

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»**

**Аграрно-экономический техникум**



Утверждаю:

Первый проректор

М.Д. Мукайлов

«24» апреля 2025 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОПЦ. 09 «Технология продуктов птицеводства»  
по специальности:**

**19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»**

Форма обучения: очная


Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

**Махачкала 2025 г.**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности (профессии) среднего профессионального образования 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденного 18 мая 2022 года приказом № 343 Министерства образования и науки Российской Федерации.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум.

<b>Разработчик:</b> Преподаватель ПЦК общеобразовательных и специальных дисциплин по специальности		
Технология продуктов питания животного происхождения (занимаемая должность)	(подпись) 	канд. с.-х. наук, доцент (степ., инициалы, фамилия) Дабузова Г.С.

**Одобрено на заседании ПЦК**  
Общеобразовательных, общегуманитарных,  
социально-экономических, математических  
и естественнонаучных дисциплин  
«14» апреля 2025 г., протокол № 8

Председатель ПЦК



Дабузова Г.С.  
(подпись)(степ., инициалы, фамилия)

## **Содержание**

### **1. Паспорт рабочей программы дисциплины**

1.1 Область применения программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

### **2. Структура и содержание дисциплины**

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

### **3. Условия реализации рабочей программы дисциплины**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

### **4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы по специальности СПО: 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения»

## **1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Профилизация учебной дисциплины ОП.09 «Технология продуктов птицеводства» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования с углубленным освоением отдельных тем с учетом специфики осваиваемой специальности 19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения» за счёт использования межпредметных связей с дисциплинами

В рамках программы учебной дисциплины формируются общие компетенции:

ОК – 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ПК – 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из местного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

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

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- формирование у студентов теоретических и практических знаний основ воспроизводства;

- разведения и селекции;
- кормления и содержания;
- технологии производства яиц и мяса птицы;
- оценки качества производимой продукции в условиях промышленных птицеводств с учетом многообразия форм собственности.

Задачи дисциплины:

- освоение студентами основных понятий птицеводства;
- методы разведения;
- содержания и кормления экономически выгодных пород и кроссов сельскохозяйственной птицы;

- технологию выращивания молодняка и производства яиц и мяса птицы на промышленной основе

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 104 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося экзамен, 104 часа: лекции – 40, практические занятия – 64 самостоятельной работы обучающихся – 0

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий**

Вид учебных занятий	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	64
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
Форма промежуточной аттестации по дисциплине:	экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Технология продуктов птицеводства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Значение птицеводства современное состояние и перспективы развития птицеводства</b>			
<b>Тема 1.</b> Введение. Значение птицеводства на современном этапе. Современное состояние и перспективы развития птицеводства	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 5, ПК 1.2.
	Значение птицеводства. Современное состояние и перспективы развития птицеводства. Характеристика продуктов птицеводства. Мероприятия по развитию птицеводства в стране. Птицефабрики и их роль в интенсификации производства яиц и мяса птицы. Научные основы птицеводства. Птицеводство за рубежом. Виды сельскохозяйственной птицы.		
	<b>Практическое занятие №1.</b> Породы и экстерьер кур, уток, индеек и других видов с.-х. птицы	4	
<b>Тема 2.</b> Птицеводство Дагестана	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 5, ПК 1.2.
	Производство яиц и мяса птиц в Дагестане. Интенсификация птицеводства. Технологическая взаимосвязь птицеводческих предприятий. Основные принципы технологии производства продуктов птицеводства. Передовые птицеводческие предприятия. Встреча с передовиками производства		
	<b>Практическое занятие №2.</b> Внедрение элементов ресурсосберегающей технологии в производстве яиц и мяса птицы.	4	
<b>Тема 3.</b> Породы и экстерьер кур, уток, индеек и других видов сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b> Происхождение сельскохозяйственной птицы. Создание высокопродуктивных пород птицы. Влияние интенсификации и специализации производства на эволюцию пород. Характеристика экстерьера и продуктивных качеств основных пород кур. Стати кур. Перспективы использования новых видов птицы в сельскохозяйственном производстве.	4	ОК 5, ПК 1.2.

	1. <b>Практическое занятие №3.</b> Промеры и индексы телосложения птиц.	4	
<b>Тема 4.</b> Особенности разведения сельскохозяйственной птицы	Использование достижений генетики – основа селекции птицы. Методы разведения птицы: чистопородное разведение и скрещивание. Гибридизация межвидовая и межлинейная; межлинейная гибридизация – основной метод разведения в птицеводстве. Кроссы. Система организации племенных и промышленных хозяйств. Половое соотношение организации племенных и промышленных хозяйств.	2	ОК 5, ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие №4.</b> Особенности разведения сельскохозяйственной птицы»	4	
<b>Тема 5.</b> Особенности кормления сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b> Значение полноценного кормления для увеличения производства птицы и снижения себестоимости продукции. Методы кормления птицы и типы кормления. Нормы кормления, рационы и режимы кормления. Кормление бройлеров, ремонтного молодняка яичных кур, кур – несушек, гусей, перепелов.	2	ОК 5, ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Особенности кормления сельскохозяйственной птицы	4	
<b>Тема 6.</b> Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b> Показатели яичной продуктивности. Образование и строение яйца. Факторы, влияющие на яичную продуктивность. Пути повышения яичной продуктивности. Расчет показателей яичной продуктивности.	2	ОК 5, ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы	4	
<b>Тема 7.</b> Мясная продуктивность	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Особенности роста молодняка мясных видов птицы. Изменение требований к	2	

сельскохозяйственной птицы	мясной птице и срокам ее выращивания в зависимости от спроса и интенсификации производства. Оценка мясной продуктивности и пути ее повышения.	4	ОК 5, ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы		
	Характеристика и производственное значение воспроизводительных качеств (плодовитости) сельскохозяйственной птицы. Влияние условий выращивания птицы на ее воспроизводительные качества. Влияние факторов кормления и содержания на воспроизводительные качества птицы. Пути повышения воспроизводительных качеств. Оценка производителей по качеству потомства.	2	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> 1. Воспроизводительные качества сельскохозяйственной птицы	4	
<b>Раздел 2. Технология промышленного производства продукции птицеводства</b>			
Тема 9. Выращивание молодняка	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 5, ПК 1.2.
	Особенности выращивания и содержания уток. Сезонное выращивание утят для увеличения производства мяса. Особенности содержания и выращивания гусей. Особенности содержания и выращивания индеек. Значение разделения по полу индюшат, выращиваемых на мясо. Выращивание и содержание перепелов, цесарок и голубей.	4	
	<b>Практическое занятие №9.</b> Выращивание ремонтного молодняка птицы	4	
Тема 10. Содержание взрослой птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 5, ПК 1.2.
	Значение условий внешней среды для реализации генетических возможностей птицы. Способы содержания взрослой птицы. Содержание птицы различных видов. Интенсификация содержания птицы. Составление технологического графика содержания яичных кур.	2	
	<b>Практическое занятие №10.</b> Содержание взрослой птицы	4	
Тема 11.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 5, ПК 1.2.



Технология производства яиц	Схема технологического процесса производства яиц на птицефабрике. Особенности содержания родительского стада кур - несушек. Сбор и транспортировка пищевых яиц. Внутрихозяйственная и внутриотраслевая специализация в производстве яиц.	2	
	<b>Практическое занятие №11.</b> Технологический процесс производства пищевых яиц. Расчет поголовья родительского стада на яичной птицефабрике.	4	
	1. Производство яиц на птицефабриках и приусадебных хозяйствах.		
Тема 12. Технология производства мяса бройлеров	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 5, ПК 1.2.
	Схема технологического процесса производства мяса бройлеров. Способы и технологические нормативы выращивания бройлеров. Убой и переработка птицы. Значение правильной организации переработки для улучшения качества продукции и повышение рентабельности производства. Расчет поголовья родительского стада на бройлерной птицефабрике.	4	
	<b>Практическое занятие №12.</b> Технология производства мяса бройлеров	4	
Тема 13. Инкубация сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 5, ПК 1.2.
	1 Искусственная инкубация яиц - необходимое звено в развитии птицеводства. История искусственной инкубации, первые инкубаторы. Требования к качеству инкубационных яиц. Основные типы инкубаторов и их техническая характеристика. Режим инкубации и его совершенствование в связи с интенсификацией технологии производства яиц птиц.	4	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Инкубация сельскохозяйственной птицы.	4	
Тема 14. Световые	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 5, ПК 1.2.

режимы для птицы	1 Влияние света на воспроизводительные функции птицы. Элементы светового режима. Световой режим и его изменения в связи с совершенствованием технологического процесса. Связь световых режимов при выращивании и содержании птицы. Световые режимы в птичниках с окнами и безоконных зданиях. Источники света, применяемые в птицеводстве. Значение уровня освещения. Задача экономии электроэнергии на освещение. Режимы прерывистого освещения (РПО).	2	
	<b>Практическое занятие №14.</b> Световые режимы для птиц	4	
<b>Тема 15.</b> Особенности выращивания и содержания разных видов сельскохозяйственной птицы	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности выращивания и содержания уток. Сезонное выращивание утят для увеличения производства мяса. Особенности содержания и выращивания гусей. Особенности содержания и выращивания индеек. Значение разделения по полу индюшат, выращиваемых на мясо.	2	ОК 5, ПК 1.2.
	<b>Практическое занятие №15.</b> Выращивание и содержание перепелов, цесарок и голубей.	4	
<b>Раздел 3. Переработка продуктов птицеводства</b>			
<b>Тема 16.</b> Продукты переработки	Производство яичного порошка. Подготовка птицы к убою, транспортировка. Убой птицы и переработка тушек. Хранение мяса птицы. Переработка перопухового сырья. Использование боенских отходов. Переработка помета птицы. Биоконверсия отходов. Обработка, сортировка и упаковка пищевых яиц.	2	
	<b>Практическое занятие №16.</b> Продукты переработки птицы	4	
	Итого	104	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

*Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет технологии продуктов птицеводства, документационного обеспечения управления технических средств обучения.*

Оборудование учебного кабинета;

- стол преподавателя;
- столы учебные;
- аудиторная доска;
- лаборатория для птицефабрик;
- технические весы;
- инкубаторы;
- микроскопы;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением – рабочее место преподавателя;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор;
- принтер лазерный;
- комплект оборудования для подключения к сети Интернет;
- колонки;
- плакаты;
- телевизор с дисками.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Информационные технологии и программное обеспечение**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

##### **Программное обеспечение**

**(лицензионное и свободно распространяемое),**

### используемое в учебном процессе

Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы

#### а) основная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 316 с. — ISBN 978-5-507-51824-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <http://e.lanbook.com/book/430091>

Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие для спо / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-8177-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173099>.

Алексеева, Ю. А. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов : учебник для спо / Ю. А. Алексеева, Т. А. Хорошайло. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-51964-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/434126>

#### б) дополнительная литература:

2. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4313>.

3. Кочиш, И. И. Птицеводство [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / М. Г. Петраш, С. Б. Смирнов; под ред. И. И. Кочиша. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : "КолосС", 2007. - 414с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0495-8.

4.Рязанова, О.А. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь [Электронный ресурс] : учеб.-справ. пособие / О.А. Рязанова,

В.М. Позняковский ; под ред. В.М. Позняковского. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104855>

**5. Штеле, А.Л.** Яичное птицеводство [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/671>.

**6.Царенко, П.П.** Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87597>.

#### **4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

1. Министерство сельского хозяйства РФ  
[mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000.  
<http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

#### **Библиотечные системы, используемые в учебном процессе Дагестанского ГАУ (Доступ без ограничения числа пользователей)**

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени
2	Электронно-библиотечная система «Издательство сторонняя Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство») сторонняя	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 118, от 06.12.2019 г. 21.12.2019 по 20.12.2020 гг.
3	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. Без ограничения времени

4	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонн яя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 18 от 20.01.2020 г. С 18.02.2020 по 17.02.2021г.
---	-----------------	---------------	---	---

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

##### **Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Изучение дисциплины «Технология продуктов овцеводства» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

##### **Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий, предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция даст тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в... Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

#### **Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.**

Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

#### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и практических занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

### **Критерии оценки ответов на экзамене**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:



- 1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;
- 2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;
- 3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;
- 4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

- 1) освоил программный материал по плодоводству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;
- 2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

- 1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

### **Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованные аудитории: 312 аудитория – лекционный зал, 320 аудитория – самостоятельная работа, аудитория № 309 (практические занятия): телевизор с дисками; переносное мультимедийное оборудование (проектор, мультимедийный экран на стойке); ноутбук в комплекте с программным обеспечением и с выходом в Интернет. Библиотечный фонд кафедры технологии производства продукции животноводства.

### **Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

**б) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.