

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Махаева Наталья Юрьевна  
 Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»  
 Дата подписания: 04.03.2024 10:13:30  
 Уникальный программный ключ:  
 fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f4878

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Ярославский государственный аграрный университет»  
 (ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
 проректор по учебной и воспитательной  
 работе, молодежной политике  
 ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
 Махаева Н.Ю.  
 30 июня 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

***+ Б1.О.19.03 Производство продукции животноводства***

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	заочная
<b>Год начала подготовки</b>	2023
<b>Факультет</b>	агротехнологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	180/5 +
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	Экзамен, КР +

Ярославль 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) **Производство продукции животноводства** в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки от 26 ноября 2020 г. № 1456, от 8 февраля 2021 г. № 83, от 19 июля 2022 г. № 662, от 27 февраля 2023 г. № 208;
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки»;
3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);
4. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н «Об утверждении профессионального стандарта «Агроном»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;
5. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ «07» марта 2023 г. протокол № 3, с изменениями от «11» апреля 2023 г. протокол № 4, от «02» мая 2023 г. протокол № 5. Период обучения: 2023 – 2028 гг.

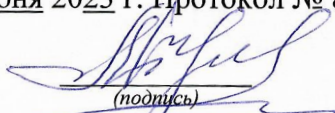
**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

*ст. преподаватель Семеренко Н.Ю.*  
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции «16» июня 2023 г. Протокол № 8

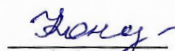
Заведующий кафедрой

  
(подпись)

*д.б.н., доцент Чугреев М.К.*  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии агротехнологического факультета 19 июня 2023 г. протокол № 10.

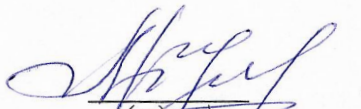
Председатель учебно-методической комиссии факультета

  
(подпись)

*Кононова Ю.Д.*  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)


*д.б.н., доцент Чугреев М.К.*  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

Декан агротехнологического факультета

  
(подпись)

*к.с.-х.н. Иванова М.И.О.*  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.1.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.1.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	8
2.1.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы / практические занятия	11
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	11
5.5	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	12
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	13
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	15
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	15
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	19
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	20
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	20
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	20
8.1	Основная учебная литература	21
8.2	Дополнительная учебная литература	21
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	21

9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	22
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	22
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	22
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	23
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	23
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	24
11.3	Доступ к сети интернет	24
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	25
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	27
	Приложения	30
	Приложение Аннотация рабочей программы дисциплины	

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Производство продукции животноводства» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по биологическим и хозяйственным особенностям сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовым различиям, закономерностям формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии производства продукции, получаемой от животных разных видов.

**Задачи:**

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение;
- освоение технологий производства молока и говядины;
- изучение технологий производства продукции свиноводства, овцеводства и коневодства;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций **ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7.**

### 2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы университетом самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников.

#### 2.1.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

<b>Область профессиональной деятельности:</b> 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 № 644н
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019 г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии про-

	дуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. № 694н
--	---

### 2.1.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (под-уровень) квалификации
<i>Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)</i>					
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»</i>					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических ли-	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью	D/02.6	6

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
	ниях		и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6
<i>Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»</i>					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6

### 2.1.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-2.1</b> Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства		
		основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции	использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции
		<b>ПКОС-2.2</b> Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства		
		основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной	использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства

		продукции	сельскохозяйствен ной продукции	сельскохозяйствен ной продукции
<b>ПКОС-3</b>	Способен контролиро- вать реализации разра- ботанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животновод- ства	<b>ПКОС-3.2</b> Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства		
		Знать эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Уметь эффективно использовать разработанные технологические решения по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Владеть навыками эффективного использования разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
<b>ПКОС-6</b>	Разработка технологиче- ских карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животновод- ства	<b>ПКОС-6.1</b> Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		
		Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Применить методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Методами оценки условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
		<b>ПКОС-6.2</b> Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		
		зависимость продуктивности и качества продукции животных от различных факторов	управлять производством высококачественной продукции	основами производства продуктов животного происхождения и методами повышения продуктивности животных
		<b>ПКОС-6.3</b> Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных		
		Знать как выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Уметь выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Владеть навыками выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных
<b>ПКОС-7</b>	Способен разработать технологии хранения продукции животновод- ства	<b>ПКОС-7.1</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени	Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени	Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени
		<b>ПКОС-7.2</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям		
		Комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям	Применять комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками комплекса мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям



		<b>ПКОС-7.3</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Применять комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками комплекса мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производство продукции животноводства» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

### 4 Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 4 курс
	часов	часов
<b>1. Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)*</b>	<b>14,9</b>	<b>14,9</b>
в том числе:		
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)		
Практические занятия (Пр)	8	8
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
<b>2. Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)*</b>	<b>160,8</b>	<b>160,8</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.		
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)		
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	5,7	5,7
Самостоятельная работа при подготовке к зачету		
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, лабораторным занятиям)	155,1	155,1
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>4,3</b>	<b>4,3</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета по дисциплине (К)*		
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	1	1
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
в том числе в форме практической подготовки	4	4
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

\* Лек, Лаб, Пр, КСР, К, СР, Кэ, контроль – условные обозначения видов учебной работы в соответствии с учебным планом

## 5 Содержание дисциплины

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

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы							Всего часов
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		
			Лек	Лаб	Пр	в т.ч. в форме практической подготовки	КСР	СР	Контроль	
1	Разведение сельскохозяйственных животных	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	1		1	–	0,1	19	0,7	21,8
2	Кормление сельскохозяйственных животных	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	0,5		1	1	0,2	22,1	0,8	24,6
3	Скотоводство и технология производства молока и говядины	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	2		1	1	0,1	19	0,7	22,8
4	Свиноводство и технология производства свинины	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	0,5		1	1	0,1	19	0,7	21,3
5	Птицеводство и технология производства продукции птицеводства	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	0,5		1	1	0,1	19	0,7	21,3
6	Овцеводство и технология производства продукции овцеводства	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	0,5		1	–	0,1	19	0,7	21,3
7	Кролиководство и технология производства продукции кролиководства	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	0,5		1	–	0,1	19	0,7	21,3
8	Рыбоводство	ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7	0,5		1	–	0,1	19	0,7	21,3
	<b>Курсовая работа</b>									1
	<b>Промежуточная аттестация: (экзамен)</b>									3,3
	<b>Итого по дисциплине:</b>		6		8	4	0,9	155,1	5,7	180

### 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости*
			Л	ЛР	Пр	
1	4	Разведение сельскохозяйственных животных	1		1	Т, ЗПЗ
2	4	Кормление сельскохозяйственных животных	0,5		1	Т, ЗПЗ
3	4	Скотоводство и технология производства	2		1	Т, ЗПЗ

		молока и говядины			
4	4	Свиноводство и технология производства свинины	0,5		1 Т, ЗПЗ
5	4	Птицеводство и технология производства продукции птицеводства	0,5		1 Т, ЗПЗ
6	4	Овцеводство и технология производства продукции овцеводства	0,5		1 Т, ЗПЗ
7	4	Кролиководство и технология производства продукции кролиководства	0,5		1 Т, ЗПЗ
8	4	Рыбоводство	0,5		1 Т, ЗПЗ
<b>Итого за 4 курс:</b>			6		8
<b>ИТОГО:</b>			6		8

\*Т – тестовые задания; ЗПЗ – защита практических занятий.

### 5.3 Практические занятия

№ п/п	№ курса.	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
1	2	3	4	5
1	4	Разведение сельскохозяйственных животных	Методы оценки экстерьера и конституции сельскохозяйственных животных. Индексы телосложения. Учет и оценка продуктивных качеств, роста и развития животных. Мечение животных. Племенной учет. Чистопородное разведение животных. Схемы скрещивания.	1
2	4	Кормление сельскохозяйственных животных	Изучение химического состава кормов (схема зооанализа корма). Оценка питательности кормов по содержанию переваримых питательных веществ. Составление суточного рациона для коров на зимний и летний периоды.	1
3	4	Скотоводство и технология производства молока и говядины	Учет и оценка молочной продуктивности крупного рогатого скота. Сортовые части туши крупного рогатого скота. Определение мест наибольшего жираотложения. Технология производства молока (пкс). Технология поточного производства говядины	1
4	4	Свиноводство и технология производства свинины	Основные принципы промышленной технологии производства свинины. Оценка продуктивных качеств свиней. Расчет основных технологических параметров работы промышленного свиноводческого комплекса с законченным циклом производства	1
5	4	Птицеводство и технология производства продукции птицеводства	Химический состав и питательная ценность яиц. Строение яйца. Производство пищевых яиц. Производство мяса сельскохозяйственной птицы	1
6	4	Овцеводство и технология производства продукции овцеводства	Организация стрижки овец. Группы шерсти. Определение выхода чистой шерсти. Оценка качества овчин. Технология летнего и зимнего кормления овец	1
7	4	Кролиководство и технология производства продукции кролиководства	Технология поточного производства мяса кроликов.	1
8	4	Рыбоводство	Устройство прудового рыбоводного хозяйства. Основные объекты рыбоводных хозяйств	1
<b>Итого за 4 курс:</b>				8
<b>ИТОГО:</b>				8

### 5.4 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курс № 4

1. Технология производства молока при привязном содержании коров голландской породы.
2. Технология производства молока при беспривязном содержании коров айрширской породы.

3. Технология производства молока при привязном содержании коров холмогорской породы.
4. Технология производства молока при беспривязном содержании коров ярославской породы.
5. Технология производства говядины при привязном содержании крупного рогатого скота.
6. Технология производства говядины при беспривязном содержании коров калмыцкой породы.
7. Технология производства говядины при беспривязном содержании коров казахской белоголовой породы.
8. Технология производства мяса птицы при клеточном содержании кур породы плимутрок.
9. Технология производства мяса птицы при напольном содержании уток украинской серой породы.
10. Технология производства мяса птицы при клеточном содержании гусей породы «Мамут».
11. Технология производства мяса птицы при напольном содержании индеек белой широкогрудой породы.
12. Технология производства яиц при клеточном содержании кур породы леггорн.
13. Технология производства яиц при клеточном содержании кур русской белой породы.
14. Технология производства яиц при напольном содержании кур породы минорка.
15. Технология производства баранины при пастбищно-стойловом содержании.
16. Технология производства мяса кроликов при клеточном содержании.
17. Технология производства мяса кроликов при вольерном содержании.
18. Технология производства мяса кроликов при содержании на мини-ферме
19. Технология производства свинины при выгульной системе содержания.
20. Технология производства свинины при безвыгульной системе содержания.
21. Технология производства свинины при лагерной системе содержания.
22. Технология производства молока при привязном содержании коров голштинской породы.
23. Технология производства мяса птицы при клеточном содержании кур породы амрокс.
24. Технология производства мяса птицы при клеточном содержании гусей породы «Легард».

### **5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки**

#### Практические занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.
Изучение химического состава кормов (схема зооанализа корма). Оценка питательности кормов по содержанию переваримых питательных веществ.	1
Учет и оценка молочной продуктивности крупного рогатого скота. Сортные части туши крупного рогатого скота.	1
Оценка продуктивных качеств свиней.	1
Химический состав и питательная ценность яиц. Строение яйца.	1
<b>Итого</b>	<b>4</b>

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ курса.	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	4	Разведение сельскохозяйственных животных	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	19
2	4	Кормление сельскохозяйственных животных	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	22,1
3	4	Скотоводство и технология производства молока и говядины	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	19
4	4	Свиноводство и технология производства свинины	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	19
5	4	Птицеводство и технология производства продукции птицеводства	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	19
6	4	Овцеводство и технология производства продукции овцеводства	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	19
7	4	Кролиководство и технология производства продукции кролиководства	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	19
8	4	Рыбоводство	Конспектирование материалов, работа со справочной литературой, подготовка к тестированию	19
<b>Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:</b>				5,7
<b>ИТОГО часов на 4 курсе:</b>				155,1
<b>ИТОГО:</b>				160,8

### 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине *«Производство продукции животноводства»* обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями:

1. Методические указания для вып-я лаб.-прак. раб. по дисц. "Производство продукции животноводства" для студ. по спец. "ТППСХП". Ч. 2 [Электронный ресурс] / Л.И.Зубкова, Л.В. Лобашова, А.С. Бушкарева [и др.], Ярославль, Ярославская ГСХА, 2009, 85с

Режим доступа: <https://biblio-yaragrovuz.jimdofree.com/электронный-каталог/> требуется авторизация.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине *«Производство продукции животноводства»* – комплект методических и контрольно-измерительных материалов,

предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (**ПКОС-2, ПКОС-3, ПКОС-6, ПКОС-7**) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде компьютерного или бланчного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (*4 курса*) и проводится в форме экзамена.

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса.	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<b>ПКОС-2 Сбор исходной информации для разработки технологии получения продукции животноводства</b>	
4	Производство продукции животноводства
4	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2	Учебная ознакомительная (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практика
5	Научно-исследовательская работа
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-3 Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</b>	
	Технология производства продукции животноводства
4	Производство продукции животноводства
5	Научно-исследовательская работа
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКОС-6 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</b>	
	Технология производства продукции животноводства
2	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
4	Производство продукции животноводства
3	Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов
2	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Технология переработки и хранения продукции животноводства
3	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
4	Оборудование перерабатывающих производств
4	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
3	Основы научных исследований
2	Учебная технологическая практика
3	Производственная технологическая практика
5	Научно-исследовательская работа
5	Преддипломная практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

<b><i>ПКОС-7 Способен разработать технологии хранения продукции животноводства</i></b>	
	Технология производства продукции животноводства
<b>4</b>	Производство продукции животноводства
<b>2</b>	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства
<b>4</b>	Технология переработки и хранения продукции животноводства
<b>2</b>	Учебная технологическая практика
<b>3</b>	Производственная технологическая практика
<b>5</b>	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания				
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)	
					Шкалы оценивания				
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	неудовл. / не зачтено	
1	2	3	4	5	6	7	8		
ПКОС-2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-2.1</b> Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства							
		<p><b>Знать:</b> основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Уметь:</b> использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции</p>	лекции практические занятия самостоятельная работа	Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания	<p><b>Знает:</b> последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Умеет:</b> применить последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Владет:</b> навыками в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при</p>	<p><b>Знает:</b> основные достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Умеет:</b> применить основные знания в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Владет</b> навыками в области электронных ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения</p>	<p><b>Знает:</b> профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Умеет:</b> применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Владет:</b> навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	<p><b>Не знает:</b> профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Не умеет:</b> применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>	



				разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства <b>Способен:</b> определить роль электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	продукции животноводства <b>Понимает:</b> роль электронных ресурсов, в том числе профильных баз данных, программных комплексов при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства		
	<b>ПКОС-2.2</b> Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства						
	<p><b>Знать:</b> основную отечественную научно-техническую литературу в области сбора исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства</p> <p><b>Уметь:</b> использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области сбора исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства</p> <p><b>Владеть:</b> навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области сбора исходной информации и при разработке технологии первичной</p>	лекции практические занятия самостоятельная работа	Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания	<p><b>Знает:</b> последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Умеет:</b> применить последние достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Владеет:</b> навыками в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными ба-</p>	<p><b>Знает:</b> основные достижения в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Умеет:</b> применить основные знания в области электронных информационно-аналитических ресурсов, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Владеет</b> навыками в области электронных ресурсов, в том числе профильными базами</p>	<p><b>Знает:</b> профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Умеет:</b> применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Владеет:</b> навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения</p>	<p><b>Не знает:</b> профильные базы данных, программные комплексы, применяемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Не умеет:</b> применить профильные базы данных, программные комплексы, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками работы с профильными базами данных, программными комплексами, используемые при сборе исходной информации и при разработке технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>



ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-6.1</b> Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность						
		<p><b>Знать:</b> Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Уметь:</b> Применить методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Владеть:</b> Методами оценки условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p>	лекции практические занятия самостоятельная работа	Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания	<p><b>Знает:</b> Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Умеет:</b> Применить методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Владеет:</b> Методами оценки условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Способен:</b> определить роль методов и условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность и качества</p>	<p><b>Знает:</b> условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Умеет:</b> Применить условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Владеет:</b> Методами оценки условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Понимает:</b> роль методов и условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность и качества</p>	<p><b>Знает:</b> условия хранения отдельных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Умеет:</b> Применить условия хранения отдельных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Владеет:</b> Методами оценки условий хранения отдельных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p>	<p><b>Не знает:</b> условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p><b>Не умеет:</b> Применить условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p>этой группы животных</p> <p><b>Не владеет:</b> Методами оценки условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p>
		<b>ПКОС-6.2</b> Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства						
		<p><b>Знать:</b> зависимость продуктивности и качества продукции животных от различных факторов</p> <p><b>Уметь:</b> управлять производством высококачественной продукции</p> <p><b>Владеть:</b> основами производства продуктов животного происхождения и методами повышения продуктивности животных</p>	лекции практические занятия самостоятельная работа	Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания	<p><b>Знает:</b> зависимость продуктивности и качества продукции животных от различных факторов</p> <p><b>Умеет:</b> управлять производством высококачественной продукции</p> <p><b>Владеет:</b> основами производства отдельных видов продуктов животного происхождения и методами повышения продуктивности животных</p> <p><b>Способен:</b> установить зависимость</p>	<p><b>Знает:</b> зависимость продуктивности и качества продукции отдельных видов животных от различных факторов</p> <p><b>Умеет:</b> управлять производством качественной продукции</p> <p><b>Владеет:</b> основами производства отдельных видов продуктов животного происхождения и методами повышения продуктивности животных</p> <p><b>Понимает:</b> роль оборудования при производстве</p>	<p><b>Знает:</b> зависимость продуктивности продукции отдельных видов животных от различных факторов</p> <p><b>Умеет:</b> управлять производством продукции</p> <p><b>Владеет:</b> основами производства отдельных видов продуктов животного происхождения и методами повышения продуктивности</p>	<p><b>Не знает:</b> зависимость продуктивности и качества продукции животных от различных факторов</p> <p><b>Не умеет:</b> управлять производством высококачественной продукции</p> <p><b>Не владеет:</b> основами производства продуктов животного происхождения и методами повышения продуктивности</p>

				продуктивности и качества продукции животных от различных факторов	продуктов животного происхождения		животных воспроизводства
<b>ПКОС-6.3</b> Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных							
	<p><b>Знать:</b> как выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Уметь:</b> Применить выбор оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Владеть:</b> Методами выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>	лекции практические занятия самостоятельная работа	Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания	<p><b>Знать:</b> как выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Уметь:</b> Применить выбор оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Владеть:</b> Методами выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Способен:</b> выбрать оборудование для хранения продукции животноводства</p>	<p><b>Знать:</b> как выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Уметь:</b> Применить выбор оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Владеть:</b> Методами выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Понимает:</b> как выбрать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>	<p><b>Знать:</b> как выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Уметь:</b> Применить выбор оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Владеть:</b> Методами выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>	<p><b>Не знает:</b> как выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Не умеет:</b> Применить выбор оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p><b>Не владеет:</b> Методами выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных</p>
ПКОС-7	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-7.1</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям					
		<p><b>Знать:</b> Комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p> <p><b>Уметь:</b> Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными</p>	лекции практические занятия самостоятельная работа	Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания	<p><b>Знает:</b> Комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p> <p><b>Умеет:</b> Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции</p>	<p><b>Знает:</b> показатели соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Умеет:</b> установить соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Владеет:</b> навыками реализации технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p> <p><b>Понимает:</b> роль соответствия</p>	<p><b>Знает:</b> показатели соответствия отдельных реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Умеет:</b> установить соответствие отдельных реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Владеет:</b> навыками реализации отдельных технологических процессов получения, первичной переработки, хранения</p>

<p>элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p>			<p>животноводства в пространстве и во времени</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p> <p><b>Способен:</b> разработать и осуществить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p>	<p>реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p>ния продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p>	<p>ции животноводства согласно разработанным технологиям</p>
<b>ПКОС-7.2</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям						
<p><b>Знать:</b> Комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Уметь:</b> Применить комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным тех-</p>	<p>лекции практические занятия самостоятельная работа</p>	<p>Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания</p>	<p><b>Знает:</b> Комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p> <p><b>Умеет:</b> Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производ</p>	<p><b>Знает:</b> показатели соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Умеет:</b> установить соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Владет:</b> навыками реализации технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p>	<p><b>Знает:</b> показатели соответствия отдельных реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Умеет:</b> установить соответствие отдельных реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Владет:</b> навыками реализации отдельных технологических процессов получения, пер-</p>	<p><b>Не знает:</b> показатели соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Не умеет:</b> показатели соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками реализации технологических процессов получения, первичной пере-</p>

<p>нологиям <b>Владеть:</b> Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p>			<p>ства продукции животноводства в пространстве и во времени <b>Владеет:</b> Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени <b>Способен:</b> разработать и осуществить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p>	<p><b>Понимает:</b> роль соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p>вичной переработки, хранения продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p>	<p>работки, хранения продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p>
<b>ПКОС-7.3</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям						
<p><b>Знать:</b> Комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Уметь:</b> Применить комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p>лекции практические занятия самостоятельная работа</p>	<p>Экзамен, защита практических работ, курсовая работа, тестовые задания</p>	<p><b>Знает:</b> Комплекс мероприятий, направленных на рациональное оценку соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Умеет:</b> Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в</p>	<p><b>Знает:</b> показатели соответствия реализуемых оценку соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Умеет:</b> установить соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Владеет:</b> навыками реализации технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p>	<p><b>Знает:</b> показатели соответствия отдельных реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Умеет:</b> установить соответствие отдельных реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Владеет:</b> навыками реализации отдельных технологических</p>	<p><b>Не знает:</b> показатели соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Не умеет:</b> показатели соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям <b>Не владеет:</b> навыками реализации технологических процессов</p>

		<p>технологиям</p> <p><b>Владеть:</b>          Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p>		<p>пространстве и во времени</p> <p><b>Владеет:</b>          Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p> <p><b>Способен:</b> разработать и осуществить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени</p>	<p><b>Понимает:</b> роль соответствия реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p>	<p>процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p>	<p>получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства согласно разработанным технологиям</p>
--	--	--	--	--	---	---	---

## **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования**

Тестовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования

1. \_\_\_\_\_ составная часть технологического процесса:  
а) рабочая операция; б) технологический процесс; в) ежедневные рабочие операции; г) технологическое время;
2. Диким предком крупного рогатого скота является...  
а) тур; б) буйвол; в) як; г) зебу.
3. \_\_\_\_\_ порода скота относится к комбинированному направлению продуктивности:  
а) Калмыкская; б) Костромская; в) Ярославская; г) Холмогорская;
4. Крупному рогатому скоту мясного направления продуктивности присуща \_\_\_\_\_ конституция:  
а) рыхлая; б) плотная; в) нежная; г) грубая;
5. Бонитировку коров необходимо проводить ...  
а) один раз в год; б) два раза в год; в) три раза в год; г) один раз в три года;
6. Телок для воспроизводства экономически целесообразно использовать в возраст \_\_\_\_\_ месяцев (ца)  
а) 15; б) 19; в) 23; г) 26;
7. В молочном скотоводстве ежегодная выбраковка коров дойного стада составляет \_\_\_\_\_ %  
а) 15; б) 30; в) 35; г) 45.
8. Экстерьер – это...  
а) строение конечностей; б) строение черепа; в) внешнее строение; г) строение ЖКТ.
8. В настоящее время официально зарегистрировано более \_\_\_\_\_ пород крупного рогатого скота  
а) 1000; б) 500; в) 2000; г) 4000.
9. Конституция – это...  
а) хозяйственные и биологические особенности животного;  
б) свод законов Российского скотоводства;  
в) внутреннее строение крупного рогатого скота;  
г) племенная книга.
10. Процент жировой ткани в вымени составляет...  
а) 20...25%; б) 35...40%; в) 50...60%; г) 15...17%.
11. В мясном скотоводстве перевод коров с новорожденным теленком в общее стадо осуществляется в \_\_\_\_\_ дней  
а) 10...15; б) 15...20; в) 20...25; г) 13...17.
12. Яловыми коров считают не оплодотворившихся в течении \_\_\_\_\_ дней  
а) 60; б) 80; в) 90; г) 105.
13. Массаж вымени телок начинается с \_\_\_\_\_ -месячного возраста  
а) 9...12; б) 12...13; в) 14...15; г) 17...18.
14. Стельность – это период от ...  
а) оплодотворения до отела; б) отела до запуска; в) запуска до отела;  
г) оплодотворения до запуска.
15. Существует два способа осеменения – естественный и ...



- а) искусственный; б) визоцервикальный; в) маноцервикальный; г) ректоцервикальный.
3. 31 Возраст первой случки телок составляет \_\_\_ месяца(-ев)  
а) 24...26; б) 18...24; в) 15...18; г) 14...15.
16. Продолжительность молочного периода составляет от 12 до \_\_\_ дней  
а) 20; б) 25; в) 35; г) 90.
17. Продолжительность содержания телят в профилактории составляет \_\_\_ дней  
а) 10...12; б) 15...20; в) 20...25; г) 25...30.
18. Осеменение первотелок начинается с возраста \_\_\_\_\_ месяцев  
а) 12...15; б) 15...16; в) 16...18; г) 20...22.
19. Гормон молокоотдачи...  
а) окситоцин; б) адреналин; в) миозин; г) цистин.
20. Коэффициент молочности – это удой ...  
а) за лактацию; б) за месяц; в) за квартал; г) на 100 кг живой массы.
21. Период выделения нормального молока составляет \_\_\_ дней  
а) 265; б) 275; в) 285; г) 290.
22. Период отделения стародойного молока составляет \_\_\_ дней  
а) 15; б) 18; в) 20; г) 25.
23. \_\_\_\_\_ - воспаление молочной железы  
а) Мастит; б) Бронхит; в) Колит; г) Гепатит.
24. Молозиво и стародойное молоко \_\_\_\_\_ для промышленной переработки, т. к. оно имеет измененный состав  
а) не пригодно; б) пригодно после вакуумной обработки;  
в) пригодно после пастеризации; г) пригодно после стерилизации.
25. Сухостойным называется период от...  
а) запуска до следующего отела; б) плодотворной случки до отела;  
в) плодотворной случки до запуска; г) отела до конца лактации.
26. Лактация – это период...  
а) от отела до запуска; б) самозапуска;  
в) наивысшей продуктивности; г) уменьшение молочной продуктивности.
27. Сервис-период – это...  
а) пребывание коровы в родильном отделении; б) доение коровы;  
в) период от отела до плодотворного осеменения; г) период от запуска до отела.
28. Молоко, получаемое в первые 5...7 дней называют...  
а) молозиво; б) молодое; в) обрат; г) обрат.
29. Продолжительность действия гормона окситоцин составляет \_\_\_ минут  
а) 4...6; б) 7...8; в) 10...11; г) 15...17.
30. В среднем корова доится \_\_\_ минут  
а) 4...5; б) 6...7; в) 8...10; г) 15...20.
31. Живую массу животного определяют путем...  
а) взвешивания; б) бонитировки; в) индексов; г) глазомерно.
32. За период нагула животные дают до \_\_\_\_\_ грамм прироста живой массы  
а) 450...550; б) 600...700; в) 800...900; г) 1000...1200.
33. В среднем период дорастивания длится от 6 до \_\_\_\_\_ месяцев  
а) 9; б) 12; в) 14; г) 16.
34. Обычно на откорм крупно рогатый скот ставят в \_\_\_\_\_ месяцев  
а) 12; б) 13; в) 15; г) 16.
35. Откорм скота заканчивается в \_\_\_\_\_ месяцев  
а) 16; б) 18; в) 20; г) 25.
36. Производственный цикл выращивания делится на \_\_\_\_\_ периода  
а) 1; б) 2; в) 3; г) 4.

37. В период дорастивания структура рациона включает \_\_\_\_\_ % силоса  
а) 48...52; б) 56...58; в) 63...67; г) 75...80.
38. В период дорастивания, концентратов в рационе крупного рогатого скота должно присутствовать в количестве \_\_\_\_\_ %  
а) 15...17; б) 20...25; в) 27...30; г) 35...45.
39. Симментальская порода скота имеет \_\_\_\_\_ масть  
а) чалую; б) палевую; в) рыжую; г) бурую.
40. Протеиновая питательность кормов определяется:  
а) отношением сахаров к переваримому протеину;  
б) отношением переваримых безазотистых веществ к переваримым азотистым веществам;  
в) концентрацией сырого и переваримого протеина в 1 кг корма или в расчете на 1 ЭКЕ;  
г) содержанием аминокислот.
41. Консервирование силоса и сенажа происходит за счет:  
а) уксусно-кислого брожения и физиологической сухости среды;  
б) молочно-кислого брожения и физиологической сухости среды;  
в) молочно-кислого брожения и масляно-кислого брожения;  
г) окислительно-восстановительных реакций.
42. К концентрированным белковым кормам относятся:  
а) травяная мука, отруби, жмыхи, зерна бобовых;  
б) шроты, кормовые дрожжи, сухой свекловичный жмых;  
в) сушеные сахарная свекла и картофель, сухое молоко;  
г) все корма, приготовленные из бобовых культур.
43. Нормирование кормления свиней проводят с учетом:  
а) физиологического состояния, живой массы, продуктивности, условий содержания;  
б) возраста, продуктивности, затрат кормов на единицу продукции;  
в) живой массы, продуктивности, типа кормления, набора кормов;  
г) плодовитости, возраста, качества кормов.
44. Назовите биологические особенности организма свиней, отличающиеся от других видов крупных сельскохозяйственных животных (из перечисленных):  
а) хорошая стрессустойчивость;  
б) скороспелость;  
в) высокий расход корма на единицу продукции;  
г) короткий период плодородия.
45. Укажите, в каком возрасте проводят ранний отъем поросят от свиноматок:  
а) 30...36 дней; б) 40...45 дней; в) 60 дней.
46. Отличительными особенностями грубошерстных овец являются:  
а) складчатость кожи, четко выраженная извитость шерсти;  
б) густота шерсти (4-10 тыс. волокон/ 1 см<sup>2</sup>), штапельное строение;  
в) косичное строение руна, выход чистого волокна 35-45%;  
г) оригинальная извитость шерсти в эмбриональный период, косичное строение руна.
47. Укажите возраст наступления половой зрелости у кур яичного направления, месяцев:  
а) 6; б) 4; в) 17; г) 8.
48. Рыбопитомники предназначены для:  
а) для выращивания рыб от икры до столовых размеров;  
б) для выращивания рыб от мальков до столовых размеров;  
в) для выращивания посадочного материала;  
г) нет правильного ответа.
49. Нагульные хозяйства предназначены для:  
а) для выращивания рыб от икры до столовых размеров;  
б) для выращивания рыб от мальков до столовых размеров;

- в) для выращивания посадочного материала;
- г) имеют разное предназначение в зависимости от зоны рыбоводства.

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)**

#### **Вопросы к экзамену**

#### **Компетенция: ПКОС-2 Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства**

1. Понятие породы. Классификация пород по специализации, направлению продуктивности.
2. Методы оценки животных по экстерьеру и конституции.
3. Рост и развитие сельскохозяйственных животных.
4. Методы разведения.
5. Отбор и подбор животных.
6. Классификация кормов и кормовых средств, их краткая характеристика.
7. Химический состав кормов (схема зооанализа кормов). Описать корма с наибольшим и наименьшим содержанием энергии и основных питательных веществ (сухого вещества, сырого протеина, сырого жира, сырой клетчатки, БЭВ).
8. Основы нормированного кормления сельскохозяйственных животных.
9. Значение скотоводства в народном хозяйстве. Биологические особенности крупного рогатого скота.
10. Оценка крупного рогатого скота по экстерьеру и конституции. Основные пороки экстерьера.
11. Классификация пород крупного рогатого скота.
12. Ярославская порода крупного рогатого скота, характеристика, современное состояние.

#### **Компетенция: ПКОС-3 Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства**

#### **Компетенция: ПКОС-6 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства**

#### **Компетенция: ПКОС-7 Способен разработать технологии хранения продукции животноводства**

13. Воспроизводство стада (половая зрелость, случной возраст; подготовка и проведение отела; способы выращивания телят).
14. Интенсивная технология выращивания ремонтных телок.
15. Молочная продуктивность крупного рогатого скота. Факторы, влияющие на нее.
16. Мясная продуктивность крупного рогатого скота. Факторы, влияющие на нее.

17. Системы и способы содержания крупного рогатого скота.
18. Технология доения коров.
19. Поточно-цеховая система производства молока.
20. Сущность и принципы поточной технологии производства говядины (производственный цикл выращивания и откорма скота).
21. Технология производства говядины с полным циклом производства.
22. Технология доращивания и откорма крупного рогатого скота.
23. Технология производства говядины в мясном скотоводстве.
24. Значение свиноводства как отрасли сельского хозяйства. Биологические особенности свиней.
25. Воспроизводительные качества свиней, их учет и оценка.
26. Откормочные и мясные качества свиней.
27. Классификация пород свиней и их характеристика.
28. Типы свиноводческих хозяйств и комплексов. Сущность и принципы поточной системы производства свинины.
29. Цеховая система производства свинины.
30. Особенности физиологии пищеварения свиней. Кормовые средства, используемые в кормлении свиней.
31. Кормление, содержание и использование хряков-производителей.
32. Кормление, содержание и использование холостых и супоросных свиноматок.
33. Содержание и кормление подсосных свиноматок.
34. Технология выращивания молодняка свиней.
35. Организация обслуживания молодняка свиней на участке доращивания и в цехе откорма. Системы выращивания молодняка свиней.
36. Организация откорма свиней.
37. Биологические и хозяйственные особенности птицы.
38. Классификация пород птицы. Основные линии и кроссы кур яичного и мясного направления
39. Яичная продуктивность с.-х. птицы и факторы, влияющие на нее.
40. Мясная продуктивность с.-х. птицы и факторы, влияющие на нее.
41. Строение и образование яйца.
42. Содержание молодняка птицы в первые дни жизни.
43. Содержание кур-несушек промышленного стада.
44. Технология производства пищевых яиц.
45. Основные технологические принципы промышленного производства яиц в специализированных птицеводческих хозяйствах. Схема производства яиц.
46. Убой птицы и переработка тушек.
47. Технология производства мяса цыплят-бройлеров.
48. Основные технологические принципы промышленного производства бройлеров. Схема производства мяса бройлеров.
49. Корма для с.-х. птицы. Кормление кур-несушек и молодняка.
50. Напольное и клеточное содержание птицы.
51. Хозяйственное значение и Биологические особенности овец.
52. Понятие о шерсти. Типы шерстных волокон, группы шерсти. Руно и его элементы.

53. Организация стрижки овец.
54. Понятие об овчинах, виды овчин.
55. Первичная обработка овчин и методы их консервирования.
56. Мясная и молочная продуктивность овец. Факторы, обуславливающие их.
57. Технология производства баранины (откорм и нагул).
58. Производственная и зоологическая классификации пород овец.
59. Продуктивные и экстерьерные особенности тонкорунных, полутонкорунных, полугрубошерстных, грубошерстных овец.
60. Романовская порода овец. Хозяйственно-биологические особенности, проблемы романовского овцеводства.
61. Технология пастбищного и стойлового кормления и содержания овец.
62. Организация случки и ягнения овец. Технология выращивания молодняка овец.
63. Биологические и хозяйственные особенности кроликов.
64. Классификация пород кроликов.
65. Продукция кролиководства и оценка ее качества.
66. Особенности кормления разных физиологических групп кроликов.
67. Клеточная система содержания кроликов (наружно-клеточная, шедовая, в механизированных крольчатниках).
68. Особенности разведения в кролиководстве (воспроизводство, выращивание и отъем крольчат).
69. Технология поточного производства мяса кроликов.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на экзамене, при защите курсовой работе производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

##### **Защита практических занятий**

***Критерии оценки знаний обучающегося при подготовке к защите практических занятий***

Оценка **«отлично»** – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение применять их при сдаче лабораторных работ.

Оценка **«хорошо»** – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания при сдаче лабораторных работ, но допускает в ответе некоторые неточности.

Оценка **«удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении при сдаче лабораторных работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, который не знает большей части вопросов выносимых для сдачи лабораторных работ.

##### **Тестовые задания**

### **Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования**

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

### **Курсовой проект (работа)**

**Критериями оценки курсового проекта (работы) являются:** правильность выполнения расчетно-графического материала, обоснованность выбора источников литературы, степень соблюдения требований к оформлению и др.

Курсовой проект (работа) – это самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, выполненная под руководством преподавателя, одна из основных форм учебных занятий и форм контроля учебной работы студентов. Задания на выполнение курсовых работ (проектов) утверждаются на заседании кафедры, утверждаются приказом ректора академии и выдаются студенту; одновременно на заседании кафедры утверждается график подготовки разделов по курсовому проектированию. Срок сдачи курсовых работ (проектов) – за 2 недели до начала экзаменационной сессии. Перед этим студенты должны проверить соблюдение всех необходимых требований по содержанию и оформлению курсового проекта (работы). Несоблюдение требований может повлиять на оценку; курсовой проект (работа) может быть возвращён для доработки или повторного выполнения. Курсовой проект (работа), выполненный с соблюдением рекомендуемых требований, оценивается и допускается к защите. Для защиты курсовых работ (проектов) на кафедре создается комиссия с участием непосредственно руководителей проектов (работ). Процедура защиты КП (КР) включает в себя: выступление студента по теме и результатам выполненной работы (5-8 мин.), ответы на вопросы членов комиссии. На защите студент должен уметь обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы КП (КР) и обстоятельно ответить на вопросы. Окончательная оценка за КП (КР) проставляется преподавателем дисциплины после защиты её студентом. Работа оценивается дифференцированно с учетом качества (соблюдения требований к оформлению) её выполнения, содержательности выступления и ответов студента на вопросы во время защиты проекта (работы). При необходимости преподаватель дисциплины может предусмотреть досрочную защиту КП (КР). Курсовая работа (проект) оценивается по системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** ставится за работу, отвечающую всем требованиям к написанию и оформлению курсовых работ (проектов).

Оценка **«хорошо»** ставится за работу, написанную на достаточно высоком уровне, в полной мере раскрывающую план курсовой работы (проекта), однако содержащую незначительные ошибки в изложении или оформлении текстового, иллюстративного материала, или рекомендаций по улучшению ситуации.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится за работу, в которой недостаточно полно отражены основные вопросы темы, использовано небольшое количество источников литературы или использованы устаревшие источники литературы, нарушена логика и стиль изложения, не соблюдены требования к оформлению, отсутствуют авторские выводы и предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится за дословное переписывание материала одного или нескольких источников.

Положительная оценка по дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа (проект), выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы (проекта) на оценку не ниже «удовлетворительно». Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе (проекту), предоставляется право выбора новой темы курсовой работы (проекта) или, по решению комиссии, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения и

защиты. Передача неудовлетворительной оценки по одному и тому же курсовому проекту (работе) допускается не более двух раз.

## Экзамен

### Критерии оценивания экзамена

Оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка *«хорошо»* выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимыми на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

## 8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### 8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Родионов, Г. В., Основы животноводства (ЭБС Лань) : учебник / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 564 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/264248">https://e.lanbook.com/book/264248</a> , , , 2022, 0с Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/130495">https://e.lanbook.com/book/130495</a> (дата обращения : 22.05.2023) .	Все разделы	4	Электронный ресурс
2.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства (ЭБС Лань) : учебное пособие / под ред. Л. Ю. Кисилева. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 448 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211112">https://e.lanbook.com/book/211112</a> , , , 2022, 0с - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/211112">https://e.lanbook.com/book/211112</a> (дата обращения : 22.05.2023).	Все разделы	4	Электронный ресурс
3.	Практикум по производству продукции животноводства (ЭБС Лань) : учебное пособие / А. И. Любимов [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. -	Все разделы	4	40

	192 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211679">https://e.lanbook.com/book/211679</a> , , , 2022, 0с - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/211679">https://e.lanbook.com/book/211679</a> (да- та обращения : 22.05.2023).			
--	---	--	--	--

## 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Родионов, Г. В., Технология производства молока и говядины (ЭБС Лань) : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 304 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/206354">https://e.lanbook.com/book/206354</a> , , , 2022, 0с – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/115505">https://e.lanbook.com/book/115505</a> (дата обращения : 22.05.2023).	Все разделы	4	Электронный ресурс
2	Кузнецов, А. Ф., Современные производственные технологии содержания с/х животных (ЭБС Лань) : учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, Н. А. Михайлов, П. С. Карцев. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 464 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211220">https://e.lanbook.com/book/211220</a> , , , 2022, 0с - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/211220">https://e.lanbook.com/book/211220</a> (дата обращения : 22.06..2023).	Все разделы	4	Электронный ресурс
3	Методические указания для вып-я лаб.-прак. раб. по дисц. Производство прод-и жив-ва для студ. по спец. ТППСХП. Ч. 2 [Электронный ресурс] / Л.И.Зубкова, Л.В. Лобашова, А.С. Бушкарева [и др.], Ярославль, Ярославская ГСХА, 2009, 85с– Режим доступа : <a href="https://biblioyaragrovuz.jimdofree.com/электронный-каталог/">https://biblioyaragrovuz.jimdofree.com/электронный-каталог/</a> , требуется авторизация	Все разделы	4	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).



## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
3.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последова-

	тельно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению практических занятий. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды университета; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### **11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса**

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Calculate Linux	Операционная система

### **11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
2.	Информационно-правовой	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>

	портал «Гарант»		Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ» / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.пф/">https://нэб.пф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки ЯрГАУ.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDiL/">http://www.cnsnb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.
7.	База данных Springer Nature eBook Collections	Специализированная	<a href="https://link.springer.com">https://link.springer.com</a>

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ».

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Производство продукции животноводства» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локаль-

<p>Помещение No <u>215</u>          Адрес (местоположение) помещения:          150042, Ярославская обл., г.          Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>ную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.          Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся          Помещение No 109          Количество посадочных мест 12          Адрес (местоположение) помещения:          150052, Ярославская обл., г.          Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.          Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам.          Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся          Помещение No 318          Количество посадочных мест 12          Адрес (местоположение) помещения:          150042, Ярославская обл., г.          Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.          Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.          Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся          Помещение No 341          Количество посадочных мест 6          Адрес (местоположение) помещения:          150042, Ярославская обл., г.          Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель.          Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.          Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования          Помещения No 210, No 328          Адрес (местоположение) помещения:          150052, Ярославская обл., г.          Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.</p>

	Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux..
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения No 236 No 312 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.

### **13 Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Ярославский государственный аграрный университет»

Агротехнологический факультет

УТВЕРЖДАЮ  
проректор по учебной и воспитательной  
работе, молодежной политике  
ФГБОУ ВО «Ярославский ГАУ»,  
Махаева Н.Ю.  
30 июня 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

***Б1.О.19.03 Производство продукции животноводства***

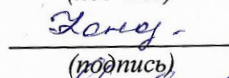
Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2023
Факультет	агротехнологический
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	180/5
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Экзамен, КР

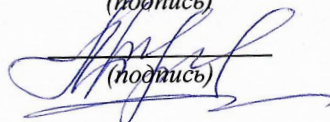
Декан агротехнологического факультета

Председатель УМК

Заведующий выпускающей кафедрой

  
(подпись)

  
(подпись)

  
(подпись)

к.с.-х.н. Иванова М.Ю.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2023 г.

Лекции - 6 ч.

Практические занятия - 8 ч.

Самостоятельная работа – 155,1 ч.

### Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина Производство продукции животноводства относится обязательной части образовательной программы бакалавриата.

### Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

#### - профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-2	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-2.1</b> Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии получения продукции животноводства		
		основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции	использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции
		<b>ПКОС-2.2</b> Пользуется электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и при разработке технологии первичной переработки, продукции животноводства		
		основную отечественную научно-техническую литературу в области производства сельскохозяйственной продукции	использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства сельскохозяйственной продукции	навыками сбора отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства сельскохозяйственной продукции
ПКОС-3	Способен контролировать реализации разработанных технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-3.2</b> Оценивает эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства		
		Знать эффективность разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Уметь эффективно использовать разработанные технологические решения по получению, первичной переработке, хранения продукции животноводства	Владеть навыками эффективного использования разработанных технологических решений по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
ПКОС-6	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-6.1</b> Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность		
		Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Применить методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	Методами оценки условий хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
		<b>ПКОС-6.2</b> Выбирает оборудование для хранения продукции животноводства		

		зависимость продуктивности и качества продукции животных от различных факторов	управлять производством высококачественной продукции	основами производства продуктов животного происхождения и методами повышения продуктивности животных
		<b>ПКОС-6.3</b> Выбирает оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных		
		Знать как выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Уметь выбирать оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных	Владеть навыками выбора оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных
<b>ПКОС-7</b>	Способен разработать технологии хранения продукции животноводства	<b>ПКОС-7.1</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени	Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени	Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени
		<b>ПКОС-7.2</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям		
		Комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям	Применять комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками комплекса мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов первичной переработки продукции животноводства разработанным технологиям
		<b>ПКОС-7.3</b> Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям		
		Комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Применять комплекс мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям	Навыками комплекса мероприятий, направленных на оценку соответствия реализуемых технологических процессов хранения продукции животноводства разработанным технологиям

**Краткое содержание дисциплины:** Разведение сельскохозяйственных животных, Кормление сельскохозяйственных животных, Скотоводство и технология производства молока и говядины, Свиноводство и технология производства свинины, Птицеводство и технология производства продукции птицеводства, Овцеводство и технология производства продукции овцеводства, Кролиководство и технология производства продукции кролиководства, Рыбоводство.