

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

" 25 " \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Производство продукции животноводства**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность

**Технологии сельскохозяйственной продукции для персонализированного питания**  
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника  
Бакалавр

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью освоения дисциплины «Производство продукции животноводства»** является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

13 *Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства);*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).*

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *производственно-технологического, организационно-управленческого, научно-исследовательского.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельхозпродукции, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.07.2017 № 669. Редакция с изменениями № 1456 от 26.11.2020.

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

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии обосновывать их применение профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Использует справочные материалы для разработки инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и применяет в профессиональной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.
	Умеет: оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов; обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции животноводства
	Владеет: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Использует справочные материалы для разработки инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и применяет в профессиональной деятельности	Знает: Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции.
	Умеет: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии
	Владеет: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы ВО

Дисциплина относится к *обязательной части* Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин основы проектного обучения, физика, процессы и аппараты пищевых производств, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, кормление сельскохозяйственных животных, птицы и рыбы, физическая и коллоидная химия, органическая химия, основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы, химия пищи, морфология и физиология сельско-хозяйственных животных, биохимия сельско-хозяйственной продукции.

Дисциплина является предшествующей для изучения цифровые технологии в АПК, безопасность пищевого сырья и продуктов питания, технология производства продукции птицеводства, проектирование перерабатывающих производств.

### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 6 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам	
		5	6
		Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>72</b>
<b>Контактная работа</b> в т. ч. аудиторные занятия:	<b>86,45</b>	<b>47,95</b>	<b>38,5</b>
Лекции	33	15	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>			
Лабораторные работы (ЛР)	48	30	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>			
Консультации текущие	1,65	0,75	0,9
Курсовая работа	1,5		1,5
Консультации перед экзаменом	2	2	
<b>Вид аттестации (экзамен/зачет)</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>95,75</b>	<b>62,25</b>	<b>33,5</b>
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	52,4	42,2	10,2
Подготовка к лабораторным занятиям	29,85	20,05	9,8
Подготовка к курсовой работе	13,5		13,5
<b>Подготовка к зачету/экзамену</b>	<b>33,8</b>	<b>33,8</b>	

**5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

#### 5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
-------	---------------------------------	--------------------	----------------------------

5 семестр			
1.	Основы животноводства	Цели, задачи и структура курса. Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных. Народнохозяйственное значение скотоводства. Продуктивность сельскохозяйственных животных, факторы ее определяющие. Состояние и перспективы развития животноводства в России.	107,25
<i>Консультации текущие</i>			0,75
<i>Консультации перед экзаменом</i>			2
<i>Экзамен</i>			0,2
<i>Подготовка к экзамену</i>			33,8
6 семестр			
2	Основы переработки сельскохозяйственных животных и птиц	Введение. Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины. Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы. Значение свиноводства. Технология производства свинины.	69,5

## 5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные занятия, ак. ч	СРО, час
5 семестр				
1	Основы животноводства	15	30	62,25
<i>Консультации текущие</i>			0,75	
<i>Консультации перед экзаменом</i>			2	
<i>Экзамен</i>			0,2	
6 семестр				
2	Основы переработки сельскохозяйственных животных и птиц	18	18	33,8

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость раздела, ак. часы
5 семестр			
1	Основы животноводства	История, состояние и перспективы развития животноводства в России.	2
		Виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на продуктивность. Пути увеличения продуктивности сельскохозяйственных животных	2
		Технология воспроизводства свиней. Технология откорма свиней, виды откорма и факторы на него влияющие.	2
		Технология выращивания молодняка овец. Технология откорма и нагула овец	2
		Отбор и подбор животных	2
		Методы разведения животных	2
		Народное значение скотоводства	3
6 семестр			

2	Основы переработки сельскохозяйственных животных и птиц	Технология производства молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность.	4
		Технология производства говядины. Факторы, влияющие на мясную продуктивность	4
		Технология производства свинины в хозяйствах различной формации	2
		Схема технологического процесса производства яиц.	2
		Условия и сроки комплектования промышленного стада курнесушек.	2
		Кормление и содержание яичных кур.	2
		Схема технологического процесса производства мяса бройлеров.	2

**5.2.2 Практические занятия (семинары)  
не предусмотрен  
\*в форме практической подготовки**

**5.2.3 Лабораторный практикум**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
5 семестр			
1	Основы животноводства	1. Учет роста сельскохозяйственных животных	4
		2. Оценка питательности кормов по содержанию перевариваемых питательных веществ	4
		3. Питательность кормов в к. е. и ЭКЕ	4
		1. Кормление дойных коров	4
		2. Зоотехнические и зооигиенические требования, предъявляемые к животноводческим помещениям	4
		3. Зоотехнический учет в животноводстве	4
		1. Отбор животных.	3
		2. Племенной подбор	3
6 семестр			
2	Основы переработки сельскохозяйственных животных и птиц	Учет молочной продуктивности и жирномолочности коров	2
		Планирование удоя по группе коров, закрепленных за дояркой	2
		Учет мясной продуктивности	2
		Определение упитанности и мясо-сальных качеств свиней	2
		Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы	2
		Технология производства мяса птицы	2
		Технология промышленного производства инкубационных яиц. Технологические расчеты по определению поголовья кур и	2

		петухов родительского стада, годового выхода инкубационных яиц, суточного и ремонтного молодняка	
		Оценка и учет шерстной продуктивности овец	2
		Отчет о движении поголовья овец (оборот стада). Годовой выход шерсти и живой массы баранины	1
		Учет и оценка молочной и мясной продуктивности овец	1

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Основы животноводства	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	42,2
		Подготовка к лабораторным занятиям	20,25
2	Основы переработки сельскохозяйственных животных и птиц	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	10,2
		Подготовка к лабораторным занятиям	9,8
		Подготовка к курсовой работе	13,5

### 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

#### 6.1 Основная литература

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для академического бакалавриата / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 417 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10647-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430980>

2. Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497475>

3. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156156>

4. Дементьев, Ю. Н. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства : учебное пособие / Ю. Н. Дементьев. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2019. — 399 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143023>

5. 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>

#### 6.2 Дополнительная литература

1. 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>

2. Микробиология продуктов животного происхождения: электронный практикум для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143029>

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. 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>

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?">http://www.elibrary.ru/defaulttx.asp?</a>
Федеральная университетская компьютерная сеть России	<a href="http://www.runnet.ru/">http://www.runnet.ru/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://www.window.edu.ru/">http://www.window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="http://minobrnauki.gov.ru">http://minobrnauki.gov.ru</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="http://npoed.ru">http://npoed.ru</a>
Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="http://education.vsu.ru">http://education.vsu.ru</a>

### 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Программы	Лицензии, реквизиты, поддерживающие документы
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office Professional Plus 2007	Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a> Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
КОМПАС 3D	LTv12, бесплатное ПО <a href="http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html">http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</a>
Microsoft Windows XP	Microsoft Open License Academic OPEN No Level # No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
AdobeReaderXI	AdobeReaderXI, бесплатное ПО <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-</a>

	<a href="#">reader.html</a>
Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»	Номер лицензии 104-2015, 28.04.2015 г., договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»

## **7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

### **Учебная аудитория для проведения учебных занятий №522**

Комплект мебели для учебного процесса.

26 рабочих мест.

Мультимедийная техника: ноутбук AcerExtensa 15,6; проектор Epson3; экран настенный.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации процесса.

**Учебная аудитория для проведения учебных занятий №103**, Комплект мебели для учебного процесса – 28 шт.

Доска интерактивная SCRENMEDIA MR7986 с проектором Acer S1283e DLP, EMEA.

Машина для резки монолита масла Е4-5А Ф5035, Универсальный привод П-11, Мясорубка МИМ-300; Измельчитель, Молотковая дробилка, Куттер, Машина котлетоформовочная МФК-2210, Сепаратор сливоотделитель, Сепаратор сливоотделитель "Самур-600", Автоклав АВ-2, стенд для исследования статической балансировки деталей, стенд для исследования динамической балансировки, питатель шнековый, стенд для исследования тепловых взаимодействий, стенд для исследования запрессовки-распрессовки деталей

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения. Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
**к рабочей программе**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
**ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Производство продукции животноводства**

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

## 2

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии обосновывать применение профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
			ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Использует справочные материалы для разработки инновационных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и применяет в профессиональной деятельности
		<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения (показатели оценивания)</b>
		ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.
			Умеет: оценивать потери организации от низкого качества сырья и материалов; обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции животноводства
			Владеет: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
		ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Обосновывает и реализует современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции.
			Умеет: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии
			Владеет: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Модули/разделы/темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология оценки (способ контроля)
			наименование	№ заданий	
<b>7 семестр</b>					
1	Основы животноводства	ОПК-4	Тест	1-10	Бланочное или компьютерное тестирование. Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Темы курсовых работ	20-39	Представление на лабораторных занятиях. Проверка преподавателем. Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

			Вопросы к лабораторным работам	40-48	Представление на лабораторных занятиях. Проверка преподавателем. Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к экзамену	68-77	Проверка преподавателем. Отметка в пятибалльной системе
8 семестр					
2	Основы переработки сельскохозяйственных животных и птиц	ПКв-4	Тест	11-19	Бланочное или компьютерное тестирование. Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Темы рефератов	20-39	Представление на практических занятиях. Проверка преподавателем. Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к лабораторным работам	49-67	Представление на практических занятиях. Проверка преподавателем. Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к зачету	78-94	Проверка преподавателем. Отметка в системе«зачтено – не зачтено»

### 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента. Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы обучающихся. Показателями ОМ являются: тестирование, текущий опрос в виде собеседования на практических работах, оценка самостоятельной работы(в виде оценки домашнего задания - собеседование, тестирование, решение кейс-заданий). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных «Ведомости кафедры» («Рейтинг студентов») в соответствии с процентной шкалой 0-100 %: 0-59,99% - неудовлетворительно;60-74,99% - удовлетворительно; 75-84,99% - хорошо;85-100% - отлично.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования, устных ответов и предусматривает возможность последующего собеседования на зачете. Зачет проводится в виде тестового задания или собеседования.

Каждый вариант теста включает 20 контрольных заданий, из них:

- 15 контрольных заданий на проверку знаний;
- 4 контрольных заданий на проверку умений;
- 1 контрольное задание на проверку навыков.

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет. В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи зачета в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

### 3.1 Тесты (тестовые задания)

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

№ задания	Тестовое задание
7 семестр	
1	Наука опроизводстве продуктов животноводства путем разведения, выращивания ирационального использования домашних животных: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. зоотехния</li> <li>2. зоотомия</li> <li>3. физиология</li> <li>4. биология</li> </ol>
2	Перечислите характерные признаки породы животных ( <b>общность происхождения; приспособленность к разведению в конкретных природно-климатических условиях; наличие определенных хозяйственно-полезных качеств; устойчивость наследственности при большой внутривидовой изменчивости признаков;- необходимая для разведения численность</b> )
3	Часть породы, разводимая в конкретной природноклиматической зоне и хорошо приспособленная к ее условиям это ( <b>отродье</b> )
4	В зависимости от количества и качества труда, вложенного в формирование породы, их подразделяют на _____ ( <b>аборигенные, примитивные, заводские, переходные</b> )
5	Породы, разводимые в данном регионе неопределеннодлительное время: Примитивные <b>Аборигенные</b> Заводские или культурные Переходные или улучшенные
6	Степень изменений, вызванных неблагоприятными условиями ( <b>перерождение, захудалость, вырождение</b> )
7	Микробная обсемененность в коровниках (тыс/м <sup>3</sup> ) _____ (70)
8	Температура воздуха в коровнике с привязным содержанием (°C): (10°C)
9	Какая из сторон терморегуляции не совершенна у молодняка животных: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. химическая</li> <li>2. <b>физическая +</b></li> <li>3. биологическая</li> <li>4. механическая</li> </ol>
10	При недостатке какого микроэлемента у молодняка кур возникает заболевание перрозис: ( <b>марганец</b> )
8 семестр	
11	Пищевая ценность продуктов обусловлена _____ ( <b>содержанием основного вещества и его перевариваемостью, зависящей от физико-химических свойств, степени и характера обработки продукта</b> )
12	Минимальное количество суток отводимое на транспортный режим кормления ( <b>7 суток</b> )
13	Сложный теплофизический процесс, включающий отводтеплоты из внутренних слоев и испарение влаги с поверхности это _____ ( <b>охлаждение мяса</b> )
14	Методы уменьшения усушки полутуши _____ ( <b>обертывают простыней или упаковывают в полимерные пленочные материалы.</b> )
15	Методы охлаждения мяса и мясopодуктов( <b>воздушная среда или жидкость</b> )
16	железы внутренне секреции, не имеющиевыводных протоков и отдающие свои секреты

	(гормоны) в кровь и лимфу, а также железы двойной секрецией, играющие внутри- и внешнесекреторны функции это _____ ( <b>эндокринное сырье</b> )
17	Документы, необходимые для сырья, используемого для производства медицинских препаратов ( <b>ветеринарного освидетельствования перед убоем и ветеринарной экспертизы продуктов убоя.</b> )
18	Важнейшее условие правильной организации сбора эндокринно-ферментного и специального сырья ( <b>быстрое извлечение из туши животного и минимальный интервал времени между его выделением и консервированием</b> )
19	Внутренние органы и части туши убойных животных, которые после ветеринарно-санитарной экспертизы направляют на обработку это ( <b>субпродукты</b> )

### 3.2 Домашнее задание (кейс-задания)

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

№ задания	Темы курсовых работ
20	Сравнительная характеристика разных типов технологий в молочном скотоводстве.
21	Влияние кратности и технологии доения на молочную железу коровы и её продуктивность.
22	Влияние молочной продуктивности матерей на продуктивность дочерей.
23	Технология производства молока в зарубежных странах
24	Технология производства говядины в странах Западной Европы.
25	Отбор коров по пригодности к машинному доению.
26	Влияние уровня кормления коров на молочную продуктивность.
27	Основные пороки молока и меры борьбы с ними.
28	Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.
29	Состав, свойства и значение молозива для выращивания молодняка крупного рогатого скота
30	Морфофункциональные свойства вымени коров и их связь с уровнем молочной продуктивности
31	Биотехнологические методы интенсификации воспроизводства крупного рогатого скота
32	Влияние технологических факторов на молочную продуктивность и химический состав молока коров.
33	Производство молока в хозяйствах разной экономической формации
34	Технология откорма и нагула крупного рогатого скота
35	История создания и дальнейшее использование бестужевской породы крупного рогатого скота.
36	Раздой, как метод повышения продуктивных и племенных качеств коров.
37	Контрольно-селекционные дворы и их роль в формировании стада.
38	Специализация и концентрация в молочном скотоводстве.
39	Зоотехническая характеристика черно-пестрой породы.

### 3.3 Вопросы к лабораторным работам

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

№ задания	Формулировка задания
<b>7 семестр</b>	
40	Каковы основные группы документов учёта в животноводстве? Какие из них являются единичными для всех видов сельскохозяйственных животных?
41	Какие документы используются для племенного учёта в скотоводстве?
42	Какие документы по учёту продукции ведут в хозяйствах, специализирующихся на производстве молока?
43	Какие документы необходимы для учёта кормов?
44	Какие документы заполняются для учёта поголовья животных?
45	Когда и для чего составляется отчёт о движении поголовья (на примере крупного рогатого скота)?
46	Из каких позиций состоит приходная и расходная части отчёта о движении скота?
47	Как рассчитать валовой прирост живой массы по каждой группе животных?
48	Когда осуществляется перевод животных: - из группы тёлочек в группу нетелей- из группы нетелей в группу коров?
<b>8 семестр</b>	

49	Дайте понятие конституции сельскохозяйственных животных.
50	Сравните показатели техники разведения крупного рогатого скота, лошадей, свиней и овец. Какой из этих видов животных самый многоплодный?
51	Какая порода является самой многочисленной в нашей стране?
52	В чем особенности мясных пород скота франко-итальянской селекции
53	Охарактеризуйте основные мясные породы скота британской селекции
54	Охарактеризуйте основные мясные породы скота отечественной селекции
55	Какие породы скота обладают двойной (комбинированной) продуктивностью?
56	Охарактеризуйте основные породы скота молочного направления, разводимые в Российской Федерации.
57	Какая порода скота самая жирномолочная?
58	Какая порода скота самая обильномолочная?
59	Как классифицируют породы крупного рогатого скота по характеру преобладающей продуктивности?
60	Дайте понятие интерьера сельскохозяйственных животных. Какие показатели используются для оценки интерьера?
61	Дайте понятие индексов телосложения
62	Назовите основные промеры крупного рогатого скота. В каких точках тела животного они берутся
63	Перечислите основные стати тела и охарактеризуйте их выраженность у молочного скота.
64	Какой учёный выделил 4 основных типа конституции? Каковы они?
65	Приведите примеры пород животных с наиболее выраженными конституциональными типами: грубый-плотный, нежный-плотный, нежный-рыхлый, грубый-рыхлый.
66	Что такое экстерьер и каково его значение для оценки и отбора животных?
67	Охарактеризуйте способы оценки экстерьера сельскохозяйственных

### 3.4 Вопросы к зачету

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

№ задания	Формулировка задания
<b>7 семестр</b>	
68	Каков средний химический состав и свойства молока коровы?
69	Что такое годовой цикл молочной коровы? Каковы продолжительность и значение периодов, его составляющих?
70	Каков состав и свойства молозива?
71	За какие временные периоды и по каким показателям оценивают молочную продуктивность коров?
72	Как определяется количество молочного жира?
73	Как определить средний процент жира в молоке, полученном за сутки на ферме, если известно количество надоев молока (утро, обед, вечер) и процентное содержание жира за каждое из доений?
74	Опишите хозяйственно-биологические особенности свиней.
75	Почему свиней относят к многоплодным животным?
76	Какие половозрастные группы выделяют в свиноводческих хозяйствах?
77	Какие показатели учитывают для отбора и перевода свиноматок из группы проверяемых в основное стадо?
<b>8 семестр</b>	
78	Какие продукты получают после убоя крупного рогатого скота?
79	Что понимают под тушей крупного рогатого скота?
80	Как определить абсолютный, среднесуточный и относительный приросты живой массы? В каких единицах они выражаются?
81	Как рассчитать убойный выход? Каков средний убойный выход у крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей?
82	Какие показатели определяют качество мяса?
83	Опишите органолептические свойства говядины и телятины.
84	Какие отруба туши крупного рогатого скота являются наиболее ценными?
85	Как рассчитывается и что характеризует коэффициент мясности?
86	Что понимают под упитанностью животных?

87	Какие факторы влияют на мясную продуктивность крупного рогатого скота
88	Как рассчитывается и что характеризует коэффициент мясности?
89	Что понимают под упитанностью животных?
90	Опишите технологию производства говядины в молочном скотоводстве.
91	Опишите технологию производства говядины в мясном скотоводстве.
92	Что принято за овсяную кормовую единицу, энергетическую кормовую единицу?
93	Что понимают под кормами и кормовыми добавками?
94	Дайте понятие рациона и его структуры.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах зачетах;

П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам оценки уровня сформированности компетенции по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине**

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности					
Знать: Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Знание Нормативных и методических документов, регламентирующих вопросы качества продукции. правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции.	Распознавание необходимой информации. Классификация приемов анализа.	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %.	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Доля правильных ответов при тестировании менее 60 %.	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Уметь: выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте обеспечивать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и угрозе военных конфликтов, комфортные условия труда на рабочем месте	Практические работы	Корректность и полнота выполнения практических работ.	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют.	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии.	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Владеть: методами поддержания безопасных условий труда и методами для выявления условий возникновения чрезвычайных ситуаций, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов	Домашнее задание.	Корректность и полнота выполнения практических работ.	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют.	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии.	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)

навыками предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте					
ПКв-4. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки					
Знать: сущность современных способов и методов контроля, анализа качества и выявления брака продукции, нормативную базу и принципы организации техноконтроля сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на предприятиях теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Знание способов и методов контроля, анализа качества и выявления брака продукции, нормативную базу и принципы организации техноконтроля сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки на предприятиях теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Распознавание необходимой информации. Классификация приемов анализа.	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %	Зачтено/ 60-100	Освоена (базовый)
			Доля правильных ответов при тестировании менее 60 %	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Уметь: проводить оценку качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки и участвует в разработке мероприятий по выявлению брака использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества	Практических работы	Корректность и полнота выполнения практических работ.	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют.	Зачтено/ 60-100	Освоена (повышенный)
			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии.	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)

<p>Владеть: методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; выявляет брак продукции растениеводства методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду</p>	<p>Домашнее задание.</p>	<p>Корректность и полнота выполнения домашнего задания.</p>	<p>Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют.</p>	<p>Зачтено/ 60-100</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии.</p>	<p>Не зачтено/ 0-59</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>

