

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 14.01.2026 10:29:24

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М.

«29» апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Основы животноводства, анатомия и гистология

сельскохозяйственных животных»

для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2025 г

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2025

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936 (с изменениями).

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

К.с/х.н., доцент _____

Е.А. Медведева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 9 от 09 апреля 2025 г.).

Заведующий кафедрой

А.Е. Максименко

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от 24 апреля 2025г.)

Председатель методической комиссии

А.К. Пивовар

**Руководитель основной профессиональной
образовательной программы**

Ф.М. Снегур

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины является фундаментальные знания о закономерностях строения организма сельскохозяйственных животных, а также разработка научно – обоснованных технологий создания новых пищевых продуктов и препаратов для медицины и ветеринарии.

Целью дисциплины является формирование у студентов знаний о строении организма животных: анатомическом строении систем и органов, микроскопическом строении органов и тканей, клеточной структуры, эмбриологии и об основах ведения основных отраслей животноводства.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- изучение анатомического строения и функции систем и органов движения, внутренних органов, крово- и лимфообращения, нервной и эндокринной систем, кожного покрова ;
- освоение гистологической характеристики основных тканей организма животных;
- изучение основ структурной организации клетки и межклеточного вещества;
- освоение системы разведения, кормление и содержание основных видов сельскохозяйственных животных.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных» относится к базовой части (Б1.В.02). Дисциплина обеспечивает расширение и углубление знаний, умений, навыков и компетенций, сформированных в ходе изучения дисциплин по «Общей технологии отрасли», «Технологии мяса и мясных продуктов».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-5.	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 и Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	знать: - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы в производственном процессе; уметь: - обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; - осваивать новые виды технологического оборудования при проведении технологического процесса; - разрабатывать нормативную и техническую документацию иметь навыки: - организации и осуществления контроля технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
ОПК-5.	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2 и Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	знать: -биологические особенности основных видов животных; уметь: - использовать биологические особенности животных при производстве продукции; Иметь навыки: разработки мероприятий по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			значения

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов 2 семестр	всего часов 4 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	3/108	3/108
Аудиторная работа:	46	46	10
Лекции	18	18	4
Практические занятия	28	28	6
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	11	11	98
КРВЭС	24	24	-
Контроль	27	27	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
Очная форма обучения					
Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных	9	14	-	12	5

Раздел 1.Основы цитологии и общей гистологии. Учение о тканях. Скелет животных и соединение костей.	4	7	-	6	3
Раздел 2.Мышечная система животных. Железы внутренней секреции. Органы крово-лимфообращения.	5	7	-	6	2
Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы.	9	14	-	12	6
Раздел 3.Нервная система животных. Аналиторы.	4	7	-	6	3
Раздел 4.Особенности анатомии и гистологии домашней птицы. Основы животноводства.	5	7	-	6	3
заочная форма обучения					
Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных	2	3	-	-	49
Раздел 1.Основы цитологии и общей гистологии. Учение о тканях. Скелет животных и соединение костей.	1	1	-	-	30
Раздел 2.Мышечная система животных. Железы внутренней секреции. Органы крово-лимфообращения.	1	2	-	-	19
Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы.	2	3	-	-	49
Раздел 3.Нервная система животных. Аналиторы.	1	1	-	-	24
Раздел 4.Особенности анатомии и гистологии домашней птицы. Основы животноводства.	1	2	-	-	25

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Модуль 1. «Общие закономерности строения тела животных»

Раздел 1. Основы цитологии и общей гистологии.

Учение о тканях.

Общее положения о строении тела животных. Основы цитологии и общей гистологии. Краткие исторические сведения о развитии анатомии. Общие закономерности строения тела основных видов животных. Понятия об органах, системах органов в организме. Основы структурной организации клетки и межклеточного вещества. Виды клеток животного организма. Характеристика тканей животного организма.

Скелет животных и соединение костей.

Скелет основных видов животных как системы рычагов движения и опоры. Строение кости как органа. Осевой скелет. Периферический скелет. Типы соединения костей. Суставы: строение, характер движения.

Раздел 2. Мышечная система животных.

Строение мышцы как органа.

Закономерности расположения мышц на скелете. Мышицы туловища, шеи, головы конечностей. Скелетные мышцы птиц и основных видов животных, как активные органы движения. Мышцы как главная составная часть мяса.

Железы внутренней секреции. Органы крово-лимфообращения.

Железы внутренней секреции птиц и основных видов животных, как органы регуляции. Топография и гистологическое строение желез. Эндокринные железы, как сырьё для изготовления препаратов специального назначения. Сердечно-сосудистая система и органы крово-лимфообращения: сердце, лимфатические узлы, кровеносные и лимфатические сосуды. Органы кровообразования.

Модуль 2. «Биологические особенности животных и птицы»

Раздел 3. Нервная система животных.

Общие закономерности строения центральной и периферической нервной системы основных видов животных. Особенности строения нервной системы. Спинной, головной мозг и периферический отдел нервной системы. Использование органов нервной системы в технологическом процессе.

Анализаторы

Общая характеристика строения и функции анализаторов: зрительный, слуховой, равновесия, обонятельный, вкусовой, тактильный. Особенности их гистологического строения.

Раздел 4. Особенности анатомии и гистологии домашней птицы.

Особенности строения аппарата движения птиц, их кожного покрова и его производных. Системы органов пищеварения, дыхания, кровообращения, органов размножения. Нервная система и органы чувств.

Основы животноводства.

Понятие о конституции, интерьере, экстерьере животных, их связь с направлением продуктивности. Биологические особенности животных разных видов, основные породы, особенности откорма. Мясная продуктивность животных и факторы, влияющие на качество мяса.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных	9	2
	Раздел 1. Основы цитологии и общей гистологии	4	1
1.	Тема лекционного занятия 1. Учение о тканях	2	0,5
2.	Тема лекционного занятия 2. Скелет животных и соединение костей	2	0,5
	Раздел 2. Мышечная система животных	5	1
3.	Тема лекционного занятия 3. Строение мышцы, как органа	3	0,5
4.	Тема лекционного занятия 4. Железы внутренней секреции. Органы крово-лимфообращения	2	0,5
	Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы	9	2
	Раздел 3. Нервная система животных	4	1

5.	Тема лекционного занятия 5. Общие закономерности строения центральной нервной системы животных	2	0,5
6.	Тема лекционного занятия 6. Анализаторы	2	0,5
Раздел 4. Особенности анатомии и гистологии домашней птицы		5	1
7.	Тема лекционного занятия 7. Особенности строения аппарата движения домашней птицы	3	0,5
8.	Тема лекционного занятия 8. Основы животноводства	2	0,5
Итого		18	4

4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч		
		форма обучения		
		очная	заочная	
Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных		14	3	
Раздел 1. Основы цитологии и общей гистологии		7	1	
1.	Тема практического занятия 1. Морфология живой клетки	1	-	
2.	Тема практического занятия 2. Деление клеток	1	-	
3.	Тема практического занятия 3. Понятие о плоскостях тела	1	1	
4.	Тема практического занятия 4. Понятие об органах	1	-	
5.	Тема практического занятия 5. Строение кости как органа	1	-	
6.	Тема практического занятия 6. Осевой скелет	1	-	
7.	Тема практического занятия 7. Периферический скелет	1	-	
Раздел 2. Мышечная система животных		7	2	
8.	Тема практического занятия 8. Строение мышечной ткани животных	3	1	

№	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч	
9.	Тема практического занятия 9. Органы кровообращения	4	1
Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы		14	3
Раздел 3. Нервная система животных		7	1
10.	Тема практического занятия 10. Топография полости тела	3	1
11.	Тема практического занятия 11. Строение внутренних органов	3	-
12.	Тема практического занятия 12. Строение кожи животных	1	-
Раздел 4. Особенности анатомии и гистологии домашней птицы		7	2
13.	Тема практического занятия 13. Анатомическое строение организма домашней птицы	2	1
14.	Тема практического занятия 14. Нервная система и органы чувств	2	-
15.	Тема практического занятия 15. Основы животноводства	2	1
16.	Тема практического занятия 16. Основные породы разных видов животных	1	-
Итого		28	6

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная

Не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройдённого материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

№ п/п	Тема курсового проектирования, курсовой работы
	Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

№ п/п	Тема реферата, расчетно-графических работ и др.
	Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных		5	49
	Раздел 1. Основы цитологии и общей гистологии.		3	30
1.	Учение о тканях Общее положения о строении гистологии тела животных. Основы сельскохозяйственных цитологии и общей гистологии животных : учебник и практикум Краткие исторические сведения для вузов / Л. В. Антилова, развитие анатомии. Общие закономерности строения тела животных : учебник / В. С. Слободянник, основных видов животных. Понятия об органах, системах организма. Основы структурной организации клетки и межклеточного вещества. Виды клеток животного организма. Характеристика тканей животного организма.	Антилова, Л. В. Анатомия и гистология животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антилова, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	2	15

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч	
2.	Скелет животных и соединение костей Скелет основных видов животных как системы рычагов движения опоры. Строение кости органа. Осевой скелет. Периферический скелет. Соединения костей. Суставы: строение, характер движения.	Антипова, Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	1	15
Раздел 2. Мышечная система животных.			2	19
3.	Строение мышцы как органа Закономерности расположения мышц на скелете. Мышцы туловища, шеи, головы птиц и основных видов животных, как активные органы движения. Мышцы как главная составная часть мяса.	Антипова, Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	1	10
4.	Железы внутренней секреции. Органы крово-лимфообращения. Железы внутренней секреции птиц и основных видов животных, как органы регуляции. Топография и гистологическое строение желез. Эндокринные железы, как сырьё для изготовления специального назначения. Сердечно-сосудистая система и органы крово-лимфообращения: сердце, лимфатические узлы, кровеносные и лимфатические сосуды. Органы кровообразования.	Антипова, Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	1	9
Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы			6	49
Раздел 3. Нервная система животных			3	24
5.	Нервная система животных Общие закономерности строения	Антипова, Л. В. Анатомия и гистология	2	14

№	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое	Объём, ч	
	центральной и периферической нервной системы основных видов животных. Особенности строения нервной системы. Спинной, головной мозг и периферический отдел нервной системы. Использование органов нервной системы в технологическом процессе	сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.		
6.	Анализаторы Общая характеристика строения и функции анализаторов: зрительный, слуховой, равновесия, обонятельный, вкусовой, тактильный. Особенности их гистологического строения.	Антипова, Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	1	10
Раздел 4. Особенности анатомии и гистологии домашней птицы			3	25
7.	Особенности анатомии и гистологии домашней птицы Особенности строения аппарата движения птиц, их кожного покрова и его производных. Системы органов пищеварения, дыхания, кровообращения, органов размножения. Нервная система и органы чувств.	Антипова, Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	2	15
8.	Основы животноводства Понятие о конституции, интерьере, экстерьере животных, их связь с направлением продуктивности. Биологические особенности животных разных видов, основные породы, особенности откорма. Мясная продуктивность животных и факторы, влияющие на качество мяса.	Антипова, Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	1	10
Всего			11	98

4.6.5. Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде
Такого раздела в РПД нет

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Тема 1. Учение о тканях		3	-
	Тема 2. Скелет животных и соединение костей		3	-
	Тема 3. Строение мышцы, как органа		3	-
	Тема 4. Железы внутренней секреции. Органы крово-лимфообращения	Электронный контент дисциплины «Основы животноводства ,анатомия и гистология с/х животных» СДО ЛГАУ	3	-
	Тема 5. Общие закономерности строения центральной нервной системы животных		3	-
	Тема 6. Анализаторы		3	-
	Тема 7. Особенности строения аппарата движения домашней птицы		3	-
	Тема 8. Основы животноводства		3	-
Итого			24	-

4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов
Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме
Не предусмотрены.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Антипова Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободянник, С. М. Сулейманов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 388 с.	Электронный ресурс
2.	Кузнецов С.Л. Гистология, цитология и эмбриология: краткий курс / С.Л. Кузнецов, Н.Н. Мушкамбаров. – М.: ООО «Издательство «Медицинское информационное агентство», 2012. – 180 с.	Электронный ресурс
3.	Скопичев В. Г. Физиология животных и этология/В. Г. Скопичев и др. – М.: Колос-с, 2004. – 720 с.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Вракин В.Ф. Практикум по анатомии с основами гистологии и эмбриологии сельскохозяйственных животных / В.Ф. Вракин, М.В. Сидоров, В.П. Панов, Л.Я. Иванова. – М.: КолосС, 2001. – 270 с.
2.	Писменская В.Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственный животных / В.Н. Писменская, Е.М. Ленченко, А.А. Голицына. – М.: КолосС. 2006. – 280 с.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Годы издания

Не предусмотрены.

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	
2.	
3.	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	https://e.lanbook.com/book/4980
2.	http://e.lanbook.com/book/444762
3.	http://e.lanbook.com/book/56175

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Практические	Microsoft Office 2010 Std. AST. Гарант, Консультант+	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия

№ п/п	Вид пособия, наименование

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

№ п/п	Тема, вид занятия

Не предусмотрены.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	T-305 – учебная аудитория для проведения практических занятий	Демонстрационные материалы, учебно-методическая литература. мультимедийный проектор, парты – 9 шт., стулья – 18 шт.

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
«Общая технология отрасли». «Технология мяса и мясных продуктов»	Кафедра технологии мяса и мясопродуктов	согласовано

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю) «Основы животноводства, анатомия и гистология
сельскохозяйственных животных»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2025

Луганск, 2025

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5,1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы в производственном процессе.	Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.	Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.	Модуль 1. Общие закономерности строения тела животных	Практические задания	Экзамен
ОПК-5	Способен организовывать и	ОПК-5,2. Определяет,	Первый этап (пороговый	Знать: биологические	Модуль 2. Биологические	Тесты закрытого типа	Экзамен

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
	контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	уровень)	особенности основных видов животных.	особенности животных и птицы		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать биологические особенности животных при производстве продукции.	Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками разработки мероприятий по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного значения.	Модуль 2. Биологические особенности животных и птицы	Практические задания	Экзамен

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представленное оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизованных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (1)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлена ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	Оценка «Отлично» (5)
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продемонстрировано владение аналитическим	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлена ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>способом изложения вопроса и навыками аргументации.</p> <p>Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.</p>	
				<p>Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано.</p> <p>Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.</p>	Оценка «Удовлетвори тельно» (3)
				<p>Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано.</p> <p>Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.</p>	Оценка «Неудовлетвор ительно» (2)

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы в производственном процессе.

Тестовые задания закрытого типа

1. Количество шейных позвонков у с/х животных:

(выберите один вариант ответа)

- a) 7
- б) 8
- в) 9
- г) 10

| 2. Инспираторы – это:

(выберите один вариант ответа)

- а) мышцы-выдыхатели
- б) мышцы-вдыхатели
- в) мышцы, сгибающие сустав
- г) мышцы, разгибающие сустав

| 3. Сычуг это:

(выберите один вариант ответа)

- а) пищевод
- б) отдел желудка
- в) слизистая оболочка
- г) гортани

| 4. Оболочки стенок сердца называются:

(выберите один вариант ответа)

- а) эндометрий, эндокард, миокард
- б) эпикард, эндометрий, миокард
- в) эпикард, миокард, эндокард
- г) периметрий, миокард и эндокард

| 5. Кожа покрыта:

(выберите один вариант ответа)

- а) многослойным переходным эпителием
- б) мерцательным эпителием

- в) однослойным плоским эпителием
г) многослойным плоским эпителием

Ключи

1.	а
2.	б
3.	б
4.	в
5.	г

6. Прочтите текст и установите последовательность ходов носовой полости КРС:

- а) вентральный
б) общий
в) версальный
г) средний

Ключи

6.	вагб
----	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Дайте определение анатомии в узком смысле слова.
2. Что изучает анатомия, как наука?
3. Что изучает гистология, как наука?
4. Что осуществляется в организме животного благодаря клеткам?
5. Перечислите виды хрящевой ткани.

Ключи

1.	Анатомия – наука о строении и развитии живого организма.
2.	Анатомия изучает живой организм в целом в единстве с окружающей средой и его изменения, происходящие в течение его индивидуальной жизни.
3.	Гистология – это наука, изучающая строение, развитие и функциональные свойства тканей, составляющих организм животного.
4.	Клеткам присущие все основные свойства живого организма: обмен веществ, рост, дыхание и размножение.
5.	Виды хрящевой ткани: гиалиновый, эластический и волокнистый хрящи.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеТЬ»: навыками организации и осуществления контроля технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.

Практические задания:

1. Орган, выполняющий определенную функцию и имеющий свойственную ей форму, и состоящий из нескольких тканей, укажите название органа.
2. Группа тканей, объединенных единой функцией в организме, дайте название органа
3. Обеспечивается системой органов пищеварения, дыхания, выделения, внутренней секрецией и сердечно-сосудистой системой, укажите название процесса.
4. Благодаря органам размножения находится под контролем нервной системы и органов внутренней секреции, дайте название процесса.

5. Объединение частей организма животного в единое целое и координация всех систем органов, укажите название системы.

Ключи

1.	Мышца живого организма.
2.	Орган живого организма.
3.	Обмен веществ и энергии в живом организме.
4.	Процесс размножения в живом организме.
5.	Нервная система.

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: биологические особенности основных видов животных.

1. Экстерьер это:

(выберите вариант ответа)

- а) тип телосложения
- б) конституция
- в) внешний вид животного
- г) направление продуктивности.

2. Образование желчи происходит:

(выберите один вариант ответа)

- а) почки
- б) желудок
- в) печень
- г) поджелудочная железа

3. Отделы осевого скелета – это:

(выберите один вариант ответа)

- а) шейный, грудной, хвостовой, поясничный
- б) шейный, поясничный, крестцовый, хвостовой
- в) грудной, поясничный, хвостовой
- г) шейный, грудной, поясничный, крестцовый, хвостовой

4. Органы дыхания – это:

(выберите один вариант ответа)

- а) носовая полость, гортань, трахея, легкие
- б) ротовая полость, гортань, легкие
- в) гортань, трахея, легкие
- г) носовая полость, гортань, легкие

5. Рубец у КРС расположен:

(выберите один вариант ответа)

- а) в правом подреберье

- б) в области мечевидного хряща
- в) в левой половине брюшной полости
- г) в левом подреберье

Тестовые задания закрытого типа

Ключи

1.	в
2.	в
3.	г
4.	а
5.	в

6. Прочитайте текст и установите последовательность органов мочеотделения:

- а) мочеточники
- б) мочеиспускательный канал
- в) почки
- г) мочевой пузырь

Ключи

6.	вагб
----	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: использовать биологические особенности животных при производстве продукции.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Сколько существует видов собственно-соединительной ткани?
2. Какие функции выполняет костная ткань?
3. Охарактеризуйте желудок жвачных животных.
4. Как разделены мышцы по морфологическим функциональным характеристикам?
5. Что является структурной единицей ткани?

Ключи

1.	В зависимости от соотношения клеток и волокон в межклеточном веществе выделены 2 основных вида – рыхлая и плотная.
2.	Костная ткань выполняет основные функции: защитную (создание полости для внутренних органов) и опорную (образует скелет).
3.	У жвачных животных многокамерный желудок, состоящий из преджелудка, рубца, сетки, книжки и съчуга.
4.	По морфологическим и функциональным характеристикам мышцы делят на поперечно-полосатые и гладкие.
5.	Лучше Структурной единицей ткани является: мышечное волокно, в котором под оболочкой-сарколеммой находится большое количество ядер.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками разработки мероприятий по усовершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного значения.

Практические задания:

1. Общее сложение организма, обусловленное анатомо-физиологическими особенностями строения животного, укажите название селекционного понятия

2. Внешние формы телосложения животного, которые отображают характер физиологической деятельности и тип продуктивности, укажите термин телосложения
3. Многочисленная целостная группа животных одного вида, созданная трудом человека, имеющая общую историю развития и происхождения, стойко передающая свои качества потомству, укажите селекционное понятие животного
4. Количество мяса и компонентов туши, полученных от животного за определенный интервал времени, укажите показатель продуктивности животного
5. Отношение убойной массы туши животного к предубойной массе, выраженное в процентах.

Ключи

1.	Конституция животного.
2.	Экстерьер животного.
3.	Порода животного.
4.	Мясная продуктивность.
5.	Убойный выход.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

Вопросы для экзамена

1. Соединение костей животного.
2. Органы пищеварения, их функции.
3. Мышцы шеи животного.
4. Строение кости как органа.
5. Закономерности строения полости тела животного.
6. Осевой скелет животного.
7. Понятия об органах животного.
8. Сердечно - сосудистая система животного.
9. Основы цитологии и общей гистологии
10. Характеристика нервной ткани животного.
- 11..Мышцы головы животного.
- 12.Структурная организация животной клетки
13. Общие закономерности расположения мышц на скелете животного.
14. Типы соединение костей животного.
- 15.Органы пищеварения животного.
16. Вспомогательные органы мышц животного.
- 17.Система органов размножения животных.
- 18.Спинной и головной мозг животного
- 19.Характеристика тканей животного организма.
- 20.Особенности строения нервной системы животного.
21. Строение костей черепа КРС.
22. Характеристика плоскостей тела животного.
23. Строение позвонка у лошади.
24. Характеристика простого сустава с/х животных.
25. Виды мышц у КРС.
26. Характеристика сложного сустава с/х животных.
27. Строение костей черепа у свиньи.
28. Виды мышц у лошади.
29. Строение костей грудной клетки КРС.
30. Основы цитологии и общей гистологии.

31. Характеристика опоры движений у КРС.
32. Характеристика эндокринных желез с/х животных.
33. Характеристика зрительного анализатора.
34. Характеристика конституции с/х животных.
35. Понятие об органах с/х животных.
36. Характеристика осевого скелета.
37. Строение сердечно-сосудистой системы с/х животных.
38. Характеристика нервной системы с/х животных.
39. Понятие о системах органов с/х животных.
40. Виды клеток животного организма.
41. Характеристика тканей животного организма.
42. Особенности строения спинного и головного мозга КРС.
43. Характеристика типов соединения костей с/х животных.
44. Строение коленного сустава КРС.
45. Характеристика системы пищеварения у КРС.
46. Характеристика системы пищеварения у свиней.
47. Характеристика системы пищеварения у лошади.
48. Характеристика периферического скелета с/х животных.
49. Характеристика кровеносных и лимфатических сосудов с/х животных.
50. Характеристика обонятельного и вкусового анализаторов у КРС.
51. Строение скелета домашней птицы.
52. Особенности строения аппарата движения домашних птиц.
53. Характеристика пищеварительной системы домашней птицы.
54. Характеристика кровеносной системы домашней птицы.
55. Понятие об экстерьере с/х животных.
56. Понятие об интерьере с/х животных.
57. Понятие о породном составе с/х животных.
58. Характеристика мясных пород КРС.
59. Характеристика мясных пород свиней.
60. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов, два из которых являются теоретическими и один – практическим заданием.

Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.