

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
доцент И.Н. Гужин
(уч. звание И.О. Фамилия)



2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Инновационные технологии производства, переработки
и контроль качества продукции овцеводства

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль: Контроль качества продукции животноводства
по технологической схеме производства

Название кафедры: Технология переработки и экспертиза продуктов
животноводства

Квалификация: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2019

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства», является формирование у обучающихся системы компетенций по формированию знаний, умений и практических навыков применения инновационных технологий производства и переработки продукции овцеводства для наиболее успешного внедрения в производство достижений научно-технического прогресса и улучшения качества продукции.

Основными задачами при изучении дисциплины являются:

- изучение современного состояния и основных тенденций развития овцеводства;
- изучение пород овец различного направления продуктивности;
- изучение биологических основ продуктивности овец;
- получение знаний по воспроизводству стада и племенной работе в овцеводстве;
- получение знаний по особенностям содержания овец;
- изучение особенностей кормления овец, откорма и нагула;
- изучение инновационных технологий производства, переработки и хранения продукции овцеводства;
- изучение современных методов оценки качества продукции овцеводства на стадиях производства, переработки и хранения.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.19 «Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства» относится к обязательной части дисциплин Блока 1 «Дисциплины» учебного плана.

Дисциплина изучается во 2 семестре на 1 курсе в очной форме обучения, во 2 сессию на 1 курсе и в 1 сессию на 2 курсе в заочной форме обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ/ ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

| Код компетенции | Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i> | Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине |
|-----------------|---|--|
| ОПК-1 | Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных | ИД-1 оПК-1 Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для улучшения продуктивных качеств и обеспечения санитарно-гигиенических показателей содержания животных; ИД-2 оПК-1 Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции |
| ОПК-4 | Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов | ИД-1 оПК-4 Использует в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий ИД-2 оПК-4 Использует в профессиональной деятельности современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов |

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

для очной формы обучения

| Вид учебной работы | | Трудоемкость дисциплины | | Семестры (кол-во недель в семестре) |
|--|---|-------------------------|-------------------------|--|
| | | Всего часов | Объем контактной работы | 2 (18) |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 42 | 42 | 42 |
| в том числе: | Лекции | 14 | 14 | 14 |
| | Лабораторные работы | 28 | 28 | 28 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: | | 102 | 4,45 | 102 |
| СРС в семестре: | Проработка и повторение лекционного материала | 20 | | 20 |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами | 20 | 2,1 | 20 |
| | Подготовка к лабораторным занятиям | 26 | | 26 |
| СР в сессию | Экзамен | 36 | 2,35 | 36 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | экзамен | - | экзамен |
| Общая трудоемкость, час. | | 144 | 46,45 | 144 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 4 | 1,29 | 4 |

для заочной формы обучения

| Вид учебной работы | | Трудоемкость дисциплины | | Сессии (кол-во недель сессии) | |
|--|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------------|------------|
| | | Всего часов | Объем контактной работы | 2 (3) | 1 (3) |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 12 | 12 | 4 | 8 |
| в том числе: | Лекции | 4 | 4 | 2 | 2 |
| | Лабораторные работы | 8 | 8 | 2 | 6 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: | | 132 | 2,95 | 32 | 100 |
| СР в семестре: | Проработка и повторение лекционного материала | 4 | | 2 | 2 |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами | 86 | 0,6 | 1 | 85 |
| | Подготовка к лабораторным занятиям | 6 | | 2 | 4 |
| | Подготовка к экзамену | 27 | | 27 | |
| СР в сессию | Экзамен | 9 | 2,35 | | 9 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | экзамен | - | - | экзамен |
| Общая трудоемкость, час. | | 144 | 14,95 | 36 | 108 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 4 | 0,42 | 1 | 3 |

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

| № п/п | Темы лекционных занятий | Трудо- емкость, ч |
|---------------|--|----------------------|
| 1. | Современные тенденции развития овцеводства в стране и за рубежом. Факторы, способствующие развитию отрасли | 2 |
| 2. | Инновационные технологии производства шерсти | 2 |
| 3. | Инновационные технологии переработки шерсти | 2 |
| 4. | Инновационные технологии производства, переработки и контроля качества баранины | 2 |
| 5. | Инновационные технологии производства меховых, шубных и кожевенных овчин, смушек | 2 |
| 6. | Инновационные технологии переработки и контроля качества меховых, шубных и кожевенных овчин, смушек | 2 |
| 7. | Инновационные технологии производства молока овец | 2 |
| Всего: | | 14 |

для заочной формы обучения

| № п/п | Темы лекционных занятий | Трудо- емкость, ч |
|---------------|--|----------------------|
| 1. | Современные тенденции развития овцеводства в стране и за рубежом. Факторы, способствующие развитию отрасли | 2 |
| 2. | Инновационные технологии производства и переработки шерсти | 2 |
| Всего: | | 4 |

4.3 Тематический план лабораторных занятий для очной формы обучения

| № п./п. | Темы лабораторных занятий | Трудоем- кость, ч |
|------------|--|----------------------|
| 1. | Современный подход к оценке экстерьера и конституции овец. | 2 |
| 2. | Характеристика пород овец разного направления продуктивности | 2 |
| 3. | Строение и химический состав кожи и шерстных волокон. Руно и его элементы | 2 |
| 4. | Общая оценка шерсти | 2 |
| 5. | Оценка физико-механических свойств шерсти | 2 |
| 6. | Пороки шерсти и их предупреждение | 2 |
| 7. | Классировка шерсти по видам и наименованиям. Упаковка, маркировка и хранение шерсти. | 2 |
| 8. | Состав и свойства баранины. Мясная продуктивность овец и методы ее оценки. | 2 |
| 9. | Современные технологии переработки баранины | 2 |
| 10. | Оценка качества меховых, шубных и кожевенных овчин. | 2 |
| 11. | Характеристика и оценка пороков меховых и шубных овчин. Сортировка овчин. | 2 |
| 12. | Основные показатели качества смушек. Сортировка, хранение и маркировка каракуля. | 2 |
| 13. | Состав и свойства овечьего молока. Современный подход к оценке молочной продуктивности овец. | 2 |
| 14. | Современные технологии переработки молока овец | 2 |

| | |
|--------------|-----------|
| Всего | 28 |
|--------------|-----------|

для заочной формы обучения

| № п./п. | Темы лабораторных занятий | Трудоемкость, ч |
|--------------|---|-----------------|
| 1. | Характеристика пород овец разного направления продуктивности | 2 |
| 2. | Оценка шерсти овец и ее физико-механических свойств | 2 |
| 3. | Состав и свойства баранины. Мясная продуктивность овец и методы ее оценки | 2 |
| 4. | Оценка качества овчин и смушек | 2 |
| Всего | | 8 |

4.4 Тематический план практических (семинарских) занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

| № п/п | Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Объем, акад.ч |
|-------|---|---|---------------|
| 1 | Подготовка к лекциям | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 20 |
| 2 | Самостоятельное изучение теоретического материала | Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах | 20 |
| 3 | Подготовка к лабораторным занятиям | Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания | 26 |
| 4 | Подготовка к сдаче и сдача экзамена | Повторение и закрепление изученного материала | 36 |
| | ИТОГО | | 102 |

для заочной формы обучения

| № п/п | Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Объем, акад.ч |
|-------|---|---|---------------|
| 1 | Подготовка к лекциям | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 4 |
| 2 | Самостоятельное изучение теоретического материала | Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях на официальных сайтах | 86 |
| 3 | Подготовка к лабораторным занятиям | Изучение лекционного материала, выполнение домашнего задания | 6 |
| 4 | Подготовка к сдаче и сдача экзамена | Повторение и закрепление изученного материала | 36 |
| | ИТОГО | | 132 |

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что материал для каждой лекции готовится на основе последней информации в области технологии производства, переработки, хранения и методов контроля качества продукции овцеводства, использования сведений из периодической печати, а также результатов научных исследований, полученных руководителем курса и сотрудниками кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства». Данная информация имеет оригинальный характер и в полном объеме ее можно получить только при посещении лекций.

Дисциплина «Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства» носит ярко выраженный практический характер, в соответствии с чем, предполагает в рамках самостоятельной работы подготовку по теоретическому курсу к лабораторным занятиям, так как выполнение учебной работы требует знания нормативной документации; методов определения обязательных показателей качества продукции овцеводства, факторов, влияющих на качество продукции и путей его повышения.

По результатам лабораторных занятий, с целью выяснения уровня освоения материала, обучающимся предлагается выполнить отчет по лабораторной работе, заключающийся в структурировании алгоритма проведения работы и оформления результатов проведенного исследования. В самостоятельную работу входит так же изучение отдельных тем (вопросов) теоретического характера.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении тем, связанных с инновационными технологиями особое внимание следует обратить на элементы и параметры технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность производства.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

При изучении дисциплины необходимо использовать источники из списка основной и дополнительной литературы, рекомендованной в рабочей программе. Для изучения отдельных разделов дисциплины могут быть использованы и другие источники и методические пособия, не представленные в рабочей программе, в том числе и периодическая литература в области производства, переработки и оценки качества продукции овцеводства, поступающая в библиотеку Университета и другие информационные фонды, сеть «Интернет».

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить разделы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:

6.1 Основная литература:

6.1.1 Романова, Т.Н. «Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства» : учебное пособие / Т.Н Романова., Е.В. Долгошева., Коростелева Л.А – Кинель : РИО СГСХА, 2018. – 179 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/670340>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Волков, А.Д. Овцеводство и козоводство [Электронный ресурс] : учебник / А.Д. Волков. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 280 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107908> . — Загл. с экрана..

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

- 6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.
- 6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.
- 6.3.3. Microsoft Office Standard 2010.
- 6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013.
- 6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.
- 6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.
- 6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации.

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| № п./п. | Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|------------|--|--|
| 1 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества жиров, мясных и рыбных товаров. Ауд. № 602, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i> | Учебная аудитория на 16 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы стулья, учебная доска), трибуна. |
| 2 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 628 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i> | Аудитория на 11 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска). |
| 3 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд 606, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i> | Аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна). |
| 4 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Ауд. № 608, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i> | Аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран). |
| 5 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Ауд. № 630, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i> | Аудитория на 24 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: доска аудиторная; стол для преподавателя, стол-парты, стулья аудиторные; трибуна. |

| № п./п. | Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---------|---|--|
| 6 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Ауд. № 627, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i> | Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран). |
| 7 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Ауд. № 604, <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д 5</i> | Аудитория на 16 посадочных мест укомплектованная специализированной учебной мебелью (столы, стулья, учебная доска), стол для размещения лабораторного оборудования, вытяжной шкаф, шкаф медицинский, холодильник Атлант. |
| 8 | Помещение для самостоятельной работы 3310а <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i> | Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающий доступ в электронную информационно-образовательную среду университета |
| 9 | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i> | Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH |

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторных занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства» включает отчет по лабораторным работам.

Лабораторная работа

Цель: Закрепить знания, полученные из лекционного курса по заданной теме. Выявить общие закономерности составления алгоритмов расчетов. Сформировать владение практическими навыками расчетов по производству, переработке и контролю качества продукции овцеводства.

Задание: выполнить расчет по технологии производства, переработки и хранения продукции овцеводства по предложенным преподавателем вариантам, выявить общие закономерности при расчетах. Проанализировать полученные результаты, сделать вывод, аргументировать свою точку зрения.

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдается задание согласно индивидуального варианта. Обучающиеся выполняя задание, составляют алгоритмы решения, выявляют общие закономерности технологических расчетов. Процесс решения носит творческий характер. Результаты расчетов выносятся на обсуждение в группе. Обучающиеся должны сделать аргументированные выводы по результатам расчетов.

Критерии и шкала оценивания лабораторных работ

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом и методикой выполнения работы, грамотно и аргументировано обосновывают расчеты, делают верные выводы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу и не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Экзамен по дисциплине проводится по билетам, содержащим 3 вопроса

Пример экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

36.04.02 «Зоотехния»

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Контроль качества продукции животноводства по технологической схеме производства»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

(наименование кафедры)

Дисциплина: Инновационные технологии производства, переработки и контроль

качества продукции овцеводства

(наименование дисциплины)

Билет № 1

- 1 Вопрос. Значение отрасли овцеводства
- 2 Вопрос. Физико-механические и технологические свойства шерсти
- 3 Вопрос. Консервирование и хранение овчин

Составитель _____ Е. В. Долгошева
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Л. А. Коростелева
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Перечень вопросов к экзамену

1. Значение отрасли овцеводства.
2. Факторы, способствующие развитию овцеводства.
3. Современное состояние овцеводства в России.
4. Современное состояние овцеводства за рубежом.
5. Современный подход к оценке экстерьера и конституции овец.
6. Биологические основы продуктивности овец
7. Классификация пород овец (зоотехническая и производственная).
8. Характеристика тонкорунных пород овец.
9. Характеристика полутонкорунных пород овец.
10. Характеристика полугрубошерстных пород овец.
11. Характеристика грубошерстных пород овец.
12. Факторы, влияющие на производство шерсти.
13. Работа овцеводческого комплекса на 5000 тонкорунных овцематок.

14. Современные технологии стрижки овец.
15. Группы и виды овечьей шерсти.
16. Факторы, определяющие шерстную продуктивность и качественные показатели шерсти.
17. Строение и химический состав кожи и шерстных волокон.
18. Руно и его элементы.
19. Типы шерстных волокон.
20. Физико-механические и технологические свойства шерсти.
21. Оценка физико-механических свойств шерсти.
22. Пороки шерсти и их предупреждение.
23. Классировка шерсти по видам и наименованиям. Упаковка, маркировка и хранение шерсти.
24. Формирование шерстных волокон. Рост и линька шерсти.
25. Использование разных видов шерсти.
26. Промышленная технология производства баранины.
27. Механизированные площадки по откорму овец.
28. Убой и первичная переработка мяса овец.
29. Основные показатели качества баранины и факторы, их определяющие.
30. Состав и свойства баранины.
31. Мясная продуктивность овец и методы ее оценки.
32. Современные технологии переработки баранины.
33. Формирование мясной продуктивности овец и факторы, ее определяющие.
34. Количественные показатели мясной продуктивности овец.
35. Виды овчин. Источники получения овчин.
36. Понятие смушек. Источники получения смушек.
37. Современные технологии выращивания овец для получения овчин и смушек.
38. Правила убоя овец и снятия овчин.
39. Консервирование и хранение овчин.
40. Основы выделки овчин.
41. Получение и первичная обработка каракулевого сырья.
42. Оценка качества меховых, шубных и кожевенных овчин.
43. Характеристика и оценка пороков меховых и шубных овчин.
44. Сортировка овчин.
45. Основные показатели качества смушек.
46. Сортировка, хранение и маркировка каракуля
47. Пути улучшения качества и сокращения потерь при производстве овчин.
48. Физико-химический анализ кожевенного и мехового сырья.
49. Основные требования к дойным овцам.
50. Факторы, влияющие на молочную продуктивность овец.
51. Технология доения овец. Помещения для доения овец.
52. Характеристика овечьего молока.

- 53. Современный подход к оценке молочной продуктивности овец.
- 54. Современные технологии переработки молока овец.
- 55. Состояние и динамика производства овечьего молока в мире.
- 56. Факторы, определяющие мясную продуктивность и качество баранины.
- 57. Факторы, определяющие овчинную продуктивность и качество овчин.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена.

Шкала оценивания экзамена

| Результат экзамена | Уровень освоения компетенций | Критерии оценивания |
|---------------------|------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 |
| «отлично» | высокий уровень | Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, назначения, устройства, принципа работы изучаемого оборудования, его регулировок и настроек. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «отлично» выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы |
| «хорошо» | повышенный уровень | Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, особенно касающихся изучаемого оборудования, его регулировок и настроек. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка «хорошо» выставляется только при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов. |
| «удовлетворительно» | пороговый уровень | Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений, особенно касающихся устройства и принципа работы оборудования, неуверенно ориентироваться в регулировках и настройках оборудования. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка «удовлетворительно» выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный от- |

| | | |
|-----------------------|----------------------------------|--|
| | | вет по одному из дополнительных вопросов. |
| 1 | 2 | 3 |
| «неудовлетворительно» | минимальный уровень не достигнут | Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия рабочих органов оборудования и его принципа работы, студент вообще не может их изложить, не дополняет свой ответ регулировками и настройками оборудования. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «неудовлетворительно» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал. |

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Инновационные технологии производства, переработки и контроль качества продукции овцеводства» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется

кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «не удовлетворительно».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях, во время выполнения индивидуальных заданий, а также по результатам доклада на научной студенческой конференции.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:


1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций | Представление оценочного средства в фонде |
|-------|----------------------------------|---|--|
| 2 | Отчет по лабораторным работам | Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски. | Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии |
| 3 | Экзамен | Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Аудиторное время, отведенное на подготовку – 60 мин. | Комплект вопросов к экзамену |

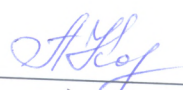
Рабочая программа составлена на основании федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
Доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства», канд. с.-х. наук, доцент Долгошева Е.В



Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «24» апреле 20 19 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент Л.А. Коростелева



СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии технологического факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Л.А. Коростелева



Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов

