занятия (Лаб)                                                                        | -                         | -             |
| Практические занятия (Пр)                                                                         | 34                        | 10            |
| Установочные занятия (УЗ)                                                                         | -                         | 2             |
| Предэкзаменационные консультации (Конс )                                                          | -                         | -             |
| Текущие консультации (ТК)                                                                         | -                         | -             |
| Зачет (КЗ)                                                                                        | <b>0.25</b>               | <b>0.25</b>   |
| Экзамен (КЭ)                                                                                      | -                         | -             |
| Выполнение курсовой работы (проекта) (КНKP)                                                       | -                         | -             |
| Выполнение контрольной работы (ККН)                                                               | -                         | 0,2           |
| <b>Контактная внеаудиторная работа (контроль )</b>                                                | <b>10</b>                 | <b>4</b>      |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>                                                 | <b>65,75</b>              | <b>121,55</b> |
| в том числе:                                                                                      |                           |               |
| Самостоятельная работа по проработке лекционного материала                                        | 15                        | 24            |
| Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям                          | 15                        | 25,55         |
| Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение                            | 15                        | 24            |
| Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата (контрольной работы) | 15                        | 34            |
| Подготовка к зачету                                                                               | 5,75                      | 14            |

## 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-практ. занятия | Самостоятельная работа | Всего                  | Лекции   | Лабораторно-практ. занятия | Самостоятельная работа |
| 1                                                                                                                   | 2                                                   | 3         | 4                          | 6                      | 7                      | 8        | 9                          | 10                     |
| <b>Итого:</b>                                                                                                       | <b>68</b>                                           | <b>34</b> | <b>34</b>                  | <b>65,75</b>           | <b>16</b>              | <b>6</b> | <b>10</b>                  | <b>121,55</b>          |
| <b>Модуль 1. «Технология производства продукции животноводства»</b>                                                 | <b>32</b>                                           | <b>16</b> | <b>16</b>                  | <b>30</b>              | <b>4</b>               | <b>2</b> | <b>4</b>                   | <b>61</b>              |
| Физиология с основами анатомии сельскохозяйственных животных                                                        | 4                                                   | 2         | 2                          | 5                      |                        | 2        | 2                          | 9                      |
| Основы разведения и кормления животных                                                                              | 4                                                   | 2         | 2                          | 5                      |                        |          |                            | 10                     |
| Скотоводство и технология производства молока и говядины                                                            | 8                                                   | 4         | 4                          | 5                      |                        |          |                            | 10                     |
| Свиноводство. Технология производства свинины                                                                       | 6                                                   | 4         | 2                          | 5                      |                        |          |                            | 10                     |
| Овцеводство. Технология производства шерсти и мяса.                                                                 | 4                                                   | 2         | 2                          | 5                      |                        |          |                            | 10                     |
| Птицеводство. Технология производства яиц и мяса                                                                    | 4                                                   | 2         | 2                          | 5                      |                        |          |                            | 10                     |
| <i>Итоговое занятие по модулю 1</i>                                                                                 | 2                                                   | -         | 2                          | 5                      |                        |          |                            | 2                      |
| <b>Модуль 2 Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения</b> | <b>36</b>                                           | <b>18</b> | <b>18</b>                  | <b>30,75</b>           | <b>8</b>               | <b>4</b> | <b>6</b>                   | <b>60,55</b>           |
| Стандартизация продуктов животноводства                                                                             | 6                                                   | 4         | 2                          | 5                      |                        | 2        | 2                          | 11                     |
| Первичная переработка молока и его оценка качества                                                                  | 4                                                   | 2         | 2                          | 5                      |                        |          | 1                          | 12                     |
| Яичная продукция. Показатели свежести качества                                                                      | 4                                                   | 2         | 2                          | 5                      |                        |          | 1                          | 12                     |
| Первичная обработка убойных животных. Классификация туш                                                             | 8                                                   | 4         | 4                          | 5                      |                        | 2        | 2                          | 10                     |
| Морфология, химия и товароведение мяса                                                                              | 8                                                   | 4         | 4                          | 5                      |                        |          |                            | 12                     |
| Стандартизация кормовой базы в животноводстве                                                                       | 4                                                   | 2         | 2                          | 5,75                   |                        |          |                            | 9                      |
| <i>Итоговое занятие по модулю 2</i>                                                                                 | 2                                                   |           | 2                          |                        |                        |          |                            | 2,55                   |
| <i>Предэкзаменационные консультации</i>                                                                             | -                                                   |           |                            |                        | -                      |          |                            |                        |
| <i>Текущие консультации</i>                                                                                         | -                                                   |           |                            |                        | -                      |          |                            |                        |
| <i>Установочные занятия</i>                                                                                         | -                                                   |           |                            |                        | 2                      |          |                            |                        |
| <i>Промежуточная аттестация</i>                                                                                     | 0,25                                                |           |                            |                        | 0,25                   |          |                            |                        |
| <b>Контактная аудиторная работа (всего)</b>                                                                         | <b>65,75</b>                                        | <b>34</b> | <b>34</b>                  | <b>-</b>               | <b>12,25</b>           | <b>6</b> | <b>6</b>                   |                        |
| <b>Контактная</b>                                                                                                   | <b>10</b>                                           |           |                            |                        | <b>4</b>               |          |                            |                        |

| Наименование модулей и разделов дисциплины | Объемы видов учебной работы по формам обучения, час |        |                            |                        |                        |        |                            |                        |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------|----------------------------|------------------------|------------------------|--------|----------------------------|------------------------|
|                                            | Очная форма обучения                                |        |                            |                        | Заочная форма обучения |        |                            |                        |
|                                            | Всего                                               | Лекции | Лабораторно-практ. занятия | Самостоятельная работа | Всего                  | Лекции | Лабораторно-практ. занятия | Самостоятельная работа |
| 1                                          | 2                                                   | 3      | 4                          | 6                      | 7                      | 8      | 9                          | 10                     |
| <i>внеаудиторная работа (всего)</i>        |                                                     |        |                            |                        |                        |        |                            |                        |
| <i>Самостоятельная работа (всего)</i>      | 65,75                                               |        |                            |                        | 121,55                 |        |                            |                        |
| <i>Общая трудоемкость</i>                  | 144                                                 |        |                            |                        | 144                    |        |                            |                        |

### 4.3 Содержание дисциплины

| Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Модуль 1. «Технология производства продукции животноводства»</b>                                                          |
| Лекция 1 Физиология с основами анатомии сельскохозяйственных животных                                                        |
| 1. История развития науки                                                                                                    |
| 2. Современное состояние отраслей животноводства и перспективы их развития.                                                  |
| 3. Анатомическое строение и функциональная деятельность отдельных органов и систем с учетом видовой принадлежности животных. |
| Лекция 2 Основы разведения и кормления животных.                                                                             |
| 1. Экстерьер и интерьер животных, методы их оценки.                                                                          |
| 2. Конституция, типы конституции и их взаимосвязь с хозяйственно-полезными признаками у животных.                            |
| 3. Методы разведения, их сущность и хозяйственно-полезные признаки.                                                          |
| Лекция 3, 4 Скотоводство и технология производства молока и говядины.                                                        |
| 1. Значение скотоводства в народном хозяйстве                                                                                |
| 2. Классификация пород по направлению продуктивности                                                                         |
| 3. Молочная продуктивность. Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов                                     |
| 4. Мясная продуктивность. Состав мяса и его пищевая ценность.                                                                |
| Лекция 5, 6 Свиноводство. Технология производства свинины                                                                    |
| 1. Народно-хозяйственное значение свиноводства                                                                               |
| 2. Хозяйственно-биологические особенности свиней                                                                             |
| 3. Классификация и основные породы свиней                                                                                    |
| 4. Организация поточной системы производства свинины                                                                         |
| Лекция 7 Овцеводство. Технология производства шерсти и мяса.                                                                 |
| 1. Народно-хозяйственное значение, современное состояние и перспективы развития овцеводства                                  |
| 2. Хозяйственная классификация овец                                                                                          |
| 3. Организация случки и ягнения овец                                                                                         |
| 4. Кормление и содержание овец в стойловый и пастбищный периоды                                                              |
| Лекция 8 Птицеводство. Технология производства яиц и мяса                                                                    |

| <b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Современное состояние, значение и перспективы развития птицеводства                                              |
| 2. Спецификация и интенсификация в промышленном птицеводстве                                                        |
| 3. Кормление и содержание птицы                                                                                     |
| <i>Итоговое занятие по модулю 1</i>                                                                                 |
| <b>Модуль 2 Первичная переработка продукции животноводства. Контроль качества продуктов животного происхождения</b> |
| Лекция 9, 10 Стандартизация продуктов животноводства                                                                |
| 1. Значение, сущность, функции цели и задачи стандартизации                                                         |
| 2. Виды стандартов и их краткая характеристика                                                                      |
| 3. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции                                                        |
| 4. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию               |
| Лекция 11 Первичная переработка молока и его оценка качества                                                        |
| 1. Особенности обработки молока на фермах                                                                           |
| 2. Качественная оценка молока.                                                                                      |
| 3. Пороки молока.                                                                                                   |
| Лекция 12 Яичная продукция. Показатели свежести качества                                                            |
| 1. Особенности производства товарного яйца в промышленных условиях                                                  |
| 2. Качественная оценка яиц                                                                                          |
| 3. Яичное сырье, технология производства                                                                            |
| Лекция 13, 14 Первичная обработка убойных животных. Классификация туш.                                              |
| 1. Типы мясоперерабатывающих предприятий и особенности технологических процессов на них.                            |
| 2. Технология убой животных и разделка туши.                                                                        |
| 3. Сортировка туш по категориям упитанности, классификация туш, порядок клеймения                                   |
| Лекция 15, 16 Морфология, химия и товароведение мяса                                                                |
| 1. Послеубойные изменения мяса                                                                                      |
| 2. Значение и сущность, физико-химические изменения и факторы, влияющие на созревание мяса                          |
| 3. Изменение мяса при хранении. Ветеринарно-санитарные мероприятия в местах хранения мяса и мясопродуктов           |
| 4. Консервирование мяса низкой температурой. Источники получения холода. Охлаждение и замораживание                 |
| 5. Способы размораживания мяса. Другие способы консервирования мяса                                                 |
| Лекция 17 Стандартизация кормовой базы в животноводстве                                                             |
| 1. Оценка качества кормов для крупного рогатого скота                                                               |
| 2. Органолептическая оценка, физико-химические показатели полнорационных комбикормов                                |
| <i>Итоговое занятие по модулю 2</i>                                                                                 |

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



|                                                             |  |             |  |  |  |              |           |           |
|-------------------------------------------------------------|--|-------------|--|--|--|--------------|-----------|-----------|
| <b>III. Рейтинг личностных</b>                              |  |             |  |  |  |              | <b>3</b>  | <b>10</b> |
| <b>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических</b> |  |             |  |  |  |              | <b>+</b>  | <b>+</b>  |
| <b>V. Промежуточная</b>                                     |  | <b>0,25</b> |  |  |  | <b>Зачет</b> | <b>15</b> | <b>25</b> |

## 5.2. Оценка знаний обучающихся

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

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

|                |              |                |                 |
|----------------|--------------|----------------|-----------------|
| 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

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;

- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

### **6.1 Основные источники**

1. Бабина, М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства : учебное пособие / М. П. Бабина, А. Г. Кошнеров. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 392 с. — ISBN 978-985-503-439-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67619> (дата обращения: 05.07.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2. Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения, кормов и лекарственных препаратов для животных : учебное пособие / И. Р. Смирнова, В. П. Яремчук, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-906371-88-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144415.html> (дата обращения: 05.07.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **6.2 Дополнительные источники**

1. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168523> (дата обращения: 05.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-0936-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/395> (дата обращения: 05.07.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.2.1. Периодические издания**

1. Пищевая промышленность.
2. Молочная промышленность
3. Достижения науки и техники АПК
4. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий Режим доступа: [https://e.lanbook.com/journal/2217#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2217#journal_name)
5. Foods and raw materials. Режим доступа: <http://jfrm.ru/ru/> (полнотекстовая версия, свободный доступ).
6. Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного (ЭБС «Знаниум»). Режим доступа: <http://ej.kubagro.ru/> (полнотекстовая версия, свободный доступ).

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

Самостоятельная работа обучающихся 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**

УМК по дисциплине «Технологии получения сырья животного происхождения высокого качества» — Режим доступа: <https://www.do.belgau.edu.ru> - (логин, пароль)

| Вид учебных занятий | Организация деятельности студента                                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекция              | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, |

| Вид учебных занятий              | Организация деятельности студента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Лабораторно-практические занятия | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Самостоятельная работа           | <p>Знакомство с электронной базой данных кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья, 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. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p> |
| Подготовка к зачету              | <p>При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### 6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ

#### 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://www2.viniti.ru">http://www2.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.cnsheb.ru/">http://www.cnsheb.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                                                     |
| Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ                                                                   |                                                                                           |
| <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»<br>(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<br>«Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД<br>ВИНИТИ РАН |
| <a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>                           | Информационная система «Единое окно доступа к<br>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 № 727.                                                                                                           | Специализированная мебель на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска магнитно-меловая настенная. Макеты технологического оборудования, ноутбук LENOVO ideapad 320, проектор BenQ MW533, колонки Sven SPS-702, настенный экран DEXP WE-96, крепление на стен. ARM Media projektor-3. |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 736. | Специализированная мебель на 22 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: анализатор качества молока "Лактан 1-4";                                              |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          | <p>анализатор-экспресс "Милтек-1; баня термостатирующая прецизионная LOIP LB-216; весы ВК -150,1; весы лабораторные CAS-MW-120; встряхиватель универсальный THYS2; вытяжной шкаф; иономер рН- метр Мультитест ИПЛ-201; люминоскоп "Филин"; мешалка лопастная RW-20; микроскоп монокул. Микмед-1; плита электрическая Gefest 1140; прибор для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7; стерилизатор; термостат UTU-4/84; термостат жидк. лаб. ТЖ-ТС-01/26-100; термостат суховоздушный ТВ-80 ПЗ; термостат ТС-1/20 СПУ; холодильник "Атлант"; центрифуга ОКА; шкаф сушильный СШ-80-01; сепаратор; электрическая маслобойка «Хозяюшка», электросепаратор. Проектор BenQ MW512; экран д/проектора.</p>                                                                |
| <p>Помещения для самостоятельной работы (Читальный зал №1 (010-012))</p> | <p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; неттоп Intel NUC BOXNUC8I13BEH2,i3 8109U, 3.6 GHz, 4Gb DDR4/3; Экран Lumien Control LMC-100110 (305*229)/2; мультимедийный-проектор Epson EB-X39/2; акустическая система SVEN SPS-635; микшерный пульт SOUNDKING MIX02AU; вокальный динамический микрофон VOLTA DM-b58</p> |
| <p>Читальный зал №2 (009-011)</p>                                        | <p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Intel 000001101340596/10; монитор: SAMSUNG 000001101340591/100; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737 | 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.<br>Лабораторное оборудование, инвентарь: весы Масса - К МК-15.2-ТН20; весы лабораторные CAS-MW-II-300B; вискозиметр ВЗ-246 (на штативе); водонагреватель Полярис 100л.; йогуртница Moulinex; мешалка магнитная с нагревом ПЭ-6110; PH-метр (PH-150 МИ); стиральная машина BOSH; холодильник "Атлант"; баня водяная; миксер TEFAL; мороженица TEFAL; овоскоп ОН-10 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 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 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735,736 | MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.<br>MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 734,737                                                                                       | Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 о т 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.<br>Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный контракт № 5 о т 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.<br>Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 10.12.2025 № 200910427125100571-4.0.25.1126) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год<br>Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно.<br>СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист.<br>КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | 01.01.2017. Срок действия - бессрочно                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Помещения для самостоятельной работы<br>(Читальный зал №1 (010-012))<br>Читальный зал №2 (009-011) | Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно.<br>MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.<br>Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 10.12.2025 № 200910427125100571-4.0.25.1126) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год<br>Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно.<br>СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист.<br>КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.<br>RNVoice-v0.4-a2 синтезатор речи<br>Программа Balabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов (свободно распространяемое программное обеспечение).<br>Программа экранного доступа NDVA (свободно распространяемое программное обеспечение) |

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

- ЭБС «ZNANIUM.COM», лицензионный договор (неисключительная лицензия) № 409эбс от 30.06.2025 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»;
- 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», лицензионный договор № 1-14-2025 от 06.10.2025 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань»;

## **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).