

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М.Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум



Утверждаю:
Врио проректора
по учебной работе и ДО
Ш.Ш.Омариев
«30» апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.08 «Технология продуктов овцеводства»

**для специальности 19.02.12 «Технология продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения: очная

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Махачкала 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBVB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденного 18 мая 2022 года приказом № 343 Министерства образования и науки Российской Федерации.

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

Разработчик: Преподаватель ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин по специальности		
Технология продуктов питания животного происхождения (занимаемая должность)	(подпись) 	Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин по специальности Технология продуктов питания животного происхождения «30 » апреля 2026 г, протокол №8

Председатель ПЦК



Дабузова Г.С.
(подпись)(степ., инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:

Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины..	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.	13

1.1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины «Технология продуктов овцеводства»

1.2. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена, среднего специального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.12

1.3. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Технология продуктов овцеводства» относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в профессиональный учебный цикл ПООП.09

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – формирование у бакалавров теоретических знаний о происхождении и биологические особенности овец, практических навыков по кормлении и содержании, технологии производства продукции овцеводства и козоводства, методы разведения, организация племенной работы, разработки планов племенной работы на основе использования современных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины – изучение теоретических основ происхождения овец, прородители, domestикация, биологические особенности, методам определения конституции, владеть практическими навыками изучение экстерьера, кормление и содержание, породы овец по направлению продуктивности, методы племенной работы, воспроизводство и выращивание молодняка, производство и переработка продукции овцеводства.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

современное состояние овцеводства, в России и за рубежом, способы содержания и кормления овец и коз разных половозрастных групп; факторы, влияющие на эффективное использование животных; технологию переработки и хранения продуктов овцеводства;

Уметь:

организовывать кормления и содержания, разведение овец; создать оптимальные условия для эффективного использования животных; разрабатывать, осуществлять и контролировать выполнение системы оценки племенных, производственных и продуктивных качеств овец.

Владеть:

- навыками определения качества продуктов овцеводства, переработки, правильного хранения, транспортировки и реализации продуктов овцеводства.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ОК 01 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 148 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. «Технология продуктов овцеводства»

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	1 курс, 4 семестр	3 курс 6 семестр
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68	60
в том числе:		
теоретическое обучение	34	30
практические занятия	34	30
Самостоятельная работа обучающегося	6	8
<i>Промежуточная аттестация</i> в форме экзамен		6

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технология продуктов овцеводства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Современное состояние и народнохозяйственное значение овцеводство и козоводство. Продукция овцеводства			
Тема 1. Введение. Современное состояние овцеводства в мире и РФ. Происхождение, одомашнивание и биологические особенности овец	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04
	1. Происхождение и одомашнивание овец 2. Случка овец: подготовка к случке, возраст случки, виды случки. 3. Состояние овцеводства в России, Дагестане и за рубежом.		
	Практическое занятие №1. Эффективность наращивания продукции овцеводства в связи санкций	6	
Тема 2. Конституция, экстерьер и интерьер овец.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04
	1. Конституция овец 2. Экстерьер овец		
	Практическое занятие №2. 1. Интерьер овец и методы их изучения.	4	
Тема 3. Породы овец, классификация пород овец, производство продукции овцеводства.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04
	1. Классификация пород: 1. Тонкорунные породы овец мясо-шерстного направления 2. Тонкорунные породы овец шёрстного направления 3. Длинношерстные мясошерстные породы (линкольн, русская длинношерстная, ромни-марш, куйбышевская) 4. Тонкорунные породы овец шерстно-мясного направления. 5. Длинношерстно-мясошерстные породы (северокавказская мясошерстная, тянь-шаньская, советская мясошерстная (кавказский тип). 6. Короткошерстные мясошерстные породы (гемпшир, горьковская) 7. Андийская порода овец 8. Грозненская тонкорунная порода овец		

	9. Каракульская порода овец 10. Лезгинская порода овец 11. Дагестанская горная порода овец 12. Тушинская порода овец 13. Романовская порода овец 14. Цигайская порода овец		
	Практическое занятие №3. Определение длины, тонины, извитости, выход чистого волокна.	6	
	Самостоятельная работа № 1. Первичная переработка продуктов овцеводства	6	ОК 01, ОК 04
Тема 4. Зарубежные породы овец	Содержание учебного материала 1. Сараджинская и таджикская породы овец. 2. Гиссарская порода овец 3. Шерстно-мясные полутонкорунные породы (цигайская, грузинская жирнохвостая). 4. Азербайджанский горный меринос 5. Казахский архаро-меринос 6. Асканийская порода овец 7. Алайская и армянская породы овец	4	ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие №4. Породы овец, способы доения, химический состав молока, оценка качества молока овец.	8	
Тема 5. Шерсть. Производство, натуральные и химические волокна, физико-химические свойства шерсти.	Содержание учебного материала Строение руна и его элементы. Качественные показатели шерстного волокна. Методы определения длины шерсти. Значение длины шерсти в производстве и переработке.	8	ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие № 5. 1. Методы определения длины шерсти. 2. Гистологическое строение шерстяных волокон.	6	

			ОК 01, ОК 04
Тема 6. Физико-механические свойства шерсти. Классификация отечественной шерсти, пороки и недостатки.	Содержание учебного материала Строение руна и его элементы. Качественные показатели шерстного волокна. Длина шерсти. Значение длины шерсти в производстве и переработке.	6	ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие № 4. Определение крепости, упругости, эластичности шерсти.	6	
Тема 7. Меховые, шубные и кожевенные овчины.	Содержание учебного материала 1.Классификация овчин: меховые; шубные; кожевенные 2. Особенности меховых, шубных и кожевенных овчин	4	ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие № 4. 1. Виды шерстяного сырья.	6	
Раздел 2. Племенная работа, методы разведения и кормление овец.			
Тема 8. Смушки и сортировка каракуля.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04
	1. Сортность шкур. Измерение длины шерсти и определение тонины шерсти	4	
	Практическое занятие №5.	4	
	1.Стандартизация каракуля и смушек. Топография, масса и площадь шкур. 2. Гистологическое строение кожи овец и его значение в производстве качественного кожевенного сырья		
Тема 9. Племенная работа и методы разведения овец	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04
	1. Бонитировка овец направления продуктивности	4	
	Практическое занятие №6.	2	
	Гистологическое строение шерстяных волокон.		
Раздел 3. Шерстный покров животных, пороки и дефекты шерсти, первичная обработка шерсти, изготовление пряжи.			
Тема 10.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04

Воспроизводства стада, кормление и содержание овец	1.Зимнее кормление и содержание овец. 2. Летнее кормление и содержание овец 3.Технология откорма овец. Виды откорма овец. Производство продукции овцеводства: мясная, молочная и шерстная продуктивность	6	
	Практическое занятие №7.	2	
	1. Определение потребности овец в кормах на зимний период.		
Тема 11. Шерстный покров животных	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04
	Гистологическое строение кожи Классификация шубно- мехового сырья. Классификация кожевенного сырья.	6	
	Практическое занятие №8.	2	
	Химический состав, физико-химические и технологические свойства шерсти		
	Тема 12. Состав и свойства шерсти	Содержание учебного материала	
1. Первичная обработка шкур Стандартизация кожевенного сырья. Стандартизация шубно-мехового сырья.		2	
Практическое занятие №9.		4	
Стандартизация каракуля и смушек Топография, масса и площадь шкур. Определение процента усола.			
Тема 13. Первичная обработка шерсти	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04
	1. Сортность шкур 2.Измерение длины шерсти 3. Определение тонины шерсти.	2	
	Практическое занятие №10.	4	
	Химический состав, физико-химические и технологические свойства шерсти		
	Самостоятельная работа№2. Технология переработки продукции овцеводства	8	ОК 01, ОК 04
Тема 14. Технология переработки шерсти	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 04
	Первичные элементы руна Характеристика различных видов волокон. Пороки и дефекты шерсти	4	
	Практическое занятие №11.	4	

	Классификация и стандартизация шерсти Стандарты на невытую и мытую шерсть Переработка шерсти в ровницу.		
Промежуточная аттестация		6	
Итого		148	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета и рабочих мест кабинета информатики и информационных технологий;

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки;
- учебно-методические пособия на CD/DVD - дисках;
- видеоматериалы по ремонту и устройству оборудования;
- плакаты по устройству различного оборудования;
- образцы инструментов, приспособлений;
- измерительные приборы и тестовые разъемы для проверки портов ПК;
- макеты аппаратных частей вычислительной техники и оргтехники.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор. Рабочие станции с выходом в интернет и сервер. Локальная сеть. Коммуникаторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература:

1. Колосов, Ю. А. Технология производства продукции овцеводства : учебное пособие для спо / Ю. А. Колосов, В. В. Абонеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91308>.

2. Тощев, В. К. Овцеводство : учебное пособие для вузов / В. К. Тощев, Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 352 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13466-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543668>.

б) дополнительная литература

6. Аксёнова, П.В. Биология репродукции коз [Электронный ресурс] : монография / П.В. Аксёнова, А.М. Ермаков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/64321>.

7. Волков, А. Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства [Текст] : учебное пособие, допущ. МСХ РФ. - СПб : "Лань", 2008. - 208с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0780-4.

8. Данкверт С.А. Овцеводство стран мира: численность овец, размещение их по частям света, производство, экспорт и импорт продуктов овцеводства: справочно-учебное пособие. - Москва: Издательство ГНУ ВИЖ Россельхозакадемии, 2010.-508с.

9. Степанов Д.В. Животноводство [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / Д. В. Степанов, В. Р. Кочкарев, В. С. Никульников и др.; под ред. Д. В. Степанова. - 2-е изд., доп. - Москва : "КолосС", 2006. - 688с. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 5-10-003916-7.

3.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru

1. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>

2. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

3. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>

4. Российская государственная библиотека - rsl.ru

5. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к](#)

**Библиотечные системы,
используемые в учебном процессе Дагестанского ГАУ
(доступ без ограничения числа пользователей)
Электронно-библиотечные системы**

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
4.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
5.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г. С 18.02.2023 по 17.02.2024г.
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйств	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без

	енное образование»			ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение» . Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ Договор № 385 от 12.07.2023 г. С 01.09.2023 до 31.08.2024 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Технология продуктов овцеводства» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Лекция является ведущей формой учебных занятий, предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо

вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в... Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме

к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и практических занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

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

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория- лекционный зал, 320 аудитория- самостоятельная работа, 314 аудитория: холодильник -1; микроволновая печь – 1, микроскопы -9, инструменты для взятия промеров; инструменты для мечения животных; учебно-методические пособия; плакаты; таблицы; экспонаты натуральной и химической шерсти. переносное мультимедийное оборудование (проектор, мультимедийный экран на стойке); ноутбук в комплекте с программным обеспечением и с выходом в Интернет.

Библиотечный фонд кафедры технологии производства продукции животноводства.

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, который:

- 1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;
- 2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;
- 3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;
- 4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «**хорошо**» получает студент, который:

- 1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;
- 2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;
- 3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;
- 4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится студенту, который:

- 1) освоил программный материал по плодоводству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;
- 2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, который:

- 1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория – лекционный зал, 320 аудитория – самостоятельная работа, аудитория № 309 (практические занятия): телевизор с дисками; переносное мультимедийное оборудование (проектор, мультимедийный экран на стойке); ноутбук в комплекте с программным обеспечением и с выходом в Интернет. Библиотечный фонд кафедры технологии производства продукции животноводства.

Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.