

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе  
Г.Ю. Нагорная  
«30» / «3» 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства и переработки продукции птицеводства

Уровень образовательной программы \_\_\_\_\_ бакалавриат \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_ 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_ Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_ очная (заочная) \_\_\_\_\_

Срок освоения ОП \_\_\_\_\_ 4 года (4года 9 месяцев) \_\_\_\_\_

Институт \_\_\_\_\_ Аграрный \_\_\_\_\_

Кафедра разработчик РПД \_\_\_\_\_ Агрономия \_\_\_\_\_

Выпускающая кафедра \_\_\_\_\_ Агрономия \_\_\_\_\_

Начальник  
учебно-методического управления

\_\_\_\_\_

Семенова Л.У.

Директор института

\_\_\_\_\_

Гочияева З.У.

Заведующий выпускающей кафедрой

\_\_\_\_\_

Гедиев К.Т.

г. Черкесск, 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели освоения дисциплины.....	2
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	2
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине .....	3
4. Структура и содержание дисциплины.....	4
4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы .....	4
4.2. Содержание дисциплины .....	6
4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля ....	6
4.2.2. Лекционный курс .....	8
4.2.3. Лабораторные занятия .....	9
4.2.3. Практические занятия .....	9
4.3. Самостоятельная работа обучающегося.....	11
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	13
6. Образовательные технологии .....	24
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	25
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы .....	25
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	25
7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение...	26
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	27
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий	30
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:	30
8.3. Требования к специализированному оборудованию .....	30
9. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	31
Приложение 1. Фонд оценочных средств .....	32
Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины .....	52

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины «Технология производства и переработки продукции птицеводства» является формирование у обучающихся профессиональных знаний и практических навыков по объективной оценке биологических особенностей, закономерностей роста и развития, вопросов воспроизводства, требований к условиям содержания и кормления разных видов домашней птицы.

Основными **задачами** изучения дисциплины являются:

- Изучение биологии, продуктивности сельскохозяйственной птицы;
- освоение технологий производства и переработки продукции птицеводства - ознакомление с ролью и значением племенной работы в птицеводстве.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Технология производства и переработки продукции птицеводства» относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин Блока 1 Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

### Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1	Разведение сельскохозяйственных животных Ресурсосберегающие технологии производства сельскохозяйственной продукции Кормление сельскохозяйственных животных Зоогиена и санитария пищевых производств Производство продукции животноводства	Производственная практика (преддипломная практика)

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

<b>№ п/п</b>	<b>Номер/ индекс/ компе- тенции</b>	<b>Наименование компетенции (или ее части)</b>	<b>В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:</b>
1	2	3	4
1.	ПК-5	ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ПК-5.2 Учитывать особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства ПК-5.3 Реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Очная форма обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестр
			№ 8
1		2	3
<b>Аудиторная контактная работа(всего)</b>		<b>60</b>	<b>60</b>
В том числе:		-	-
Лекции(Л)		24	24
Практические занятия (ПЗ) В том числе практическая подготовка		36	36
Лабораторные работы(ЛР) В том числе практическая подготовка		-	-
Контактная внеаудиторная работа		1,5	1,5
В том числе: индивидуальные и групповые консультации		1,5	1,5
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)</b>		<b>82</b>	<b>82</b>
Самостоятельное изучение материала		16	16
Работа с книжными и электронными источниками		16	16
Подготовка к практическим занятиям(ППЗ)		16	16
Подготовка докладов		16	16
Подготовка к текущему контролю (ПТК)		18	18
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачет с оценкой (ЗаО)	<b>ЗаО</b>	<b>ЗаО</b>
	Прием зачета, час.	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>			
Часов		<b>144</b>	<b>144</b>
зачетных единиц		<b>4</b>	<b>4</b>

## Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов	Семестр
			№ 9
1		2	3
<b>Аудиторная контактная работа(всего)</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
В том числе:		-	-
Лекции (Л)		4	4
Практические занятия (ПЗ)		6	6
В том числе практическая подготовка			
Лабораторные работы(ЛР)		-	-
В том числе практическая подготовка			
Контактная внеаудиторная работа		1	1
В том числе: индивидуальные и групповые консультации			
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО) (всего)</b>		<b>129</b>	<b>129</b>
Самостоятельное изучение материала		25	25
Работа с книжными и электронными источниками		25	25
Подготовка к практическим занятиям(ППЗ)		25	25
Просмотр видеолекций		25	25
Подготовка к текущему контролю (ПТК)		29	29
<b>Промежуточная аттестация</b>	Зачет (ЗаО)	ЗаО	ЗаО
	Прием зачета, час.	0,5	0,5
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>		<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Часов</b>		<b>4</b>	<b>4</b>
<b>зачетных единиц</b>		<b>4</b>	<b>4</b>

#### 4.1 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.2.1 Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
		Л	ЛР (ПП)	ПЗ (ПП)	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Семестр 8</b>							
1.	Раздел 1. Введение	4	-	6	10	20	Устный опрос текущий тестовый контроль, доклад, контрольные вопросы
2.	Раздел 2. Биологическое значение и строение яиц	4	-	4	10	18	Устный опрос текущий тестовый контроль, доклад, контрольные вопросы
3.	Раздел 3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов	4	-	4	10	18	Устный опрос текущий тестовый контроль, доклад, контрольные вопросы
4.	Раздел 4. Технология переработки яиц	4	-	6	10	20	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
5.	Раздел 5. Сырье для птицеперерабаты- вающей промышленности и его характеристика	2	-	4	10	16	Устный опрос текущий тестовый контроль, доклад, контрольные вопросы
6	Раздел 6. Мясо птицы	2	-	6	10	18	Устный опрос текущий тестовый контроль, доклад, контрольные

							вопросы
7	Раздел 7. Схема технологического процесса	4		6	22	32	Устный опрос текущий тестовый контроль, доклад, контрольные вопросы
	Контактная внеаудиторная работа					1,5	индивидуальные и групповые консультации
	Промежуточная аттестация					0,5	Зачет с оценкой
<b>ИТОГО:</b>		<b>24</b>		<b>36</b>	<b>82</b>	<b>144</b>	Зачет с оценкой

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
		Л	ЛР (ПП)	ПЗ (ПП)	СР О	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Семестр 9</b>							
1.	Раздел 1. Введение	2	-	2	18	22	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
2.	Раздел 2. Биологическое значение и строение яиц		-		18	18	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
3.	Раздел 3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов		-		18	18	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
4.	Раздел 4. Технология переработки яиц	2	-	2	18	22	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы



5.	Раздел 5. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика. Методы разведения. Племенная работа с сельскохозяйственной птицей		-		18	18	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
6.	Раздел 6. Мясо птицы			2	18	20	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
7.	Раздел 7. Схема Технологического процесса				21	21	Устный опрос текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
	Контактная внеаудиторная работа		-			1	индивидуальные и групповые консультации
	Промежуточная аттестация		-			0,3	Зачет с оценкой
<b>ИТОГО:</b>		4	-	6	129	144	Зачет с оценкой

#### 4.2.2 Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов	
				ОФО	ЗФО
1	2	3	4	5	
<b>Семестр 8/9</b>					
1.	Раздел 1. Введение	1. Введение	Происхождение, биологические особенности, конституция и экстерьер сельскохозяйственной птицы	4	2
2	Раздел 2. Биологическое значение и строение яиц	2. Биологическое значение и строение яиц	Физиология яйцеобразования, строение и методы оценки пищевых яиц сельскохозяйственной птицы	4	
3.	Раздел 3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов	3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов	Показатели качества пищевых яиц и яичных продуктов	4	

4.	Раздел 4. Технология переработки яиц	4.Технология переработки пищевых яиц	Прием, подготовка яиц к переработке. Условия хранения пищевых яиц различных видов птицы и возможности увеличения сроков хранения. Подготовка яиц к производству консервированных яичных продуктов. Ассортимент выпускаемой яичной консервированной продукции. Значение и области использования яичной продукции. Методы санитарной обработки. Контроль качества яичных продуктов	4	
5	Раздел 5. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика	5.Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика	Виды, породы, линии, кроссы птицы. Методы разведения. Племенная работа с сельскохозяйственной птицей	2	2
6	Раздел 6. Мясо птицы	6.Классификация мяса птицы	- По виду и возрасту (цыплята, цыплята-бройлеры, куры, утята, гусята, утки, гуси, цесарки); -по назначению (мясная, яйценоская, общепользовательная)	2	

			- По упитанности и качеству обработки (1, 2 категория) по способу обработки (полупотрошенная, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов) - Выездное занятие		
7	Раздел 7. Схема технологического процесса	7.Технология убой и первичной переработки тушек сельскохозяйственной птицы.	Организация убой сельскохозяйственной птицы. Первичная переработка тушек сельскохозяйственной птицы. Выездное занятие	4	
<b>Итого часов в семестре:</b>				<b>24</b>	<b>4</b>
<b>Всего:</b>				<b>24</b>	<b>4</b>

#### 4.2.3 Лабораторные занятия(учебным планом не предусмотрено)

#### 4.2.4 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практического занятия	Содержание практического занятия		Всего часов	
			ОФО	ЗФО	ОФО	ЗФО

1	2	3	4	5	
Семестр 8					
1	Раздел 1. Введение	Введение	Происхождение, биологические особенности, конституция и экстерьер сельскохозяйственной птицы	6	2
2	Раздел 2. Биологическое значение и Строение яиц	Биологическое значение и строение яиц	Физиология яйцеобразования, строение и методы оценки пищевых яиц сельскохозяйственной птицы	4	
3	Раздел 3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов	Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов	Показатели качества пищевых яиц и яичных продуктов	4	
4	Раздел 4 Технология переработки яиц	Технология переработки яиц	Прием, подготовка яиц к переработке. Подготовка яиц к производству консервированных яичных продуктов. Ассортимент	6	2

			выпускаемой яичной консервированной продукции. Значение и области использования яичной продукции. Методы санитарной обработки. Контроль качества яичных продуктов		
5	Раздел 5. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика	Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика	Виды, породы, линии, кроссы птицы. Методы разведения. Племенная работа с сельскохозяйственной птицей	4	
6	Раздел 6. Мясо птицы	Мясо птицы	-По виду и возрасту (цыплята, цыплята-бройлеры, куры, утята, гусята, утки, гуси, цесарки); -по назначению (мясная, яйценосная, общепользовательная) -по упитанности и качеству обработки (1, 2 категория) - по способу обработки (полупотрошенная, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов) Выездное занятие	6	2

	Раздел 7. Схема технологического процесса	Схема технологического процесса	Приёмка и доставка птицы на убой и переработку; первичная обработка птицы, обмыв тушек; потрошение тушек птицы и обработка субпродуктов, мойка тушек, сбор и обработка жира и железистых желудков; обработка пера; сбор технической продукции; охлаждение тушек и субпродуктов, сортировка, маркировка и упаковка тушек и субпродуктов; замораживание, хранение и транспортировка тушек и субпродуктов Выездное занятие	6
--	---	---------------------------------	--	---

	ИТОГО часов в семестре:	36	6
--	-------------------------	----	---

#### 4.2 Самостоятельная работа обучающегося

#### 4.3 Очная форма

№ п/п	Наименование раздела(темы) дисциплины	№п/п	Виды СРО	Всего часов
				ОФО
1	2	3	4	6
<b>Семестр 8</b>				
1.	Раздел 1.Введение	1.1	Самостоятельное изучение материала	3
		1.2	Работа с книжными и электронными источниками	3
		1.3	Подготовка к практическим занятиям	3
		1.4	Подготовка доклада	3
		1.5	Подготовка к текущему контролю	3
2.	Раздел 2. Биологическое значение и строение яиц	2.1	Самостоятельное изучение материала	3
		2.2	Работа с книжными и электронными источниками	3
		2.3	Подготовка к практическим занятиям	3
		2.4	Подготовка доклада	3
		2.5	Подготовка к текущему контролю	3
3.	Раздел 3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов Раздел	3.1	Самостоятельное изучение материала	3
		3.2	Работа с книжными и электронными источниками	3
		3.3	Подготовка к практическим занятиям	3
		3.4	Подготовка доклада	3
		3.5	Подготовка к текущему контролю	3
4.	Раздел 4Технология	4.1	Самостоятельное изучение материала	3

	переработки яиц	4.2	Работа с книжными и электронными источниками	3
		4.3	Подготовка к практическим занятиям	3
		4.4	Подготовка доклада	3
		4.5	Подготовка к текущему контролю	3
5.	Раздел 5. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика	5.1	Самостоятельное изучение материала	3
		5.2	Работа с книжными и электронными источниками	3
		5.3	Подготовка к практическим занятиям	3
		5.4	Подготовка доклада	3
		5.5	Подготовка к текущему контролю	2
6	Раздел 6. Мясо птицы	6.1	Самостоятельное изучение материала	2
		6.2	Работа с книжными и электронными источниками	2
		6.3.	Подготовка к практическим занятиям	2
		6.4	Подготовка доклада	2
		6.5	Подготовка к текущему контролю	2
7	Раздел 7. Схема технологического процесса	7.1	Самостоятельное изучение материала	2
		7.2	Работа с книжными и электронными источниками	2
		7.3	Подготовка к практическим занятиям	2
		7.4	Подготовка доклада	2
		7.5	Подготовка к текущему контролю	2
<b>Итого часов в семестре:</b>				<b>82</b>
<b>Всего:</b>				

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№п/п	Виды СРО	Всего часов
				ОФО
1	2	3	4	6
<b>Семестр 10</b>				
1.	Раздел 1. Введение	1.1	Самостоятельное изучение материала	1
		1.2	Работа с книжными и электронными источниками	1
		1.3	Подготовка к практическим занятиям	1
		1.4	Просмотр видеолекций	1
		1.5	Подготовка к текущему контролю	4
2.	Раздел 2.	2.1	Самостоятельное изучение материала	4

	Биологическое значение и строение яиц	2.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		2.3	Подготовка к практическим занятиям	4
		2.4	Просмотр видеолекций	4
		2.5	Подготовка к текущему контролю	4
3.	Раздел 3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов	3.1	Самостоятельное изучение материала	4
	Раздел	3.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		3.3	Подготовка к практическим занятиям	4
		3.4	Просмотр видеолекций	4
		3.5	Подготовка к текущему контролю	4
4.	Раздел 4. Технология переработки яиц	4.1	Самостоятельное изучение материала	4
		4.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		4.3	Подготовка к практическим занятиям	4
		4.4	Просмотр видеолекций	4
		4.5	Подготовка к текущему контролю	
5.	Раздел 5. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика	5.1	Самостоятельное изучение материала	4
		5.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		5.3	Подготовка к практическим занятиям	4
		5.4	Просмотр видеолекции	4
		5.5	Подготовка к текущему контролю	4
6	Раздел 6. Мясо птицы	6.1	Самостоятельное изучение материала	4
		6.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		6.3.	Подготовка к практическим занятиям	4
		6.4	Просмотр видеолекций	4
		6.5	Подготовка к текущему контролю	4
7	Раздел 7. Схема технологического процесса	7.1	Самостоятельное изучение материала	4
		7.2	Работа с книжными и электронными источниками	4
		7.3	Подготовка к практическим занятиям	4
		7.4	Просмотр видеолекций	4
		7.5	Подготовка к текущему контролю	5
<b>Итого часов в 9 семестре:</b>				<b>129</b>
<b>Всего:</b>				

## **5 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Самостоятельная работа студентов (СРС) является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Независимо от полученной профессии и характера работы любой начинающий специалист должен обладать фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности своего профиля, опытом творческой и исследовательской деятельности по решению новых проблем, опытом социально-оценочной деятельности. Все эти составляющие образования формируются именно в процессе самостоятельной работы студентов, так как предполагает максимальную индивидуализацию деятельности каждого студента и может рассматриваться одновременно и как средство совершенствования творческой индивидуальности.

Самостоятельная работа необходима не только для освоения отдельной дисциплины, но и для формирования навыков самостоятельной работы как в учебной, так и профессиональной деятельности. Каждый студент учится самостоятельному решению проблем, нахождению оригинальных творческих решений.

### **5.1 Методические рекомендации при работе с лекционным материалом**

Слушание и запись лекций - сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим студентом.

Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось переписывать их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции.

Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии.

Повторную работу над конспектом лекции проведите в тот же день. Это позволит наиболее полно восстановить положения, пропущенные или неточно записанные в ходе лекции, лучше понять общую идею, главные аспекты.

С целью доработки конспекта лекции необходимо в первую очередь прочитать записи, восстановить текст в памяти, а также исправить описки, расшифровать не принятые ранее сокращения, заполнить пропущенные места, понять текст, вникнуть в его смысл. Далее прочитать материал по рекомендуемой литературе, разрешая в ходе чтения возникшие ранее затруднения, вопросы, а также дополняя и исправляя свои записи.

Записи должны быть наглядными, для чего следует применять различные

способы выделений. В ходе доработки конспекта углубляются, расширяются и закрепляются знания, а также дополняется, исправляется и совершенствуется конспект.

Подготовленный конспект и рекомендуемая литература используется при подготовке к практическому занятию. Подготовка сводится к внимательному прочтению учебного материала, к выводу с карандашом в руках всех утверждений и формул, к решению примеров, задач, к ответам на вопросы, предложенные в конце лекции преподавателем или помещенные в рекомендуемой литературе. Примеры, задачи, вопросы по теме являются средством самоконтроля.

Непременным условием глубокого усвоения учебного материала является знание основ, на которых строится изложение материала. Обычно преподаватель напоминает, какой ранее изученный материал и в какой степени требуется подготовить к очередному занятию. Эта рекомендация, как и требование систематической и серьезной работы над всем лекционным курсом, подлежит безусловному выполнению. Потери логической связи как внутри темы, так и между ними приводит к негативным последствиям: материал учебной дисциплины перестает основательно восприниматься, а творческий труд подменяется утомленным переписыванием.

Обращение к ранее изученному материалу не только помогает восстановить в памяти известные положения, выводы, но и приводит разрозненные знания в систему, углубляет и расширяет их. Каждый возврат к старому материалу позволяет найти в нем что-то новое, переосмыслить его с иных позиций, определить для него наиболее подходящее место в уже имеющейся системе знаний.

## **5.2 Методические указания по подготовке к практическим занятиям**

Для того чтобы практические занятия приносили максимальную пользу, необходимо помнить, что практические занятия проводятся по вычитанному на лекциях материалу и связаны, как правило, с детальным разбором отдельных вопросов лекционного курса. Следует подчеркнуть, что только после усвоения лекционного материала с определенной точки зрения (а именно с той, с которой он излагается на лекциях) он будет закрепляться на практических занятиях как в результате обсуждения и анализа лекционного материала, так и с помощью проведения различных лабораторных работ, решения проблемных ситуаций, задач. При этих условиях студент не только хорошо усвоит материал, но и научится применять его на практике, а также получит дополнительный стимул (и это очень важно) для активной проработки лекции.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый студент должен начать с ознакомления с планом занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. Особое внимание необходимо уделить методикам проведения опытов, изложенным в практикуме.

Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной методики, которая имеется в практикуме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов.



### **5.3 Методические рекомендации по самостоятельному составлению конспекта видеолекций и других источников**

Конспект первоисточника (монографии, учебника, статьи, видеолекции.) представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если студент излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Конспект должен начинаться с указания реквизитов источника (фамилии автора, полного наименования работы, места и года издания, названия темы видеолекции). Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочнее запомнить.

Работа над конспектом выполняется письменно. Озвучиванию подлежат главные положения и выводы работы в виде краткого устного сообщения (3-4 мин.) в рамках теоретических и практических занятий. Контроль может проводиться и в виде проверки конспектов преподавателем.

### **5.4 Методические рекомендации для подготовки к текущему контролю** **Подготовка к устному опросу и докладу**

Подготовка устного выступления включает в себя следующие этапы:

- ✓ определение темы и примерного плана выступления;
- ✓ работа с рекомендуемой литературой по теме выступления;
- ✓ выделение наиболее важных и проблемных аспектов исследуемого вопроса;
- ✓ предложение возможных путей интерпретации проблем, затронутых в сообщении или докладе;
- ✓ выработка целостного текста устного

выступления. Структура выступления

Выступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Выступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Доклад - это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, в присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Темами доклада обычно являются вопросы, не освещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение студентами. Обычно студенты выступают с докладами на семинарских занятиях или конференциях, по результатам которых публикуется сборник тезисов докладов.

Доклад изначально планируется как устное выступление и должен соответствовать определенным критериям. Для устного сообщения недостаточно правильно построить и оформить письменный текст, недостаточно удовлетворительно раскрывать тему содержания. Устное сообщение должно хорошо восприниматься на слух, а значит должно быть интересно поданным для аудитории. Для представления устного доклада необходимо составить тезисы - опорные моменты выступления студента (обоснование актуальности, описание сути работы, основные термины и понятия, выводы), ключевые слова, которые помогут логичнее изложить тему. Студент во время выступления может опираться на пояснительные материалы, представленные в виде слайдов, таблиц и пр. Это поможет ему ярко и четко изложить материал, а слушателям наглядно представить и полнее понять проблему, о которой идет речь в докладе.

### **Подготовка практического задания**

Практические задания - одна из форм самостоятельной работы студентов, способствующая углублению знаний, выработке устойчивых навыков самостоятельной работы. Практическое задание, которое содержит большой или меньший элемент неизвестности и имеет, как правило, несколько подходов.

В качестве главных признаков практических работ студентов выделяют: высокую

степень самостоятельности; умение логически обрабатывать материал; умение самостоятельно сравнивать, сопоставлять и обобщать материал; умение классифицировать материал по тем или иным признакам; умение высказывать свое отношение к описываемым явлениям и событиям; умение давать собственную оценку какой-либо работы и др.

Примерный список тем практического задания представлен в программе дисциплины. Студенту целесообразно выделить в рамках выбранной темы проблемную зону, постараться самостоятельно ее изучить и творчески подойти к результатам представления полученных результатов. Вычленив «рациональное зерно» помогут статистические, справочные и специализированные источники информации.

Требования к написанию и оформлению творческого домашнего задания:

Работа выполняется на компьютере (гарнитура TimesNewRoman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее - 2; правое - 3; левое - 1. Отступ первой строки абзаца - 1,25. Сноски - постраничные. Должна быть нумерация страниц. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. Объем работы, без учета приложений, не более 10 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что студент не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Оформление творческого задания

1. Титульный лист.
2. Форма задания.
3. Пояснительная записка.
4. Содержательная часть творческого домашнего задания.
5. Выводы.
6. Список использованной литературы.

Титульный лист является первой страницей и заполняется по строго определенным правилам. Ниже представлен образец оформления титульного листа творческого домашнего задания.

В пояснительной записке дается обоснование представленного задания, отражаются принципы и условия построения, цели и задачи. Указывается объект рассмотрения, приводится характеристика источников для написания работы и краткий обзор имеющейся по данной теме литературы. Проводится оценка своевременности и значимости выбранной темы.

Содержательная часть домашнего творческого задания должна точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Материал должен представляться сжато, логично и аргументировано.

Заключительная часть предполагает последовательное, логически стройное изложение обобщенных выводов по рассматриваемой теме.

Список использованной литературы составляет одну из частей работы, отражающей самостоятельную творческую работу автора, позволяет судить о степени фундаментальности данной работы. Общее оформление списка использованной литературы для практического задания аналогично оформлению списка использованной литературы для реферата, курсовой работы (проекта). В список должны быть включены только те источники, которые автор действительно изучил.

### **Подготовка к тестированию.**

Тесты – это вопросы или задания, предусматривающие конкретный, краткий, четкий ответ на имеющиеся ответы. При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

а) проработать информационный материал по дисциплине, предварительно проконсультироваться с ведущим преподавателем по вопросам выбора учебной литературы;

б) выяснить условия тестирования: количество тестовых заданий, количество времени на выполнение тестов, система оценки результатов;

в) приступая к работе с тестами, внимательно и до конца прочтите вопрос и предлагаемые варианты ответов. Выберите правильные (их может быть несколько). На отдельном листке ответов выпишите цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам;

г) обязательно оставьте время для проверки ответов, чтобы избежать возможных ошибок.

### **5.5 Методические рекомендации для подготовки к контактной внеаудиторной работе**

Внеаудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий, включает в себя: индивидуальные и групповые консультации по подготовке к промежуточной аттестации (сдаче зачета, дифференцированного зачета, экзамена). Для подготовки к консультации обучающийся должен заранее составить перечень вопросов по материалу дисциплины, которые лично у него вызывают затруднения. В процессе проведения консультаций обучающийся внимательно слушает ответы преподавателя на вопросы и записывает (конспектирует) ответы. Если проводится групповая консультация (проводимые посредством информационных и телекоммуникационных технологий), обучающийся внимательно конспектирует ответы преподавателя также на вопросы заданные другими обучающимися. Конспект ответов используется для подготовки к промежуточной аттестации.

## 5.6 Методические указания по работе с литературой

Особое место среди видов самостоятельной работы занимает работа с литературой, являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями.

Изучение литературы - процесс сложный, требующий выработки определенных навыков. Поэтому важно научиться работать с книгой. Перечень и объем литературы, необходимой для изучения дисциплины, определяется программой курса и другими методическими рекомендациями.

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник – это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения, установленными программой и требованиями дидактики.

При работе с литературой следует учитывать, что имеются различные виды чтения, и каждый из них используется на определенных этапах освоения материала. Важной составляющей любого солидного научного издания является список литературы, на которую ссылается автор. При возникновении интереса к какой-то обсуждаемой в тексте проблеме всегда есть возможность обратиться к списку относящейся к ней литературы. В этом случае вся проблема как бы разбивается на составляющие части, каждая из которых может изучаться отдельно от других.

Основные приемы работы с литературой можно свести к следующим:

- Составить перечень книг, с которыми следует познакомиться;
- перечень должен быть систематизированным (что необходимо для семинаров, что для экзаменов, что пригодится для написания курсовых и дипломных работ, а что выходит за рамки официальной учебной деятельности, и расширяет общую культуру);
- обязательно выписывать все выходные данные по каждой книге (при написании курсовых и дипломных работ это позволит экономить время);
- определить, какие книги (или какие главы книг) следует прочитать более внимательно, а какие - просто просмотреть;
- при составлении перечней литературы следует посоветоваться с преподавателями и научными руководителями, которые помогут сориентироваться, на что стоит обратить большее внимание, а на что вообще не стоит тратить время;
- все прочитанные книги, учебники и статьи следует конспектировать, но это не означает, что надо конспектировать «все подряд»: можно выписывать кратко основные идеи автора и иногда приводить наиболее яркие и показательные цитаты (с указанием страниц). Можно выделить три основных способа записи: а) запись интересных, важных для запоминания или последующего использования положений и фактов; б) последовательная запись мыслей автора, по разделам, главам, параграфам книги. Такая запись требует творческой переработки прочитанного, что способствует прочному усвоению содержания книги; в) краткое изложение прочитанного: содержание страниц укладывается в несколько фраз, содержание глав - в несколько страниц связного текста. Этот вид записи проще, ближе к первоисточнику, но при этом творческая мысль читателя пассивнее, а поэтому усвоение материала слабее;
- если книга - собственная, то допускается делать на полях книги

краткие пометки или же в конце книги, на пустых страницах просто сделать свой «предметный указатель», где отмечаются наиболее интересные мысли и обязательно указываются страницы в тексте автора;

- следует выработать способность «воспринимать» сложные тексты; для этого лучший прием - научиться «читать медленно», когда понятно каждое прочитанное слово(а если слово незнакомое, то либо с помощью словаря, либо с помощью преподавателя обязательно его узнать).

Таким образом, чтение научного текста является частью познавательной деятельности. Ее цель - извлечение из текста необходимой информации. От того насколько осознанна читающим собственная внутренняя установка при обращении к печатному слову(найти нужные сведения, усвоить информацию полностью или частично, критически проанализировать материал и т.п.) во многом зависит эффективность осуществляемого действия.

Грамотная работа с книгой, особенно если речь идет о научной литературе, предполагает соблюдение ряда правил, для овладения которыми необходимо настойчиво учиться. Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности.

Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения; выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т.д. Непременным правилом чтения должно быть выяснение незнакомых слов, терминов, выражений, неизвестных имен, названий. Студенты с этой целью заводят специальные тетради или блокноты. Важная роль в связи с этим принадлежит библиографической подготовке студентов. Она включает в себя умение активно, быстро пользоваться научным аппаратом книги, справочными изданиями, каталогами, умение вести поиск необходимой информации, обрабатывать и систематизировать ее.

Основные виды систематизированной записи прочитанного.

Аннотирование - предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения.

Планирование - краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала.

Тезирование - лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала.

Цитирование - дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора.

Конспектирование - краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Конспект - сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

## 5.7 Методические указания по работе с электронными источниками

В рамках изучения учебных дисциплин необходимо использовать передовые информационные технологии - компьютерную технику, электронные базы данных, Интернет. При использовании интернет - ресурсов студентам следует учитывать следующие рекомендации:

- Необходимо критически относиться к информации;
- следует научиться обрабатывать большие объемы информации, представленные в источниках, уметь видеть сильные и слабые стороны, выделять из представленного материала наиболее существенную часть;
- необходимо избегать плагиата! (плагиат - это присвоение плодов чужого творчества: опубликование чужих произведений под своим именем без указания источника или использование без преобразующих творческих изменений, внесенных заимствователем). Поэтому, если текст источника остается без изменения, не забывайте сделать ссылки на автора работы.

Самостоятельная работав Интернете

Новые информационные технологии(НИТ) могут использоваться для:

- поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами;
- организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций;
- создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html- редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

Возможности новых информационных технологий

1. Поиск и обработка информации

- Написание реферата-обзора
- Рецензия на сайт по теме
- Анализ существующих рефератов в сети на данную тему, и х оценивание
- Написание своего варианта плана лекции или ее фрагмента
- Составление библиографического списка
- Подготовка фрагмента практического занятия
- Подготовка доклада по теме

- Подготовка дискуссии по теме
  - Работа с web-квестом, подготовленным преподавателем или найденным в сети
2. Диалог в сети
- Обсуждение состоявшейся или предстоящей лекции в списке рассылки

группы

- Общение в синхронной телеконференции(чате)со специалистами или студентами других групп или вузов, изучающих данную тему
- обсуждение возникающих проблем в отсроченной телеконференции
- консультации с преподавателем и другими студентами через отсроченную телеконференцию

### **5.8 Методические указания по подготовке к промежуточной аттестации (экзамену/ зачету)**

По итогам 8 семестра проводится дифференцированный зачет. При подготовке к сдаче зачета рекомендуется пользоваться материалами практических занятий и материалами, изученными в ходе текущей самостоятельной работы. Зачет проводится в устной форме. Для обучающихся ЗФО, допуском к зачету является наличие правильно выполненной контрольной работы.

Зачет проводится в устной форме, включает подготовку и ответы обучающегося на теоретические вопросы. По итогам зачета выставляется оценка.

В процессе подготовки к зачету рекомендуется:

а)повторить содержание лекционного материала и проблемных тем, рассмотренных в ходе семинарских занятий;

б)изучить основные и дополнительные учебные издания, предложенные в списке литературы;

в)повторно прочитать те библиографические источники, которые показали Вам наиболее трудными в ходе изучения дисциплины;

г)проверить усвоение базовых терминологических категорий и понятий дисциплины;

Для успешной сдачи зачета обучающиеся должны помнить, что практические (семинарские)занятияспособствуютполучениюболеевысокогоуровнязнаний и,

как следствие, более высокой оценки на зачете;

При оценивании знаний обучающихся преподаватель руководствуется, прежде всего, следующими критериями:

- Правильность ответов на вопросы;
- Полнота и лаконичность ответа;
- умение толковать и правильно использовать основную терминологическую базу предмета;
- ориентирование в тенденциях и проблемах развития логистической деятельности в Российской Федерации;
- знание основных методов и концепций анализа логистической деятельности в экономике;
- логика и аргументированность изложения;
- культура ответа.

Таким образом, при проведении зачёта преподаватель уделяет внимание не только содержанию ответа, но и форме его изложения.



## 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	Виды учебной работы	Образовательные технологии
1	3	3
<i>Семестр 8</i>		
1.	Лекция «Происхождение, биологические особенности, конституция и экстерьер сельскохозяйственной птицы»	лекция-беседа
2	Практическое занятие на тему «Технологический процесс производства пищевых яиц»	лекция - визуализация с применением мультимедийных технологий
		Итого 4 час.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной литературы

<b>Список основной литературы</b>
Бессарабов, Б.Ф. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: учебник / 2-е изд., доп. — СПб.: Издательство «Лань», 2005. — 352 с. — ISBN 5-8114-0598-7. — Текст: непосредственный
Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — СПб.: Издательство «Лань», 2012. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст: непосредственный
Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство : учебное пособие / С. И. Постников. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 106 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/66122.html">https://www.iprbookshop.ru/66122.html</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 145 с. — ISBN 5-7882-0303-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/63496.html">https://www.iprbookshop.ru/63496.html</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 219 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/4168.html">https://www.iprbookshop.ru/4168.html</a> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 152 с. — ISBN 978-5-7882-1524-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/62281.html">https://www.iprbookshop.ru/62281.html</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
<b>Список дополнительной литературы</b>
Современные методы анализа мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-1522-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/62280.html">https://www.iprbookshop.ru/62280.html</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под редакцией В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 219 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/4168.html">https://www.iprbookshop.ru/4168.html</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Р. Э. Хабибуллин, Х. Р. Хусаинова, Г. О. Ежкова [и др.]. — Казань : Казанский

	национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 165 с. — ISBN 978-5-7882-0546-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/63507.html">https://www.iprbookshop.ru/63507.html</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
	Кожевникова, О. Н. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. Н. Кожевникова, Е. Н. Стаценко. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 196 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/66081.html">https://www.iprbookshop.ru/66081.html</a> (дата обращения: 13.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://window.edu.ru> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам;

<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;

<http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека.

## 7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022  (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	Лицензионный договор №10423/23П от 30.06.2023 г. Срок действия: с 01.07.2023 до 01.07.2024
Бесплатное ПО	
Sumatra PDF, 7-Zip	

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1 Требования к специализированному оборудованию:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Ауд. № 431	Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации: Проектор - 1шт. Экран– 1шт. Системный блок–1шт. Монитор– 1шт. Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Кафедра Стол одностумбовый – 1 шт. Стол компьютерный–1шт. Стол ученический – 26шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 52 шт. Плакатница с плакатами–1шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкафы-стеллажи–2шт. Вешалка для одежды	Выделенные стоянки автотранспортных средств для инвалидов; достаточная ширина дверных проемов в стенах, лестничных маршей, площадок
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Ауд. №431	Специализированная мебель: Доска ученическая – 1 шт. Кафедра Стол одностумбовый – 1 шт. Стол компьютерный–1шт. Стол ученический – 26шт. Стул мягкий – 1 шт. Стул ученический- 52 шт. Плакатница с плакатами–1шт. Шкаф металлический – 2 шт. Шкафы-стеллажи–2шт. Вешалка для одежды Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Проектор - 1шт. Экран– 1шт. Системный блок–1шт. Монитор–1шт.	
Лаборатория технологии	Специализированная мебель: Доска ученическая–1шт.	

<p>производства продукции животноводства Ауд.№431</p>	<p>Кафедра Стол однотоумбовый–1шт. Стол компьютерный –1шт. Стол ученический –26шт. Стул мягкий –1шт. Стул ученический-52шт. Плакатница с плакатами–1шт. Шкаф металлический–2шт. Шкафы-стеллажи– 2шт. Вешалка для одежды Лабораторное оборудование: Муляжи животных Образцы шерсти Электронный анализатор качества молока– 1 шт. Микроскопы-2шт. Термостат биологический –1шт. БарометрметеорологическийБАММ-1 – 1 шт. Весы аналитические ВКЛТ–500–2шт. МетеостанцияМ-49–1шт. ЛабораторныйрефрактометрИРФ-464 –1шт.ДозиметрДБГИ-01И–1шт. Лазерный терапевтический комплект ЛТК«Зорька»-1шт. СтерилизаторГП-10–1шт. СтерилизаторГП-20–1шт. Устройство для диагностики «Мастит- тест»-1шт. ОблучательбактерицидныйОБН-150в комплекте–4 шт. рН– метр– 1 шт. Дозатор-1 шт. Эстромер «Охотник»-1шт. Шпигомер ультрозвуковой измеритель Толщины шпига–1 шт. Ректовагинальный набор насадок к ЛТК «Зорька»-1 шт. Термостат для парафиновой заливки ТПЗ– 1 шт. Баняводянаяодноместная-1шт. Учебные стенды</p>	
---	--	--

Помещение для самостоятельной работы	Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания печатными изданиями Ауд.№1	Комплект проекционный, мультимедийный оборудование: Экран настенный Проектор Ноутбук Рабочие столы на 1 место – 21 шт. Стулья – 55 шт.
--------------------------------------	--	--

	Библиотечно-издательский центр Информационно-библиографический отдел Ауд.№8	Специализированная мебель: Рабочие столы на 1 место - 6 шт. Стулья - 6 шт. Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СевКавГА»: Персональный компьютер – 1 шт. Сканер МФУ
--	---	---

	Библиотечно-издательский центр Отдел обслуживания электронными изданиями Ауд.№9	Специализированная мебель: рабочие столы на 1 место – 24 шт. стулья – 24 шт. Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории: Интерактивная система - 1 шт. Монитор – 20 шт. Сетевой терминал OfficeStation - 18 шт. Персональный компьютер - 3 шт. МФУ – 1 шт. МФУ – 1 шт. Принтер – 1 шт.
--	---	---

## 8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся

1. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в

Интернет.

2. Рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

### **8.3. Требования к специализированному оборудованию**

-нет

## 9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме в виде краткого конспекта лекций, текстов заданий, напечатанных увеличенным шрифтом. На занятиях в аудитории допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчика или тифлосурдопереводчика. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а

требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другое электронное устройство); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технология производства и переработки  
продукции птицеводства»**

1. **ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «Технология производства и переработки продукции птицеводства»**

**Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины**

<b>Индекс</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

2. **Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины**

Основными этапами формирования указанных компетенций, при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела(темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

<b>Разделы (темы) дисциплины</b>	<b>Формируемые компетенции(коды)</b>
	ПК-5
Раздел 1. Введение	+
Раздел 2. Биологическое значение и строение яиц	+
Раздел 3. Биологическая и пищевая ценность яиц, яичных продуктов	+
Раздел 4. Технология переработки яиц	+
Раздел 5. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности и его характеристика	+
Раздел 6. Мясо птицы	+
Раздел 7. Схема технологического процесса	+

### 3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины

ПК-5 готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства						
Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-5.1 Рассматривает варианты реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Не знает варианты реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Демонстрирует частичные знания вариантов реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Демонстрирует знания вариантов реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Раскрывает полное знание вариантов реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ОФО: Комплект тестовых заданий. Комплект вопросов к устному опросу	Зачетс оценкой
ПК-5.2 Учитывает особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Не умеет и не готов учитывать особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Частично умеет учитывать особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Умеет реализовать и учитывать особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Умеет и готов реализовать особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ЗФО: Комплект тестовых заданий. Комплект вопросов к устному опросу. Видео лекций.	Зачетс оценкой

<p>ПК-5.3 Реализовывает технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Не владеет навыками технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Владеет отдельными навыками технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>Владеет навыками использования технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>В полном объеме владеет навыками использования технологии хранения и переработки продукции и животноводства</p>	<p>Контрольная работа</p>	
--	---	---	--	--	---------------------------	--



**Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине  
«Технология производства и переработки продукции птицеводства»**

**Вопросы для устного опроса**

1. Что такое бройлер?
2. На основе каких мясных пород кур получают бройлеров?
3. Перечислите отечественные мясные кроссы кур.
4. Назовите зарубежные мясные кроссы кур, разводимые в хозяйствах России.
5. Какие породы и кроссы уток вам известны?
6. Методы получения мулардов?
7. Опишите основные породы и кроссы индеек.
8. Охарактеризуйте современные породы гусей и уровень их продуктивности.
9. Какиесрокивыращиванияживаямассамолоднякаразныхвидовптицывубойном возрасте?
10. Каковы особенности мяса разных видов птицы?
11. Расскажите о химическом составе мяса разных видов птицы.
12. Чем отличается по питательности мясо птицы от мяса других видов сельскохозяйственных животных?
13. Скажите, сколько процентов составляет убойная масса полупотрошенной и
14. Потрошенной тушки цыплят-бройлеров?
15. Как правильно проводят отлов птицы?
16. Расскажите о транспортировке птицы на птицеперерабатывающие
17. Предприятия и внутри него.
18. Какие требования ветеринарного законодательства необходимо соблюдать
19. При транспортировке птицы на убой?
20. Перечислите основные правила приемки птицы.
21. Опишите требования, предъявляемые к птице, принимаемой на убой
22. Птицеперерабатывающими предприятиями.
23. По каким признакам оценивают упитанность птицы?
24. Назовите продолжительность предубойной голодной выдержки у сухопутной и водоплавающей птицы и с какой целью ее проводят?
25. В каких случаях делают скидку с живой массы птицы?
26. Расскажите о стандарте на сельскохозяйственную птицу, предназначенную для убоа.
27. С какой целью проводят оглушение птицы?
28. Расскажите о разных способах оглушения птицы.
29. Как устроен аппарат для анестезии птицы?
30. Из каких технологических операций складывается убой птицы?
31. Опишите способы убоа птицы.
32. Как осуществляют тепловую обработку тушек птицы и удаление оперения?
33. Для каких целей при переработке птицы применяется воскомасса?
34. В чем технологическое различие полупотрошения тушек птицы от полного потрошения?
35. Как проводят потрошение тушек?
37. Какие требования предъявляются к тушкам птицы разной категории упитанности?
38. Как проводят охлаждение, сортировку, маркировку и упаковку тушек птицы?

39. В чем состоят основные требования экспертизы мяса птицы?
41. При какой температуре воды проводят тепловую обработку убитой птицы?
42. Как проводят обрезку ног у тушек птицы?
43. Назовите последовательность от деления внутренних органов у тушек птицы.
44. Что такое полуфабрикаты?
45. Перечислите и охарактеризуйте основные полуфабрикаты, вырабатываемые из мяса птицы.
46. Какие части тушки используют для производства натуральных полуфабрикатов?
48. Назовите части тушки птицы, которые имеют наибольшую массу мышечной ткани.
49. Опишите технологию производства консервов из мяса птицы.
50. Какое мясо и субпродукты используются для производства консервов?
51. С какой целью мясо подвергают бланшировке?
52. Назовите основные виды тары для консервов из мяса птицы.
53. При какой температуре проводят стерилизацию банок?

### **Темы для докладов**

#### **По дисциплине: «Технология производства и переработки продукции птицеводства»**

Состояние и развитие птицеводства  
Происхождение, эволюция и биологические особенности сельскохозяйственной птицы  
Породообразование в птицеводстве  
Виды, породы и кроссы с.-х. птицы  
Племенная работа в птицеводстве  
Племенная работа с яичными и мясными курами  
Племенная работа с мясными курами  
Племенная работа с индейками  
Племенная работа с утками Племенная  
работа с гусями Племенная работа с  
цесарками  
Технологический процесс инкубации

**Вопросы для самостоятельного изучения и самопроверки по дисциплине  
«Технология производства и переработки продукции птицеводства»**

1. Происхождение и одомашнивание сельскохозяйственной птицы
2. Породы сельскохозяйственной птицы, классификация
3. Что такое порода, линия, кросс?
4. Расскажите о морфологическом строении яйца.
5. Назовите из каких слоев состоит белок яйца?
6. Какое значение имеет кутикула скорлупы?
7. Чем обусловлено значение куриных яиц как пищевого продукта?
8. Каков химический состав яиц кур и индеек?
9. Назовите химический состав яиц водоплавающей птицы.
10. Чем отличаются по химическому составу яйца водоплавающей птицы от яиц сухопутной?
11. Какие яйца считаются диетическими, а какие столовыми?
12. Перечислите требования, предъявляемые к диетическим и столовым яйцам.
13. Назовите категории яиц, в зависимости от массы.
14. Опишите требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц.
15. Какие пороки снижают качество пищевых яиц?
16. С какими пороками яйца можно отнести к пищевым неполноценным и как их используют?
17. Расскажите, какие яйца относят к техническому браку?
18. Назовите и охарактеризуйте продукты, выпускаемые при переработке яиц.
19. Что такое яичный меланж и какова технология его приготовления?
20. Расскажите технологию приготовления яичного порошка.
21. Какое значение имеет процесс пастеризации яичной массы?
22. При каких условиях производства происходит выпуск стерильного яичного порошка?
23. Что вы знаете об условиях хранения сухих яйцепродуктов?
24. 54. Методы выращивания молодняка кур.
25. Выращивание молодняка и содержание взрослой птицы на глубокой подстилке.
26. Методы содержания молодняка и взрослых индеек
27. Методы содержания молодняка и взрослых гусей
28. Методы содержания молодняка и взрослых уток
29. Особенности содержания фазанов и куропаток
30. Особенности содержания страусов
31. Особенности содержания мясных голубей
32. Особенности и методы содержания перепелов
33. Методы содержания молодняка и взрослых цесарок
34. Основные операции при убое и переработке птицы
35. Методы удаления и способы переработки птичьего помета бб. Мероприятия по охране окружающей среды на птицефабриках. 67. Сортировка, калибровка и переработка пищевых яиц.
36. Переработка перо-пухового сырья, получение кормовой муки и отходов при убое птицы
37. Особенности содержания птицы в приусадебных (фермерских) хозяйствах



**Комплект тестовых вопросов и заданий  
для текущего контроля по дисциплине:**

**«Технология производства и переработки продукции птицеводства» Тесты  
для оценки сформированности компетенции ПК-5**

1. Археоптерикса считают предками \_\_\_\_\_
  2. Дикие предки современных кур \_\_\_\_\_
  3. В ротовой полости у птицы зубов насчитывают \_\_\_\_\_
  4. У каких видов птицы хорошо развит половой диморфизм? \_\_\_\_\_
  5. Назовите основные стати тела сельскохозяйственной птицы \_\_\_\_\_.
2. В состав пояса верхних конечностей птиц входит
1. Цевка
  2. Ключица
  3. Плечевая кость
  4. Локтевая кость
3. У птиц, в отличие от пресмыкающихся, в процессе эволюции
1. Температура тела стала непостоянной
  2. Сформировался покров из рогового вещества
  3. Сформировалось четырёхкамерное сердце
  4. Размножение стало происходить с помощью яиц
4. У птиц артериальная кровь не смешивается с венозной, так как их сердце
1. Не имеет клапанов между предсердиями и желудочками
  2. Не имеет перегородки в желудочке
  3. Состоит из трёх камер
  4. Разделено полностью на правую и левую половины
5. Птенцы гнездовых птиц отличаются от выводковых:
1. Числом птенцов в выводке,
  2. Тем, что их птенцы появляются на свет зрячими, опушёнными, могут бегать и самостоятельно находить корм,
  3. Растянутой во времени откладки яиц, птенцы из которых появляются почти одновременно,
  4. Тем, что их птенцы вылупляются слепыми, почти голыми, родители должны кормить их и защищать.
6. Почему самцы птиц часто имеют яркую окраску?
1. Привлекает внимание самок своего вида,
  2. Отпугивает самок другого вида,
  3. Делает их менее заметными на ярком фоне,
  4. Отпугивает самцов другого вида.
7. Какой из органов компенсирует отсутствие зубов в клюве птицы?
1. Железистый желудок
  2. Мускульный желудок
  3. Кишечник с сильно щелочной средой
  4. Печень
8. Признак приспособленности птиц к полету
1. Появление четырёхкамерного сердца

2. Роговые щитки на ногах
3. Наличие полых костей
4. Наличие копчиковой железы

8. Воздушные мешки как часть дыхательной системы имеются у:

1. Птиц
2. Земноводных,
3. Пресмыкающихся,
4. Млекопитающих.

9. Гонады – это:

1. Яичник
2. Яйцевод
3. Яйцеклетка

9. Яйцеклетка – это \_\_\_\_\_

10. Укажите последовательность расположения отделов яйцевода \_\_\_\_\_

11. Укажите правильное строение белка по расположению слоев от скорлупы:

\_\_\_\_\_

12. Определение пола у птицы

1. Быстрота оперяемости.
2. Осмотр клоаки.
3. По поведению.
4. По цвету оперения.
5. По внешнему виду

13. Биологические особенности пищеварения, характерные для птицы.

- 1 Пищеварение идет по типу моногастричных животных.
- 2 Большая протяженность желудочно-кишечного тракта.
- 3 Быстрое прохождение содержимого через желудочно-кишечный тракт.

14. Основные показатели яичной продуктивности:

- 1 Живая масса и убойный выход.
- 2 Яйценоскость и масса яиц.
- 3 Среднесуточный прирост и масса яиц.
- 4 Убойный выход и соотношение съедобных частей тушки.
- 5 Затраты кормов и живая масса.

15. Период времени, при котором несушка несет яйца без перерыва:

- 1 Ритм яйцекладки.
- 2 Цикл яйценоскости.
- 3 Интервал яйцекладки.
- 4 Интенсивность яйцекладки.
- 6 Период яйцекладки.

16. Оплодотворение — это процесс

- 1.Развития оплодотворенного яйца
2. Слияние яйцеклетки и сперматозоида

### 3.Образования половых клеток

17. Что развивается из оплодотворенной яйцеклетки?

- 1.Зародыш
- 2.Зигота
- 3.Сперматозоид

18. На сколько категорий подразделяют каждый сорт яиц?

1. 2
2. 3
3. 5
4. 4

19. Масса одного яйца отборной категории составляет (в г.):

1. 65
2. 58
3. 60
4. 55
5. 45

20. Масса яиц первой категории составляет (в г.):

1. 65
2. 55
3. 45
4. 50
5. 60

21. Масса одного яйца второй категории составляет (в г.):

1. 65
2. 68
3. 40
4. 45
5. 55

22. Высота воздушной камеры диетических яиц составляет не более (в мм):

1. 4
2. 7
3. 9
4. 3
5. 8

23. Высота воздушной камеры столовых яиц, хранившихся в холодильнике, составляет (в мм.):

1. 7
2. 9
3. 5

4. 4
5. 8

24. Высота воздушной камеры свежих столовых яиц составляет (в мм):

1. 9
2. 4
3. 7
4. 5
5. 10

25. Диетическими считаются яйца, не считая дня с несения (в сутках):

1. 5
2. 7
3. 14
4. 10
5. 2

26. Свежими называют яйца, хранившиеся при температуре не ниже  $+2^{\circ}\text{C}$  или в холодильнике не более (в сутках):

1. 30
2. 10
3. 15
4. 25
5. 40

27. Срок хранения холодильниковых яиц не более (в сутках):

1. 120
2. 140
3. 215
4. 210
5. 220

28. Общепринятыми методами экспертизы яиц являются:

1. наружный осмотр
2. овоскопирование
3. взвешивание
4. освещение в ультрафиолетовых лучах
5. освещение в инфракрасных лучах

29. Что необходимо предпринять в случаях отсутствия ветеринарного свидетельства или справки на поступившие яйца, или из неблагополучных пунктов по инфекционным заболеваниям птиц?

1. 13-ти минутную проварку
2. утилизацию
3. уничтожение
4. отправка на реализацию без ограничения

5. возврат поставщику
30. Какие яйца относят к техническому браку?
1. кровяное кольцо
  2. насечка
  3. малое пятно
  4. выливка
  5. тек
31. Какой срок можно хранить свежие яйца на складах или в холодильниках, при температуре +2<sup>0</sup>С (в сутках)?
1. не более суток
  2. не более 10
  3. не более 30 со дня загрузки в холодильник
  4. не более 30 со дня снесения
  5. не более 40
32. Какой срок можно хранить холодильниковые яйца на складах при температуре Цельсия +2<sup>0</sup>С (в днях)?
1. более 20
  2. более 30
  3. более 50
  4. не более 120
  5. более 80
33. Плотность свежих куриных яиц:
1. 1,037 г/см<sup>3</sup>
  2. 1,055 г/см<sup>3</sup>
  3. 1,080 г/см<sup>3</sup>
- 34.Какая должна быть температура при пастеризации в центре жидких упакованных мороженных яичных продуктов \_\_\_\_\_
- 35.Какое содержание воды в яичном порошке \_\_\_\_\_
- 36.Как упаковывают жидкие яичные продукты:
1. Полиэтиленовые пакеты
  2. Стеклянная тара
  3. Алюминиевые бидоны
- 37.Освобожденная от желтка скорлупы белковая масса, профильтрованная, перемешанное и замороженное
1. Яичный меланж
  2. Белок яичный замороженный
  3. Желток яичный замороженный
- 38.Укажите, на каком уровне поддерживается температура воздуха и влажность на яичном складе при хранении яиц?
1. Температура 25° С при влажности 75-80%
  2. Температура 4-12° С при влажности 75-80%

3. Температура 25° С при влажности 60-70%;

39. Какие мероприятия проводят на предприятиях перед разбиванием яиц:

1. Замачивают в теплой воде на 5 мин
2. Не проводят
3. Обрабатывают 0,5% раствором кальцинированной соды 10–20 мин

40. Чем проводится дезинфекция рук рабочих в конце смены:

1. 0,2% р-р извести
2. 1% р-р формальдегида
3. 1% р-р йода

41. Срок хранения мороженных яичных продуктов при температуре -18 ° С:

1. 1 месяц
2. 12 месяцев
3. 18 месяцев

42. Пищевые куриные яйца в зависимости от сроков хранения и качества подразделяют на:

1. Диетические и столовые;
2. Отборные, первой и второй категорий;
3. Стандартные и группы «здоровое питание».

43. Перечислите все породы кур только яичного направления продуктивности.

1. Минорки, леггорн, орловская
2. Нью – гемпширы, минорки, род-айланд белый плимутрок
3. Орловская, минорки, леггорн, белый плимутрок
4. Род-айланд, белый плимутрок

44. Назовите все мясные кроссы кур

1. Степняк, Смена – 4, Конкурент – 3, Росс-308
2. Бованс белый,
3. Ломан коричневый
4. Радонеж, Птичное, Родонит-2

45. Назовите все породы уток.

1. Крупная серая
2. Загорская белогрудая
3. Пекинская, Украинская серая, Мускусная
4. Корниш, Северокавказская бронзовая

46. В каком возрасте проводят ускоренную предварительную оценку яичных кур по яйценоскости?

1. В 52 недели жизни
2. В 40 недель жизни
3. В 72 недели жизни
4. В 22 недели жизни

46. Комплекс сочетающихся линий их гибридов, получаемых по определенной схеме скрещивания называем:

1. Линией;

2. Кроссом;
3. Селекционным гнездом

47. В каком возрасте ремонтных курочек переводят в куры - несушки?

1. В 17 недель
2. В 9 недель
3. В 5,5 месяцев
4. В 22 недели

48. Как переводят курочек в поголовье несушек?

1. Путем пересадки из клеток, в которых их выращивали, в клетки для несушек
2. На основании соответствующих записей в учетных ведомостях
3. Посредством уменьшения плотности посадки до нормативной для взрослых кур
4. После начала яйцекладки

49. Интенсивность яйценоскости определяют:

1. ..Отношением числа снесенных яиц к числу птице-дней за конкретный период, %
2. Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на поголовье несушек на начало учитываемого периода
3. Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на среднее поголовье несушек
4. Число яиц, снесенных несушкой без перерыва

50. Как определить среднее поголовье кур-несушек?

1. Число птице-дней за год разделить на начальное поголовье
2. ..Число птице-дней за период разделить на число календарных дней за тот же период
3. Число кур, имевшихся на начало года, суммировать с числом кур на конец года и сумму разделить на 2.
4. Суммировать число кур, имевшихся на начало каждого месяца

51. Оптимальная температура в птичнике при содержании кур- несушек, °С \_\_\_\_\_.

52. Оптимальная влажность воздуха в птичнике при содержании кур- несушек, % \_\_\_\_\_.

53. Продолжительность светового дня при содержании кур-несушек, час. \_\_\_\_\_.

54. Цикл яйцекладки?

1. Число яиц, снесенных несушкой подряд до перерыва;
2. Число яиц, снесенных за первую неделю яйцекладки;
3. Число яиц, снесенных за 40 недель жизни

55. Для инкубации пригодно яйцо с плотностью не менее (г/см<sup>3</sup>):

- 1,075;
- 1,070;
- 1,085;

56. Где располагается зародышевый диск \_\_\_\_\_

57. Как называется надскорлупная оболочка, покрывающая яйцо \_\_\_\_\_

58. Где расположена латebra \_\_\_\_\_

59. Время образования скорлупы яйца \_\_\_\_\_

60. Укажите основную функцию градинок \_\_\_\_\_
61. В каком отделе яйцевода происходит оплодотворение яйцеклетки \_\_\_\_\_
62. Укажите существующие способы оценки экстерьера с/х птицы \_\_\_\_\_
63. Что понимают под полупотрошенной тушкой \_\_\_\_\_
64. Укажите, как определяют массу яиц в птицеводстве \_\_\_\_\_
65. Где была выведена порода кур корниш \_\_\_\_\_
66. Метод селекции, основанный на отборе птицы по селекционируемым признакам в определенной последовательности называется \_\_\_\_\_ селекцией.

**Вопросы к дифференцированному зачету  
по дисциплине: «Технология производства и переработки продукции  
птицеводства»**

1. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства, история становления. 2. Современное состояние отрасли птицеводства, перспективы развития.
3. Сущность и преимущества развития птицеводства на промышленной основе.
4. Биологические особенности с/х птицы, происхождение по данным палеонтологии. 5. Линька, ее виды и особенности протекания у с/х птицы разных видов.
6. Принудительная линька птицы, ее значение и принципы проведения.
7. Связь экстерьерных признаков с интерьером и продуктивностью с/х птицы.
8. Яичная продуктивность птицы и пути ее повышения. 9. Воспроизводительные качества различных видов с/х птицы и их связь с направлением продуктивности птицы.
10. Особенности экстерьера индеек и водоплавающей птицы (уток и гусей). 11. Строение и образование куриного яйца.
12. Мясная продуктивность и особенности роста молодых карых пород кроссов с/х птицы.
13. Факторы, обуславливающие мясную продуктивность и скорость роста птицы.
14. Значение племенной работы и использование достижений генетики в птицеводстве.
15. Аутосексные признаки, их использование в промышленном птицеводстве. Влияние качественных признаков на хозяйственно-полезные.
16. Кроссы в птицеводстве, отцовские и материнские формы и линии, схемы их скрещивания.
17. Методы разведения птицы, гибридизация в птицеводстве.
18. Особенности племенной работы с гусями, промышленное скрещивание гусей разных пород.
19. Задачи и особенности племенной работы селекционно-генетических станций, племенных заводов и репродукторов 1-го и 2-го порядков. 20. Особенности пищеварения и обмена веществ у с/х птицы.
21. Значение полноценного кормления с/х птицы, биологическая роль протеина и аминокислот.
22. Методы и принципы нормирования кормления с/х птицы.
23. Характеристика полнорационных комбикормов, комбикормов-концентратов и премиксов для птицы, рассыпные и гранулированные комбикорма.
24. Особенности кормления кур-несушек.



25. Особенности кормления бройлеров.
26. Особенности кормления ремонтного молодняка в различные возрастные периоды.
27. Методы повышения эффективности использования кормов при производстве яиц и мяса с/х птицы.
28. Откорм гусей на жирную печень.
29. История и значение инкубации яиц в развитии птицеводства.
30. Требования, предъявляемые к качеству инкубационных яиц, калибровка яиц.
31. Режим инкубации куриных яиц.
32. Краткая характеристика основных типов инкубаторов.
33. Биологический контроль показателей, характеризующие результаты инкубации яиц.
34. Определение пола и оценка суточных цыплят.
35. Искусственное осеменение с/х птицы. Отбор самцов, получение и оценка качества спермы, техника осеменения самок.
36. Происхождение и биологические особенности кур, уток, гусей и других видов с/х птицы.
37. Классификация пород и линий с/х птицы.
38. Яичные породы и кроссы кур.
39. Мясо-яичные породы кур и их использование в промышленном птицеводстве.
40. Мясные породы и кроссы кур.
41. Породы кроссы уток.
42. Породы гусей.
43. Породы и кроссы индеек.
44. Перепела, цесарки. Биологические особенности, породы.
45. Страусы – биологические особенности и разведение.
46. Мясные голуби – биологические особенности и разведение.
47. Сроки выращивания молодняка яичных и мясных кур, основные нормативы, учитываемые при расчете движения поголовья ремонтного молодняка кур.
48. Температурно-воздушный режим для выращивания молодняка с/х птицы.
49. Особенности содержания и кормления племенной птицы.
50. Условия, обеспечивающие круглогодичное производство яиц и мяса с/х птицы.
51. Показатели, характеризующие яйценоскость и сохранность птицы, техника их определения.
52. Световой режим при выращивании цыплят и содержание кур яичного направления продуктивности.
53. Элементы светового режима и их значение для продуктивности птицы.
54. Методы выращивания молодняка кур.
55. Выращивание молодняка и содержание взрослой птицы на глубокой подстилке.
56. Методы содержания молодняка и взрослых индеек
57. Методы содержания молодняка и взрослых гусей
58. Методы содержания молодняка и взрослых уток
59. Особенности содержания фазанов и куропаток
60. Особенности содержания страусов
61. Особенности содержания мясных голубей
62. Особенности и методы содержания перепелов
63. Методы содержания молодняка и взрослых цесарок
64. Основные операции при убое и переработке птицы
65. Методы удаления и способы переработки птичьего помета
66. Мероприятия по охране окружающей среды на птицефабриках.
67. Сортировка, калибровка и переработка пищевых яиц.
68. Переработка перо-пухового сырья, получение кормовой муки и отходов при убое птицы
69. Особенности содержания птицы в приусадебных (фермерских) хозяйствах

## 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

### Опрос

При оценке ответа обучающегося надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) Полноту и правильность ответа;
- 2) Степень осознанности, понимания изученного;
- 3) Языковое оформление ответа.

Отметка "5" ставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

### Критерии оценки

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний обучающихся.

Развернутый ответ должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему.

При оценке ответа надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое (понятийное) оформление ответа.

Балл	Степень выполнения обучающимся общих требований к ответу
«5»	1) обучающийся полно излагает изученный материал, даёт правильное определение специальных понятий дисциплины; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения формируемой компетенции (компетенций).
«4»	Обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 – 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 – 2 недочёта в последовательности в соответствии с формируемой компетенцией.
«3»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал не полно и допускает неточности в определении понятий; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
«2»	Если обучающийся обнаруживает не знание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке ответа, искажающие смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению формируемой данной дисциплиной компетенции (компетенций)

### Тестирование

Тестовые задания предусматривают закрепление теоретических знаний, полученных

обучающимся во время занятий по данной дисциплине. Их назначение – углубить знания по отдельным вопросам, систематизировать полученные знания, выявить умение проверять свои знания в работе с конкретными материалами. Перед выполнением тестовых заданий надо ознакомиться с сущностью вопросов выбранной темы в современной учебной и научной литературе, в том числе в периодических изданиях. Выполнение тестовых заданий подразумевает и решение задач в целях закрепления теоретических навыков. В тестах предусмотрены задачи различных типов: закрытые тесты, в которых нужно выбрать один верный вариант ответа из представленных, выбрать несколько вариантов, задания на сопоставление; а также открытые тесты, где предстоит рассчитать результат самостоятельно, заполнить пропуск.

**Критерии оценивания тестовых работ**

Оценка контроля ключевых компетенций обучающихся производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка:

- 86 – 100 % правильных ответов – оценка «отлично»;**
- 70 – 85 % правильных ответов – оценка «хорошо»;**
- 51– 69 % правильных ответов – оценка «удовлетворительно»;**
- 0– 50 % правильных ответов – оценка «неудовлетворительно»**

**Критерии оценки знаний при проведении промежуточной аттестации  
зачет (с оценкой):**

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.