

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»

Факультет Биотехнологий и ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета биотехнологий
и ветеринарной медицины
_____ Д.А. Ранделин
15 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.30 «Технология первичной переработки продукции животноводства »

Кафедра «Частная зоотехния»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки / специальность 36.03.02 «Зоотехния»

Профиль подготовки: «Кормление животных и технология кормов»

Форма обучения Очная / Заочная

Год начала освоения программы 2019

Волгоград 2022 г.

Автор:

доцент

_____ Е.Б Радзиевский

Рабочая программа дисциплины согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» (профиль «Кормление животных и технология кормов»).

профессор кафедры
«Кормление и разведение
сельскохозяйственных
животных», д-р с.-х. наук

_____ С.И. Николаев

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Частная зоотехния»

Протокол № 2 от 13 сентября 2022 г.

Заведующий кафедрой «Частная зоотехния»

_____ В.А. Злепкин

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена методической комиссией факультета Биотехнологий и ветеринарной медицины

Протокол № 1 от 15 сентября 2022г.

Председатель методической комиссии факультета _____ А.С. Шперов

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

Целью изучения дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства» является формирование у бакалавров профессиональных знаний и навыков по управлению технологическими процессами от приёма и сдачи животных и птицы на перерабатывающие предприятия, и первичной переработки продуктов животноводства до реализации готовой продукции; вопросам стандартизации и контроля качества животноводческой продукции.

Изучение дисциплины направлено на решение следующих задач:

- изучить ресурсосберегающие технологии продуктов убоя животных и птицы, хранения и первичной переработки животноводческой продукции;
- изучить документы, используемые при первичной переработке;
- знать требования к качеству сырья и готовому продукту;
- использовать нормативно-техническую документацию при оценке качества продукции;
- устанавливать требования к качеству готовой продукции с целью её совершенствования;
- знать методы по определению качества животноводческого сырья и готовой продукции.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны приобрести следующие знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты
ОПК-4 Способствовать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инстру-	ИД-1 реализует в профессиональной деятельности современные технологии первичной переработки продуктов животноводства с использованием приборно-инструмен-	Знать классификацию и характеристику основных видов молочной, мясной и рыбной продукции; - подготовку скота для сдачи на убой, транспортировку убойных животных на мясокомбинат и их предубойное содержание, порядок приёма и сдачи животных для убоя, технологию продуктов убоя животных и птицы; - факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую ценность и технологические свойства продуктов животноводства; - основы ветсанэкспертизы, стандартизации и сертификации животноводческой продукции; - экономическую целесообразность производства конкретной продукции.
		Уметь инновационными способами первичной переработки животноводческой продукции; - методами комплексной оценки и эффективного использования технологии продуктов убоя животных и птицы, хране-

ментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач	тальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении задач первичной переработки	ния и первичной переработки животноводческой продукции; -поиском и разработкой путей повышения и улучшения качества продукции животноводства. инновационными способами первичной переработки животноводческой продукции; -методами комплексной оценки и эффективного использования технологии продуктов убоя животных и птицы, хранения и первичной переработки животноводческой продукции; -поиском и разработкой путей повышения и улучшения качества продукции животноводства.
		Владеть инновационными способами первичной переработки животноводческой продукции; -методами комплексной оценки и эффективного использования технологии продуктов убоя животных и птицы, хранения и первичной переработки животноводческой продукции; -поиском и разработкой путей повышения и улучшения качества продукции животноводства.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины является последовательное освоение содержательно связанных между собой разделов и тем дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.30 Технология первичной переработки продукции животноводства относится к обязательным дисциплинам обязательной части Блока Б1 «Дисциплины (модули)» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 36.03.02 «Зоотехния» (профиль Кормление животных и технология кормов).

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач							
Б1.Б.16 Механизация и автоматизация в животноводстве	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.Б.17 Биотехника воспроизводства с основами акушерства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.Б.20 Кормление животных	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.Б.22 Инновационные технологии учета в жи-	Очная		+				

Вотноводстве	Заочная		+				
Б1.Б.23 Зоогигиена	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.Б.29 Интенсивные технологии производства продуктов животноводства	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.О.30 Технология первичной переработки продукции животноводства	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.У.2 Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2. П.1. Технологическая практика	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.П.2 Научно-исследовательская работа	Очная				+		
	Заочная				+		

Для успешного освоения дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства» (Б1.О.30) необходимо обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как Б1.Б.16 Механизация и автоматизация в животноводстве, Б1.Б.17 Биотехника воспроизводства с основами акушерства, Б1.Б.20 Кормление животных, Б1.Б.22 Инновационные технологии учета в животноводстве, Б1.Б.23 Зоогигиена, Б1.Б.29 Интенсивные технологии производства продуктов животноводства, Б1.О.30 Технология первичной переработки продукции животноводства, Б2.У.2 Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), Б2.Б.2 Технологическая практика, Б2.Б.3 Научно-исследовательская работа,

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для изучения данной дисциплины, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным выше дисциплинам.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по семестрам*
		5 семестр
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего**	42	42
Лекционные занятия	14	14
в том числе в форме практической подготовки	-	-

Практические (семинарские) занятия		14	14
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Лабораторные занятия		14	14
в том числе в форме практической подготовки		-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего**		66	66
Выполнение курсовой работы		-	-
Выполнение курсового проекта		-	-
Выполнение расчетно-графической работы		-	-
Выполнение реферата		-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем		66	66
Промежуточная аттестация***		-	-
Экзамен		36	36
Зачет с оценкой		-	-
Зачет		-	-
Курсовая работа / Курсовой проект		-	-
Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение часов по сессиям
		2 сессия 4 курса
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по учебным занятиям), всего	10	10
Лекционные занятия	2	2
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Практические (семинарские) занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Лабораторные занятия	4	4
в том числе в форме практической подготовки	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, всего	125	125
Выполнение курсовой работы	-	-
Выполнение курсового проекта	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-
Выполнение реферата	-	-
Самостоятельное изучение разделов и тем	125	125
Промежуточная аттестация	-	-
Экзамен	9	9
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	-	-
Курсовая работа / Курсовой проект	-	-

Общая трудоемкость	часов	144	144
	зачетных единиц	4	4

4 Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки		
Раздел 1. Основы технологии первичной переработки продуктов животноводства							
Тема 1. Введение в дисциплину	2	-	-	-	-	-	2
Тема 2. Переработка и анализ молока.	2	-	4	-	2	-	14
Тема 3. Переработка и анализ кисломолочных напитков.	2	-	2	-	4	-	16
Раздел 2. Переработка продуктов животноводства, оценка его качества.							
Тема 4. Организация транспортировки и убой убойных животных	4	-	4	-	4	-	12
Тема 5. Переработка и анализ мяса	2	-	2	-	2	-	12
Тема 6. Оценка кожевенного и мехового сырья, птицы, рыбы, яиц и меда	2	-	2	-	2	-	10
Итого по дисциплине	14	-	14	-	14	-	66

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Контактная работа (по учебным занятиям)						Самостоятельное изучение разделов и тем
	Лекционные занятия в том числе в форме практической подготовки	Практические (семинарские) занятия в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия в том числе в форме практической подготовки				
Раздел 1. Основы технологии первичной переработки продуктов животноводства							
Тема 1. Введение в дисциплину	2	-	-	-	-	-	5

Тема 2. Переработка и анализ молока.	-	-	1	-	-	-	30
Тема 3. Переработка и анализ кисломолочных напитков.	-	-	1	-	-	-	30
Раздел 2. Переработка продуктов животноводства, оценка его качества.							
Тема 4. Организация транспортировки и убой убойных животных	-	-	2	-	-	-	20
Тема 5. Переработка и анализ мяса	-	-	-	-	1	-	20
Тема 6. Оценка кожевенного и мехового сырья, птицы, рыбы, яиц и меда	-	-	-	-	1	-	20
Итого по дисциплине	2	-	4	-	4	-	125

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в дисциплину . Развитие отечественной мясной промышленности и современное ее состояние в России

Тема 2. Переработка и анализ молока. Состав и свойства молока. Бродильные процессы в молоке Отбор средней пробы молока и молочных продуктов для анализа. Определение массовой доли жира в молоке, сливках и оброте. Определение массовой доли белка в молоке. Определение кислотности и плотности молока. Контроль натуральности молока. Санитарно-гигиенические показатели качества молока. Определение механической и бактериальной чистоты молока. Определение свежести и термоустойчивости молока. Определение количества соматических клеток в молоке. Определение ингибирующих веществ в молоке. Первичная переработка, хранение и транспортировка молока в хозяйстве. Сепарирование молока. устройство и регулировка сепаратора.

Тема 3. Переработка и анализ кисломолочных напитков. Приготовление и анализ кисломолочных напитков. Исследование сметаны. Исследование творога. Маслоделие. Сыроделие. Требования, предъявляемые к молоку в сыроделии.

Тема 4. Организация транспортировки и убой убойных животных. Организация транспортировки убойных животных. Сопроводительная документация. Мероприятия по подготовке животных к транспортировке Убой животных. Клеймение туш.

Тема 5. Переработка и анализ мяса. Общая характеристика убойных животных, требования к ним перерабатывающей промышленности. Удельный вес отдельных видов животных в мясном балансе страны. Анатомическое строение тканей убойных животных. Изменения в мясе после убоя животных. Пороки мяса. Холодильная обработка продуктов животноводства. Сортная разубка туш Выход продуктов убоя. Исследование мяса на свежесть. Исследование мяса, полученного от больных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Порядок оценки упитанности и качества убойных животных и мяса Оценка туш по категориям упитанности Стандартизация и сертификация продуктов животноводства

Тема 6. Оценка кожевенного и мехового сырья, птицы, рыбы, яиц и меда. Сдача и переработка птицы. Яйца, их пищевая ценность и методы иссле-

ований Классификация меда, определение его товарных качеств . Методы исследования рыбы на доброкачественность

5 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по дисциплине

Средства и контрольные мероприятия, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Формы оценочных средств текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
Раздел 1. Введение в отрасль коневодства		Экзамен
Тема 1. Введение в дисциплину	коллоквиум	
Тема 2. Переработка и анализ молока.	доклад (сообщение)	
Тема 3. Переработка и анализ кисломолочных напитков.	доклад (сообщение)	
Раздел 2. Переработка продуктов животноводства, оценка его качества		
Тема 4. Организация транспортировки и убой убойных животных	коллоквиум	
Тема 5. Переработка и анализ мяса	доклад (сообщение)	
Тема 6. Оценка кожевенного и мехового сырья, птицы, рыбы, яиц и меда	доклад (сообщение)	

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Экзамен	
«Отлично»	Обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала. Демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках учебной дисциплины с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной дисциплины, так и смежных дисциплин. Усвоил основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате следует считать компетенцию сформированной на более высоком (продвинутом) уровне. Присутствие сформированной компетенции на продвинутом уровне свидетельствует о высоких результатах освоения дисциплины

«Хорошо»	Обучающийся обнаруживает знание учебного материала. Демонстрирует самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель. Усвоил основную литературу, рекомендованную для изучения дисциплины. Показывает систематический характер знаний учебного материала. Грамотно излагает свои мысли. В результате это подтверждает наличие сформированной компетенции на высоком (повышенном) уровне. Присутствие сформированной компетенции на повышенном уровне следует оценить как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях основного учебного материала. Понимает и умеет определить основные категории дисциплины. Демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем (решение было показано преподавателем). Знаком с основной литературой, рекомендованной для изучения дисциплины. В результате следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок (пороговый уровень). Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основного учебного материала. Допускает принципиальные ошибки в трактовке основных понятий и категорий дисциплины. Неспособен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний, умений и навыков при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения. В результате это свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения дисциплины

Типовые контрольные задания, соответствующие приведенным формам оценочных средств, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате изучения дисциплины, а также шкалы и критерии их оценивания как в ходе текущего контроля, так и промежуточной аттестации представлены в виде оценочных материалов по дисциплине отдельным документом.

6 Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902> (дата обращения: 01.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

- <https://e.lanbook.com/book/179600> (дата обращения: 01.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Технология хранения и переработки продукции животноводства : методические указания / составители Г. Ю. Березкина, Е. В. Хардина. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178051> (дата обращения: 01.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 4. Технология первичной переработки продукции животноводства : учебное пособие / составитель О. Н. Прохоров. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 189 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143054> (дата обращения: 01.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 5. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технологическое оборудование переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составители В. Н. Кузнецов, Е. Е. Орлова. — пос. Караваево : КГСХА, 2020. — 187 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171603> (дата обращения: 01.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 6. Организация производства переработки и хранения продукции животноводства : методические указания / составитель Г. В. Азимова. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2019. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158570> (дата обращения: 01.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

1. Официальный сайт ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции». Режим доступа: www.volniti.ucoz.ru, vak.ed.gov.ru
2. Официальный сайт журнала «Зоотехния». Режим доступа: http://zootechniya-journal.ru/?page_id=39&land=ru
3. Официальный сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья». Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>
4. Официальный сайт журнала «Молочное и мясное скотоводство». Режим доступа: <http://www.skotovodstvo.com/>
5. Официальный сайт журнала «Животноводство России». Режим доступа: http://www.zzr.ru/jr_frames.html
6. Официальный сайт журнала «Главный зоотехник». Режим доступа: <http://glavzoot.selhozizdat.ru>
7. Официальный сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru>
8. Официальный сайт АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковой системы АПК. — Режим доступа: <http://www.agroportal.ru>
9. Сельскохозяйственный сайт. — Режим доступа: <http://www.odinga.ru/>

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).
3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Коневодство», используется следующее программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Категория программного обеспечения Подписка на ПО Microsoft по программе School Agreement для высших учебных заведений Desktop Optimization Pack for SA ALNG SubsVL MVL PerDvc for WinSA Faculty
2. Категория программного обеспечения Подписка на ПО Microsoft по программе Desktop School ALNG LicSAPk MVL A Faculty
3. Справочно-правовая система СПС ГАРАНТ
4. Справочно-правовая система СПС Консультант Плюс
5. Система дистанционного обучения «Прометей»
6. Программное обеспечение для обнаружения заимствований «Антиплагиат».

9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется: 1) вести конспектирование учебного материала; 2) обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; 3) задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций; 4) желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать

пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

На лабораторных занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению соответствующих содержанию дисциплины проблем, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в дискуссиях, разбор и описание конкретных ситуаций, командная работа, решение индивидуальных тестов.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Подготовка к контрольным мероприятиям требует от обучающегося не только повторения пройденного материала на аудиторных занятиях, но поиска и анализа материала, выданного на самостоятельное изучение. При подготовке к коллоквиуму обучающимся необходимо повторить материал лекционных и практических (семинарских) занятий по отмеченным преподавателем темам.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра в ходе повседневной учебной работы, обеспечивая оценивание хода освоения дисциплины. В частности, текущий контроль успеваемости проводится с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, оценки формирования у них умений и навыков. Данный вид контроля стимулирует у обучающихся стремление к систематической самостоятельной работе по изучению дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляются на практических (семинарских) занятиях, а также в ходе индивидуальных консультаций с преподавателем. К оценочным средствам для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине относятся доклад (сообщение) и коллоквиум.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине и проводится в форме экзамена. Данная форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков. Форма проведения экзамена (устная, письменная, тестирование) определяется преподавателем.

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений	Адрес (местоположение) учебных аудиторий и помещений	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа:	400002, Волгоградская обл., г. Вогград пр. Университетский, 26 Корпус физиологии, ауд 317кф;	Аудитория 317 кф: 1 стол, 1 стул, 40 парт, 1 меловая аудиторная доска;
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:	400002, Волгоградская обл., г. Вогград пр. Университетский, 26 Корпус физиологии, ауд 302 кф; 306кф; 311кф; 312кф; 314кф; 315кф;	Аудитория 302 кф: 1 стол, 1 стул, 16 парт, меловая аудиторная доска. Аудитория 306 кф: 1 стол, 1 стул, 15 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 311 кф: 1 стол, 1 стул, 9 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 312 кф: 1 стол, 1 стул, 13 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 314кф: 1 стол, 1 стул, 13 парт, 1 меловая аудиторная доска, 2 шкафа (стеллажа) для хранения экспонатов, раздаточного материала и т.д. Аудитория 315 кф: 1 стол, 1 стул, 15 парт, 1 меловая аудиторная доска;
3.	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций:	400002, Волгоградская обл., г. Вогград пр. Университетский, 26 Корпус физиологии, ауд 302 кф; 306кф; 311кф; 312кф; 314кф; 315кф;	Аудитория 302 кф: 1 стол, 1 стул, 16 парт, меловая аудиторная доска. Аудитория 306 кф: 1 стол, 1 стул, 15 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 311 кф: 1 стол, 1 стул, 9 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 312 кф: 1 стол, 1 стул, 13 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 314кф: 1 стол, 1 стул, 13 парт, 1 меловая аудиторная доска, 2 шкафа (стеллажа) для хранения экспонатов, раздаточного материала и т.д. Аудитория 315 кф: 1 стол, 1 стул, 15 парт, 1 меловая аудиторная доска;
4.	Помещения для самостоятельной работы:	400002, Волгоградская обл., г. Вогград пр. Университетский, 26 Корпус библиотеки, ауд 203 кд "Читальный зал электронных ресурсов научной	Аудитория 203 кд: Автоматизированные рабочие места читателя (компьютеры с доступом в сети Интернет) Аудитория 305 кф: комплект учебной мебели и мультимедийные средства: проектор SMARTBoard M600, интерактивная доска, акустическая система SVEN.

		библиотеки"; 305 кф компьютерный класс;	
5.	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации:	400002, Волгоградская обл., г. Вогград пр. Университетский, 26 Корпус физиологии, ауд 302 кф; 306кф; 311кф; 312кф; 314кф; 315кф;	Аудитория 302 кф: 1 стол, 1 стул, 16 парт, меловая аудиторная доска. Аудитория 306 кф: 1 стол, 1 стул, 15 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 311 кф: 1 стол, 1 стул, 9 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 312 кф: 1 стол, 1 стул, 13 парт, 1 меловая аудиторная доска; Аудитория 314кф: 1 стол, 1 стул, 13 парт, 1 меловая аудиторная доска, 2 шкафа (стеллажа) для хранения экспонатов, раздаточного материала и т.д. Аудитория 315 кф: 1 стол, 1 стул, 15 парт, 1 меловая аудиторная доска;