

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине **МДК 01.02 «Основы производства мясного животноводства**
и птицеводства»

Специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ – базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2020

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 379 .

Составитель:

к.с.-х.н., доцент кафедры
товароведения и экспертизы товаров
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Рыжков Е. И.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №9 от 23 июня 2020 года)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Каширина Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2	Структура и содержание дисциплины	6
3	Условия реализации рабочей программы дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	12
5	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК. 01.02 "Основы мясного животноводства и птицеводства"

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины МДК.01.02. "Основы мясного животноводства и птицеводства" является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 "Технология мяса и мясных продуктов"

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина МДК. 01.02. "Основы мясного животноводства и птицеводства"» является обязательной дисциплиной профессионального учебного цикла.

Дисциплина МДК.01.02. "Основы мясного животноводства и птицеводства" проводится в 1 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 3 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины МДК.01.01. "Основы мясного животноводства и птицеводства" направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование у обучающихся теоретических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов и птицы, их внутривидовых различиях;

- изучение закономерностей формирования мясной продуктивности, зависимости продуктивности и качества получаемой мясной продукции от различных факторов;

- необходимость формирования практических навыков в области самостоятельного решения задач по производству мясной продукции животноводства и птицеводства гарантированного качества.

Учебная дисциплина МДК.01.02. "Основы мясного животноводства и птицеводства» ориентирована на достижение следующих **задач**:

- изучить особенности технологических процессов производства и первичной обработки мясного сырья, полученного от животных разных видов и птицы;

- освоить влияние различных факторов на состав и технологические свойства мяса;

- изучить основные параметры и требования, предъявляемые к качеству мясного сырья.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кроликов;

- первичной переработки скота, птицы и кроликов;

- размещения мяса в камерах холодильника;

- эксплуатации и технического обслуживания

технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;

- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;

- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
 - проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
 - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
 - контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
 - выбирать необходимые способы холодильной обработки;
 - контролировать режимы холодильной обработки;
 - обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
 - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
 - определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
 - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- знать:**
- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
 - порядок приема скота, птицы, кроликов;
 - порядок расчета со сдатчиками;
 - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
 - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
 - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
 - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
 - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов

1.4. Общая трудоемкость дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося (всего) 192 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 128 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 56 часов
- консультации – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объём часов	
	семестр	Итого
	1 /3*	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	192	192
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	128	128
в том числе		
теоретическое обучение	64	64

лабораторные занятия	-	-
практические занятия	64	64
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	56	56
в том числе:	-	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы, в том числе:</i>	10	10
<i>Реферат</i>		
<i>индивидуальный проект</i>		
Консультации	8	8
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	Комплексный экзамен	Комплексный экзамен

* I семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев;

3 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины МДК 01.02. "Основы мясного животноводства и птицеводства" \

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I. Основы животноводства		64	
Тема 1.1. Основные тенденции развития мясного комплекса	Содержание учебного материала	6	2
	1 Современное состояние мясного комплекса в РФ		
	2 Проблемы сырьевой базы мясной промышленности		
	3 Производство мяса разных видов в условиях регионального мясного кластера		
	Практические занятия	4	2-3
	1 Практическое занятие № 1. Семинар "Состояние и развитие мясного комплекса Воронежской области в условиях кластера"		
Самостоятельная работа Используя литературные и электронные источники подготовить презентацию на тему " Состояние и особенности развития мясного комплекса в условиях Воронежской области"	10	3	
Тема 1.2. Мясная продуктивность	Содержание учебного материала	8	2
	1 Биологические особенности мясного скота		
	2 Особенности мясной продуктивности разных видов с.-х. животных		
	3 Влияние генетических, паратипических факторов на мясную продуктивность.		
	4 Особенности мясной продуктивности разных видов сельскохозяйственных животных		
	Практические занятия	6	2-3
	1 Практическое занятие № 1. Экстерьер и конституция сельскохозяйственных животных и птицы; стати тела; кондиции		
	2 Практическое занятие №2. Учет и оценка молочной продуктивности		
	3 Практическое занятие №3. Семинар	4	
	Самостоятельная работа: животноводческие комплексы по выращиванию мясных животных; птицефабрики. Микроклимат	10	
Тема 1.3 нормированное кормление мясных	Содержание учебного материала	16	
	Основы нормированного кормления мясных животных разных видов	8	2-3
	Практическое занятие № 1. Методика составления рационов	4	
	Практическое занятие № 2-5. Кормление молодняка животных разных видов	4	

животных			
Раздел II. Технология производства говядины		50	
Тема 2.1. Технология производства говядины	Содержание учебного материала		10
	1	Биологические основы выращивания и откорма молодняка КРС	
	2	Откорм и нагул КРС. Фидлоты	
	3	Технология производства говядины в молочном и мясном скотоводстве	
	Практические занятия		6
		Практическое занятие № 1. Планирование производства говядины	
		Практическое занятие № 2. Семинар	4
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение и презентацию на тему "Специализированные мясные породы КРС в условиях Воронежской области"	10	
Тема 2.2. Породы КРС как средство производства говядины	Содержание учебного материала		6
		Породы КРС молочного и мясного направления, как средство производства мясного сырья. Влияние породы на состав и технологические свойства мясного сырья.	
		Практическое занятие. Семинар на тему "Мясное скотоводство Воронежской области"	4
		Самостоятельная работа. Подготовить сообщение и презентацию на тему "Влияние породы на состав и свойства говядины"	10
Раздел III Технология производства свинины		28	
Тема 3.1 Планирование производства свинины	Содержание учебного материала		10
	1	Биологические основы выращивания и откорма свиней	
	2	Факторы, влияющие на мясную продуктивность и качество мяса-свинины	
	3	Технология производства свинины	
	4	Откорм: мясной, беконный, до жирных кондиций	
	Практические занятия		10
		Практическое занятие №1. Планирование производства свинины в сельскохозяйственном предприятии; оборот стада; план откорма; расчет потребности в кормах; оплата корма -8 час.	8
		Практическое занятие №2. Семинар –2 час.	2
	Самостоятельная работа. Породы свиней ЦЧЗ	8	
Тема 4.1 Планирование производства баранины	Раздел IV. Технология производства баранины		16
	Содержание учебного материала		4
	1	Биологические основы выращивания баранины и ягнятины	
	2	Технология производства баранины	

	1	Практическое занятие №1. Планирование производства мяса-баранины на ферме	4	2-3
	2	Практическое занятие №2. Семинар	2	
		Самостоятельная работа. Породы овец мясного направления	8	
		Раздел V. Технология производства мяса птицы	12	
Тема 5.1		Содержание учебного материала	8	
Планирование производства мяса-бройлеров	1	Биологические основы сельскохозяйственной птицы		2
	2	Выращивание бройлеров. Современные мясные кроссы.		
	3	Технология производства мяса уток, индеек, перепелок		
		Практическое занятие №1 Планирование производства мяса бройлеров при напольном способе выращивания	2	2-3
		Практическое занятие №2 Планирование производства мяса бройлеров при клеточном способе выращивания	2	
		Практическое занятие №3. Семинар	2	
Раздел VI Биологические основы хранения и переработки мясного сырья				
Тема 6.1		Содержание учебного материала	10	
основы хранения и переработки мяса		Биологические основы хранения и переработки мясного сырья	4	2-3
		Практическое занятие №1. Санитарно-гигиенические условия содержания и эксплуатации животных и птицы, приема и убоя	2	
		Практическое занятие №2. Показатели качества мяса. Условия хранения	2	
		Практическое занятие №3. Семинар	2	
		Консультации	8	
Итого			192	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Образовательные технологии, применяемые в процессе изучения дисциплины:

- модульные технологии;
- технология критического мышления;
- технология проблемного обучения;
- технология проектного обучения;
- информационно-коммуникативные технологии;
- кейс-технологии.

Применение данных технологий позволит сократить временные затраты на подготовку обучающихся к учебным занятиям; будут способствовать формированию ключевых компетенций, а также получению качественно нового образовательного продукта как квинтэссенции всех ключевых компетенций, востребованных в современном обществе.

3.1.2. Реализация компетентного подхода с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Активные и интерактивные формы проведения занятий
1 / 3 семестр	ПЗ	Публичная презентация проекта «Особенности производства мяса в условиях регионального кластера».
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод) по теме «Особенности технологии первичной обработки мяса при чрезвычайных ситуациях».
	ПЗ	Презентация проекта "Влияние породы животных и кроссов птицы на технологические свойства мясного сырья"
	ПЗ	Разбор ситуаций, возникающих при сдаче-приемке мясного сырья
	ПЗ	Учебная дискуссия по теме «Особенности состава и свойств мясного сырья, полученного от разных видов с.-х. животных».

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация учебной дисциплины МДК.01.02. "Основы мясного животноводства и птицеводства" требует наличия оборудованного фонда для аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающихся.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского, лабораторного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы.

Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п/п	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Учебная аудитория лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
2	Учебная аудитория практического типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 165
3	Учебная аудитория для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 232а

3.2.1 Основная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Асминкина Т.Н. Основы зоотехнии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Максимов; А.В. Тицкая; В.И. Шваб; А.Г. Максимов; Т.Н. Асминкина; Н.В. Ленкова; А.Е. Интизарова; Е.В. Казарина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021 - 200 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	1.00
2	Интизарова А.Е. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина; А.Н. Глобин; В.И. Шваб; А.Е. Интизарова; Е.В. Казарина; А.В. Тицкая -	1.00

	Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021 - 168 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	
3	Лаврентьев А. Ю. Свиноводство. Технология производства свинины в условиях малых и средних хозяйств [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Ю. Лаврентьев, Ф. П. Петрянкин, В. С. Шерне - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019 - 132 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	1.00
4.	Основы зоотехнии [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова, Е. В. Казарина, А. В. Тицкая, В. И. Шваб, Г. В. Максимов, Н. В. Ленкова, А. Г. Максимов, Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 200 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]	1.00
5.	Родионов Г. В. Основы животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Родионов Г. В., Юлдашбаев Ю. А., Табакова Л. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 564 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00
6.	Родионов Г. В. Скотоводство [Электронный ресурс] / Родионов Г. В., Костомахин Н. М., Табакова Л. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 488 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00

Приводится не более 5 наименований учебников, учебных пособий (в том числе источники из ЭБС).

В список могут включаться печатные издания основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Источники с более ранними сроками издания могут использоваться в порядке исключения (например, классические учебники).

3.2.2 Дополнительная литература

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Лебедько Е. Я. Мясные породы крупного рогатого скота [Электронный ресурс]: учебное пособие / Лебедько Е. Я. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 88 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00
2	Овсянникова Г. В. Производство продукции животноводства: учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2017 - 291 с. [ЦИТ 17702] [ПТ]	1.00
3	Трухачев В. И. Техника и технологии в животноводстве / Трухачев В.И., Атанов И.В., Капустин И.В., Грицай Д.И. - Москва: Лань", 2021 [ЭИ] [ЭБС Лань]	1.00

3.2.3 Методические издания

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз./чел.
1	Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине "Основы производства мясного животноводства и птицеводства" для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; сост.: [Г. В. Овсянникова, И. Н. Пономарева] -	1.00

Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]

Электронные ресурсы:

1. Электронная научная библиотека - www.elibrary.ru
2. <http://www.skotovodstvo.com/> интернет- сайт журнала «Молочное и мясное скотоводство».
3. <http://zootechniya-journal.ru/> инертнет-сайт журнала «Зоотехния»
4. <http://www.maxiar.spb.ru/vestnik.shtml> - интернет сайт журнала «Вестник международной академии холода».

Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6.	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7.	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library РУНЭБ)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020

	2.	Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Контракт 358/ДУ от 24.05.2019 (ЭБС ЮРАЙТ) - СПО	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	6.	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	7.	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library РУНЭБ)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	28.11.2019 - 27.11.2020
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт № 775-ДУ от 29.12.2020. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	4.	Контракт № 391 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	6.	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	7.	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2020 – 31.12.2020
	8.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 – 31.12.2021
	9.	Договор № 101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана- Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 -21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 – 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2021 – 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 – 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 – 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019(Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 – 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология первичной обработки молочного сырья; - сущность биохимических и микробиологических процессов, протекающих в молоке при обработке и хранении; - основные параметры и требования, предъявляемые к оборудованию для первичной обработки молока-сырья; - влияние различных факторов на состав и свойства молока; - особенности первичной обработки молока в чрезвычайных ситуациях; - содержание и назначение важнейших нормативных документов. <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь исследовать молочное сырье на химические, микробиологические и санитарно-гигиенические показатели; - выявлять и устранять отрицательное действие различных факторов на состав и свойства молочного сырья; 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - домашнее задание проблемного характера; - практическое задание по работе с информацией, документами, литературой; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера; <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать и оценивать технологические параметры, процессы, явления; - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; - работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы; - проектировать собственную гражданскую позицию через проектирование исторических событий. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата итоговой</p>

	аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология первичной обработки молочного сырья; - сущность биохимических и микробиологических процессов, протекающих в молоке при обработке и хранении; - основные параметры и требования, предъявляемые к оборудованию для первичной обработки молока-сырья; - влияние различных факторов на состав и свойства молока; - особенности первичной обработки молока в чрезвычайных ситуациях; - содержание и назначение важнейших нормативных документов. <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь исследовать молочное сырье на химические, микробиологические и санитарно-гигиенические показатели; - выявлять и устранять отрицательное действие различных факторов на состав и свойства молочного сырья; 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - домашнее задание проблемного характера; - практическое задание по работе с информацией, документами, литературой; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера; <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отбирать и оценивать технологические параметры, процессы, явления; - выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; - делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; - осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; - работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы; - проектировать собственную гражданскую позицию через проектирование исторических событий. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.</p>

Технологии формирования ОК

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Осознавать значимость получаемых знаний, умений и навыков для будущей жизнедеятельности, желание подготовиться к будущей профессиональной деятельности. - Аргументировано обосновывать выбор своей профессии.	оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при выполнении индивидуальных лабораторных заданий, при подготовке рефератов, докладов и т.д.); при проведении комплексного экзамена
ОК02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Развивать познавательные, творческие навыки, умений самостоятельно конструировать свои знания, умения ориентироваться в информационном пространстве. - Спланировать собственную деятельность по активному усвоению знаний и навыков.	
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Создать проекты решений различных проблемных заданий. - Применить полученные знания для выполнения нестандартных заданий.	
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Уметь пользоваться различными источниками информации, сопоставлять и анализировать их, выявлять закономерности, делать прогнозы и выводы. - Систематизировать и организовывать информацию в виде таблиц и схем.	
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Использовать информационно-коммуникационные технологии для создания электронных презентаций, проектов, прогнозирования последствий различных модельных ситуаций, явлений и Процессов	
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Работать в сотрудничестве (команде, микрогруппе), вести дискуссию, аргументировано высказывать собственную точку зрения, слушать и анализировать мнения оппонентов. - Проявлять социальную толерантность. создавать коллективные проекты решения Различных экономических проблем.	
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Брать на себя ответственность за работу членов творческой группы (команды), за результат выполнения задания при защите коллективных проектов.	
ОК 08. Самостоятельно	- Проводить самоанализ и коррекцию	

<p>определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>результатов собственной работы. - Оценить знания и умения, необходимые для будущей профессиональной деятельности. - Планировать и осуществлять самообразование по интересующим темам и вопросам.</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- Сравнить, оценивать и выбирать оптимальные технологии профессиональной деятельности.</p>	
<p>ПК 1.1. – ПК 1.4 ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота и птицы. ПК 1.2. Производить убой всех видов скота и птицы. ПК 1.2. Вести процесс первичной переработки всех видов скота и птицы. ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: - приемки скота, птицы и кроликов; - первичной переработки скота, птицы и кроликов; - размещения мяса в камерах холодильника; - эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; уметь: - определять упитанность скота, категории птицы и кроликов; - контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки; вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов; - вести учет сырья и продуктов переработки; - проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории; - контролировать выход мяса и расход энергоресурсов; - выбирать необходимые способы холодильной обработки; - контролировать режимы холодильной обработки; - обеспечивать рациональное использование камер холодильника; - определять глубину автолиза мяса при обработке холодом; - определять естественную убыль</p>	

	<p>мяса при холодильной обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов; - порядок приема скота, птицы, кроликов; - порядок расчета со сдатчиками; - режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов; - режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов; - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов; - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов 	
--	---	--

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Критерии оценки результатов обучения

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся должен показать глубокое знание предмета, хорошо ориентироваться в технологических процессах получения мясного сырья, полученного от животных разных видов и птицы. Знать влияние различных факторов на состав и технологические свойства мясного сырья. Параметры технологических процессов первичной обработки, уметь анализировать возникающие изменения в

	технологическом процессе и находить правильное компоновочное решение производства Аргументировано и логично излагать материал. Знать особенности работы технологического оборудования для анализа технологических процессов, нормативно-технологическую документацию, методы оптимизации технологических процессов первичной обработки мясного сырья. Знать нормативные документы, регулирующие процессы сдачи-приемки мясного сырья: качество производимого сырья, отвечающего требованиям при его переработке.
«хорошо», повышенный уровень	обучающийся должен иметь твердые знания по предмету, аргументировано излагать материал, уметь применить знания в практической ситуации. Хорошо ориентироваться в особенностях технологических процессов получения мясного сырья от животных разных видов и птицы, знать параметры технологических процессов первичной обработки, уметь анализировать возникающие изменения в технологическом процессе и находить правильное компоновочное решение технологических линий первичной обработки мясного сырья.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся в основном знает предмет, умеет применить свои знания на практике. С помощью преподавателя должен ориентироваться в технологических схемах, знать параметры технологических процессов первичной обработки мясного сырья, уметь анализировать возникающие изменения в технологическом процессе и находить правильное компоновочное решение производства мясной продукции животноводства и птицеводства.
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины. Неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

5.1.2. Критерии оценки тестирования

Ступени уровней освоения дисциплины	Отличительные признаки	Показатель оценки
Пороговый (удовлетворительно)	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый (хорошо)	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий (отлично)	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.

Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.
-----------------------------	--	-------------------------------------

5.1.3. Критерии оценки рефератов

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-техническую документацию, примеры из практики в данной области. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативную документацию.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, не трактовал нормативно-техническую документацию, не аргументировал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

5.1.4. Критерии оценки индивидуальных заданий (проектов)

Оценка **«5»**: работа носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; имеет положительные отзывы руководителя; при защите работы обучающийся показывает достаточно глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«4»**: носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя; при защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения, во время выступления использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, электронные презентации и т.д.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«3»**: носит практический характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; в отзывах руководителя имеются замечания по содержанию работы и оформлению; при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

5.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

5.2.1. Устный опрос

1. Характеристика мясного комплекса в России.
2. Понятие о мясном кластере.

3. Производство мясного-сырья в условиях регионального кластера.
4. Отрасль мясного скотоводства в условиях Воронежской области.
5. Проблемы сырьевой базы мясной промышленности.
6. Биологические основы выращивания и откормаживотных.
7. Особенности роста и развития животных.
8. Особенности мясной продуктивности КРС.
9. Учет и оценка мясной продуктивности
10. Экстерьер сельскохозяйственных животных
11. Типы конституции
12. Влияние на состав и свойства мяса различных факторов.
13. Упитанность и кондиции животных.
14. Кормление мясных животных.
15. Биологические особенности КРС.
16. Технология производства говядины.
17. Биологические основы выращивания молодняка КРС
18. Особенности производства говядины в молочном скотоводстве.
19. Особенности производства говядины в мясном скотоводстве.
20. Специализированные мясные породы КРС.
21. Влияние различных факторов на мясную продуктивность.
22. Откорм КРС на площадках. Фидлоты.
23. Организация нагула.
24. Биологические основы выращивания и откорма свиней.
25. Хозяйственные и биологические особенности свиней.
26. Факторы, влияющие на мясную продуктивность свиней.
27. Абердин-ангусская порода: характеристика технологических свойств мяса.
28. Герефордская порода: характеристика технологических свойств мяса.
29. Калмыцкая порода: характеристика технологических свойств мяса.
30. Казахская белоголовая порода: характеристика свойств мяса.
31. Бельгийская голубая свиней: характеристика свойств мяса.
33. Породы свиней, разводимые в ЦЧЗ.
34. Откорм свиней.
35. Мясной откорм свиней.
36. Беконный откорм свиней.
37. Откорм до жирных кондиций.
38. Влияние кормов на качество сала и мяса.
39. Крупная белая порода свиней.
40. Порода йоркшир.
41. Порода Ландрас.
42. Биологические особенности овец и коз.
43. Особенности мяса-баранины
44. Технология производства баранины.
45. Мясные породы овец.
46. Эдильбаевская порода овец.
47. Порода тексель.
48. Технология производства мяса-бройлеров.
49. Определение бактериальной обсемененности молока.
50. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы.
52. Особенности производства мяса других видов птицы.
53. Современные кроссы мясных кур.
54. Производство бройлеров при напольном способе содержания.
55. Производство бройлеров при клеточном способе содержания
56. ХАССП в мясном животноводстве.

57. Качественные показатели мяса.

58. Ветеринарно-санитарный контроль выращивания животных.

59. Пороки мяса

60. Санитарно-гигиенические условия эксплуатации животных и птицы и убой.

5.2.2. Тестовые задания

Раздел 1.		
1	Укажите два наиболее точных метода определения возраста животных:	по кольцам на рогах по зубам по коже, шерсти по племенным документам
2	Укажите основной метод разведения в племенных заводах:	Чистопородное Скрещивание Гибридизация Инбридинг
3	Движение половозрастных групп в течение года -	Оборот стада
4	Соотношение различных половозрастных групп в стаде	Структура стада
5	Животные желательного типа имеют тип конституции	крепкий
6	Повышению продуктивности животных способствует кормление	нормированное
7 называется количественное увеличение массы тела, линейных и объёмных его размеров.	ростом
8	Под определением: «Совокупность внешних и внутренних особенностей организма, определяющих обмен веществ, направление продуктивности, реакцию на условия внешней среды» - подразумевают животных.	конституцию
9	В мясном животноводстве желателен тип конституции	рыхлый
10	Учение о внешних формах животных в связи с их хозяйственно-биологическими особенностями - это животных.	экстерьер
11	Корма животного происхождения отличаются от растительных тем, что в их составе отсутствует -	клетчатка
12 называется количество и набор кормов, скармливаемых животному за определенный промежуток времени и выраженное в процентах.	рационом
13	Наибольшее количество клетчатки содержит	Зерно ячменя

		Травяная мука клевера Мясо-костная мука Зеленая масса клевера
14	Корма относят к концентрированным при минимальном содержании в них	0,6 ЭКЕ
15	Расположите последовательно продолжительности эмбрионального развития следующих животных: крупный рогатый скот, свиньи, лошади, овцы	свиньи, овцы, КРС, лошади
16	Укажите, каким животным нельзя скармливать мочевины и другие азотсодержащие небелковые добавки:	Лактирующим Беременным Молодым Старым
17	В качестве основного показателя энергетической питательности кормов и рационов для животных используют величину	Обменной энергии
18	Укажите вид животных, который наиболее чувствителен к содержанию незаменимых аминокислот в кормах ...	свиньи
19	В качестве основного показателя энергетической питательности кормов и рационов для животных используют величину –	Обменной энергии
20	Сохранение наиболее приспособленных к жизненным условиям и технологии производства особей и устранение самой природой или человеком наименее приспособленных – это	Естественный отбор
21	Укажите микроэлемент необходимый для синтеза витамина В ₁₂ в рубце жвачных	Цинк Марганец Кобальт железо
22	В организме животного под действием ультрафиолетового облучения синтезируется витамин -	Д
23	Недостаток какого элемента в рационе является причиной заболевания молодняка анемией:-	серы; кальция; железа; йода.
24	Полноценность протеина обуславливается –..... составом	аминокислотным
25	Что может вызвать недостаток кальция в рационе взрослых животных:	остеомаляцию; рахит; истощение; анемию
26	Укажите основные принципы, на которых	Чем выше качество кормов,

	базируется нормированное кормление животных:	скармливаемых животным, тем выше продуктивность, независимо от количества корма; чем выше продуктивность животных, тем ниже затраты корма на единицу продукции; чем выше продуктивность животных, тем выше затраты корма на единицу продукции; все необходимые питательные вещества нужны животным для сохранения высокой продуктивности.
27	Корма животного происхождения – это:	мел; рыбная мука; травяная мука; молоко
28	Какую функцию выполняют углеводы в организме животных:	энергетическую; строительную; питательную
29	Наиболее желательный тип конституции при откорме животных...	рыхлый
30	Наибольший убойный выход имеют:	свиньи, овцы, КРС
31	Соотношение в туше съедобных и несъедобных частей показывает коэффициент.....	мясности
Раздел 2. Технология производства говядины		
32	Интенсивный откорм крупного рогатого скота проводят до возраста	10- 12 месяцев; 12 – 14; 14 – 18; 18 – 22
33	Телок после осеменения переводят в половозрастную группу -	нетели
34	Физиологическая зрелость телок крупного рогатого скота наступает в возрасте... месяцев.	12-14 14-16 16-18 18-20
35	Эти породы относятся к специализированным мясным:	Черно-пестрая, казахская белоголовая; Калмыцкая, <u>симментальская;</u>

		Шароле, герефордская; Абердин-ангусская, Швицкая
36	Сервис-период в скотоводстве – это	время от отела до плодотворной случки
37	Продолжительность стельности у коров составляет ... дней.	285
38	Нагул крупного рогатого скота – это откорм на	пастбище
39	Рекомендуемый возраст первого отела составляет ...	27 месяцев
40	Новорожденный теленок имеет живую массу:	10 – 15 кг 15 – 20 кг 25 – 35 кг 40 - 50 кг
41	Симментальская порода КРС имеет направление продуктивности	Молочное Молочно – мясное Мясное
	Применение круглогодовой стойловой системы содержания КРС обусловлено	отсутствием пастбищ
42	Герефорд – это порода	молочная комбинированная мясная
Раздел 3. Технология производства свинины		
43	Наиболее требовательны к содержанию незаменимых аминокислот в кормах:	Коровы Лошади Козы Свиньи
44	Укажите максимально возможное количество опоросов свиноматки за год:	1,5 2,0 2,5 3,0
45	Для беконного откорма пригодны следующие породы свиней:	Крупная белая Дюрок ландрас Крупная черная
46	При отборе свиней для беконного откорма обращают внимание на:	Скороспелость - Живую массу - Длину туловища - Форму рыла
47	Свиноматка, опоросившаяся только один раз, называется	проверяемой
48	Продолжительность лактации свиноматок в среднем составляет ... дней	60
49	Живая масса поросенка при рождении в среднем составляет ... кг...	1
50	Хряк-производитель должен находиться в ... кондиции	заводской

51	Продолжительность эмбрионального развития свиной составляет ... дней	115
52	Наиболее желательным соотношением тканей в тушах свиной является:	Мясо – 50%, жир – 40%, кости – 10% Мясо – 60%, жир – 30%, кости – 10% Мясо – 60%, жир – 30%, кости – 20%
53	Массовая доля жира в молоке свиной составляет:	- 3,6% - 4,0% - 6,5% - 7,0%
54	Молочная продуктивность свиноматок в среднем за лактацию составляет:	100 – 150 кг 150 - 200 кг 200 – 250 кг 300 – 400 кг
55	Продолжительность лактации у свиной составляет ... месяца	2
54	Укажите, используется ли осеменение свиноматок во время лактации	Нет да
57	В каком возрасте проводят ранний отъем поросят:	до 21 дня; до 30 дней; до 28 дней; до 26 дней.
58	Наибольший удельный вес принадлежит породе:	Йоркшир Крупная белая Ландрас дюрок
59	Какая порода является мясо-сальной	Крупная белая Пьетрен Ландрас дюрок
60	Сколько ЭКЕ расходуется на 1 кг прироста свиной на откорме	1-2 3-4 4-5 5-6
61	Какая из пород свиной имеет коричневую окраску	Ливенская Дюрок Ландрас Крупная белая
62	Какие подсвинки обладают наибольшей энергией роста	Чистопородные Помесные гибридные
63	Возраст поросят – отъёмшей составляет:	20 дней 30 дней 40 дней 50 дней
64	Молочность свиноматок определяют по:	Удою за лактацию <u>Массе гнезда поросят</u>

		Среднесуточному удою Количеству поросят
65	Укажите корма, отрицательно влияющие на качество мяса-свинины:	Ячмень, морковь Соя, шрот Пшеничные отруби, картофель Кукуруза, зеленая трава
66	Свиноматка старше двух лет это...	основная
67	У какого вида животных различают жирную, беконную, мясную и тощую упитанности:	свиней; лошадей; КРС; кроликов
Раздел 4. Технология производства мяса-птицы		
68	На способности к развитию вне тела матери основана ...	инкубация
69	Укажите срок использования кур-несушек промышленного стада:	6 мес. 12 мес. 16 мес. 18 мес.
70	Мощность птицефабрики определяется ... стада	поголовьем
71	Назначение цеха родительского стада кур – это;	Получение инкубационного яйца: Инкубация яиц; Выращивание племенного молодняка; получение диетических яиц.
72	Срок выращивания цыплят – бройлеров на мясо составляет ... недель	6-7
73	Деление куриных яиц на категории зависит от.... яиц	массы
74	На производство 1 кг мяса птицы затрачивается... кормовых единиц:	1,5 – 2,0 2,0 - 3,0 3,0 - 4,0 4,0 - 5,0
75	Калибровка яиц – это распределение их по	массе

76	Что называют кроссами в промышленном птицеводстве	промышленные линейные гибриды; потомство, полученное от скрещивания птицы разных пород; потомство, полученное от скрещивания птицы разных видов; потомство, полученное от скрещивания родительских форм линейной или гибридной птицы.
Раздел 5. Технология производства баранины		
77	Эффективный срок случки овец составляет	5 мес. 8 мес. 18 мес. 22 мес.
78	На территории Воронежской области выведена ... порода овец.	кучугуровская
79	Оптимальная структура стада (доля маток) в товарных хозяйствах, при которой показатели производства продукции наиболее высокие:	45%; 55%; 65%; 75%
80	Продолжительность эмбрионального развития ягнят составляет ... дней	155
81	Суягность – это ... овцематки.	беременность
82	Наиболее выгодно в настоящее время направление продуктивности овец.	шерстное мясное
83	Укажите породы овец с максимальным многоплодием	Романовская, финский ландрас; Длинношерстная, кучугуровская; Тексель, эдильбаевская ; Кавказская, тексель
84	Укажите, какая порода овец дает «мраморное» мясо:	Русская мясо-шерстная; Тексель; Эдильбаевская; Прекокс
85	«Сакман» - это:	Здание для стрижки овец; Выгульные площадки; Загон для маток и ягнят Помещение для окота
86	Массовая доля жира в овечьем молоке	1,5%

составляет:	3,8%
	4,5%
	<u>6,5%</u>

5.2.3. Перечень тем рефератов

5.2.4. Перечень тем индивидуальных заданий (проектов)

1. Производство мясного сырья в условиях регионального кластера.
2. Мясная промышленность Воронежской области.
3. Мясо – объект технологической переработки.
4. Использование мирового генофонда для улучшения мясных качеств отечественных животных и птицы.
5. Особенности состава и свойств мяса, полученного от разных видов сельскохозяйственных животных и птицы.
6. Производство говядины в условиях фидлотов.
7. Влияние породы животных и кроссов птицы на технологические свойства мяса.

5.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

5.3.1 Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка экзаменатора, Уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

5.3.2. Перечень вопросов для комплексного экзамена

1. Характеристика мясного комплекса в России.
2. Понятие о мясном кластере.
3. Производство мясного-сырья в условиях регионального кластера.
4. Отрасль мясного скотоводства в условиях Воронежской области.
5. Проблемы сырьевой базы мясной промышленности.
6. Биологические основы выращивания и откорма животных.
7. Особенности роста и развития животных.
8. Особенности мясной продуктивности КРС.
9. Учет и оценка мясной продуктивности
10. Экстерьер сельскохозяйственных животных
11. Типы конституции
12. Влияние на состав и свойства мяса различных факторов.
13. Упитанность и кондиции животных.
14. Кормление мясных животных.
15. Биологические особенности КРС.
16. Технология производства говядины.
17. Биологические основы выращивания молодняка КРС
18. Особенности производства говядины в молочном скотоводстве.
19. Особенности производства говядины в мясном скотоводстве.
20. Специализированные мясные породы КРС.
21. Влияние различных факторов на мясную продуктивность.
22. Откорм КРС на площадках. Фидлоты.
23. Организация нагула.
24. Биологические основы выращивания и откорма свиней.
25. Хозяйственные и биологические особенности свиней.
26. Факторы, влияющие на мясную продуктивность свиней.
27. Абердин-ангусская порода: характеристика технологических свойств мяса.
28. Герефордская порода: характеристика технологических свойств мяса.
29. Калмыцкая порода: характеристика технологических свойств мяса.
30. Казахская белоголовая порода: характеристика свойств мяса.
31. Бельгийская голубая свиней: характеристика свойств мяса.
33. Породы свиней, разводимые в ЦЧЗ.
34. Откорм свиней.
35. Мясной откорм свиней.
36. Беконный откорм свиней.
37. Откорм до жирных кондиций.
38. Влияние кормов на качество сала и мяса.
39. Крупная белая порода свиней.
40. Порода йоркшир.
41. Порода Ландрас.
42. Биологические особенности овец и коз.
43. Особенности мяса-баранины
44. Технология производства баранины.
45. Мясные породы овец.
46. Эдильбаевская порода овец.
47. Порода тексель.
48. Технология производства мяса-бройлеров.
49. Определение бактериальной обсемененности молока.
50. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы.
52. Особенности производства мяса других видов птицы.
53. Современные кроссы мясных кур.
54. Производство бройлеров при напольном способе содержания.

55. Производство бройлеров при клеточном способе содержания
56. ХАССП в мясном животноводстве.
57. Качественные показатели мяса.
58. Ветеринарно-санитарный контроль выращивания животных.
59. Пороки мяса
60. Санитарно-гигиенические условия эксплуатации животных и птицы и убоя.
61. Использование мирового генофонда для улучшения мясных качеств отечественных пород скота.
62. Использование мирового генофонда для улучшения мясных качеств отечественных пород свиней.
63. Какие породы крупного рогатого скота мясного направления разводят в Центрально-Черноземной зоне.
64. Породы комбинированного направления КРС.
64. Породы универсального направления продуктивности свиней.
65. Биологические особенности КРС мясного направления.
66. Организация подсосного метода выращивания телят.
67. Породное районирование мясного скота.
68. Регионы мясного скотоводства.
69. Факторы, оказывающие влияние на выбор технологии производства говядины.
70. Основные элементы технологии мясного скотоводства.
71. Дайте определение понятию бройлер.
72. Какова питательная ценность мяса бройлеров?
73. Мясная продуктивность птицы.
74. Порода Корниш и ее особенности.
75. Современные кроссы индеек, уток, перепелов. Характеристика.
76. Понятие об обороте стада, структура стада.
77. Кормовые добавки в мясном животноводстве. Значение.
78. Пробиотики в кормлении животных. Значение.
79. Значение породы Пьетрен в создании термальных линий.
80. Значение гибридизации в свиноводстве. Термальные линии.

**Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №8 от 28.05.2021 г.</p>	<p>п. 3.2 п. 3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года</p>	<p>Скорректированы ПО, браузеры, ЭБС, литературные источники</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 14.06.2022 г.</p>	<p>п. 3.3</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года</p>	<p>Скорректированы литературные источники, электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ</p>
<p>Глинкина И.М., ответственная за разработку ОП по специальности 19.02.08, доцент кафедры товароведения и экспертизы</p> 	<p>Протокол №5 от 13.06.2023 г.</p>	<p>На 2023-2024 уч. год потребности в корректировке нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p>нет</p>