

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени  
М.М.Джамбулатова»

Факультет биотехнологии

Кафедра технологии производства. продукции животноводства



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Технология производства  
продукции животноводства»

Направление подготовки 3803,01 «Экономика»

Профиль «Экономика предприятий и организаций АПК»

Квалификация - Бакалавр#

Форма обучения  
очная, очно заочная

Лист рассмотрения согласования

Рабочая программа составлена в СООТВЕТСТВИИ с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВЫСШЕГО образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 954 от 12.08.2020 года, к результатам освоения программы бакалавриата по направлению ПОДГОТОВКИ «ЭКОНОМИКА» и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель:

Алисазиева И.А., доктор

Геофизик

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры «Технология производства продукции животноводства» от 18 Марта 2024 г., протокол №7

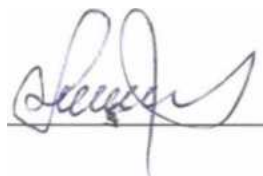
Заведующий кафедрой, доктор с.-х.  
наук. [И.А., Алисазиева



Рабочая программа одобрена методической комиссией экономического факультета от 20 марта 2024 г., протокол №7

Председатель методической  
КОМИССИИ факультета  
Азракчиев

ЗЛА,



## СОДЕРЖАНИЕ

1	Цели и задачи дисциплины .....	
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	
3 .	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....	
5.	Содержание дисциплины.....	
5.1	Разделы дисциплины и виды занятий в часах... ..	
5.2	Тематический план лекций.....	
5.3	Тематический план практических занятий.....	
5.4	Содержание разделов дисциплины .....	
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	
7.	Фонды оценочных средств .....	
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы .....	
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....	
7.3	Типовые контрольные задания.....	
7.4	Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .....	
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	
11	Информационные технологии и программное обеспечение.....	
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	
13	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	
14.	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины .....	4

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины заключается в усвоении теоретических знаний, формировании представлений и умений по научным и технологическим основам животноводства. Целью освоения дисциплины является также формирование у студентов навыков определения межпородных различий с.-х.

животных и птиц, оценки их основных продуктивных качеств, владения техникой составления рационов кормления животных и определения технологии производства основных видов продукции животноводства.

Задачи ДИСЦИПЛИНЫ состоят:

■ изучение технологии производства животноводческой продукции всех отраслей;

■ знание требования к качеству сырья и готовому продукту;

■ изучение перспектив развития сельскохозяйственного производства с учетом стратегии развития Республики Дагестан до 2020 г. на основе новых технологий производства продукции;

■ определение социальной необходимости и экономической целесообразности производства конкурентноспособной продукции в условиях рыночных отношений.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Компетенции	Содержание компетенции	Раздел ДИСЦИПЛИНЫ	Код и наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1-2	ИД -1 ук_1 Анализирует поставленную задачу через выделение базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи	анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи	анализировать задачу ее через выделение базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи	навыками анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи

			<p><b>ида</b></p> <p>Находит критически и оценивает информацию, необходимую для решения задачи</p>	<p>находить и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи</p>	<p>использовать и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи</p>	<p>навыками критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи</p>
--	--	--	--	---	---	---

6

			<p>идз УК- 1</p> <p>Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений</p>	<p>сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений</p>	<p>разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений</p>	<p>Навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений</p>
--	--	--	--	---	--	--

ГЖ- 18	Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК и участвовать в проведении исследований в области профессиональной деятельности	1-2	ид-1 пк-18 Знает стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности	стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности	решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности	владеть навыками профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности
--------	--	-----	--	---	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.23 «Технология производства продукции животноводства» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины» программы бакалавриата и является обязательной для изучения.

Для освоения дисциплины, обучающиеся используют знания таких дисциплин как экономика, земледелие с основами почвоведения и агрохимии. Дисциплина является базовой для изучения последующих дисциплин: организация производства и бизнес - планирование, маркетинг в агробизнесе, экономика отраслей АПК. Знания, полученные при изучении данной дисциплины, используются при подготовке к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

#### Междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

	Наименование последующих дисциплин	.№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1	Организация производства и бизнес планирование		
2.	Маркетинг в агробизнесе		
3.	Экономика отраслей АПК		
4.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

#### Очная форма обучения

п/п	Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
1.	Общая трудоемкость. • часы зачетные единицы	72 2	72 2



2.	Аудиторные занятия (всего), т. ч.:		
	лекции		
	практические занятия ПЗ		
3.	Самостоятельная работа СРС, т. ч.	38	38
	подготовка к практическим занятиям	3	3
	самостоятельное изучение тем	28	28
	ее аттестация	5	5
	подготовка к текущему контролю	2	2
4.	Промежуточная аттестация	зачет	

\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Очно — заочная форма обучения

п/п	Вид учебной работы	Всего часов	Семест
			1
1	Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	72 2	72 2
2.	Аудиторные занятия всего, т. ч.:	344 *	
	лекции	172 *	172
	практические занятия ПЗ	172 *	172
3.	Самостоятельная работа СРС, в т. ч.	38	38
	подготовка к практическим занятиям		
	самостоятельное изучение тем	28	28

п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего часов	Лекции	ПЗ	СРС
1.	Разведение сельскохозяйственных животных. Основы кормления с.-х. животных			7	18
2.	Технология производства продукции животноводства		9		20
	Всего часов				

	е е ат эссе	5	5
	подготовка к тек щем конт олю	2	2
4.	П оме точная аттеста ш	зачет	

\* - занятия, ПРОВОДИМЫЕ в интерактивных формах

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

#### Очная форма обучения

п/п	Наименование раздела дисциплины	всего часов	Лекции	ПЗ	СРС
1	Разведение сельскохозяйственных животных. Основы кормления с.-х. животных			7	18
2.	Технология производства п о кции животноводства		9		20
	Всего часов	72	17		38

#### Очно — заочная форма обучения

### 5.2. Тематический план лекций

#### Очная о ма об чения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных. Основы кормления с.-х. животных		
1	Значение животноводства как отрасли сельского хозяйства. Породы сельскохозяйственных животных. Понятие о селекционно-племенной аботе в животноводстве.	2*
2.	Виды продуктивности с.-х. животных. Оценка и учет, основные показатели п од ктивности	2
3.	Ко ма. Класси икация ко мов. Учет и оценка качества ко мов.	2
4	Но ми ованное ко мление азных видов с.-х. животных	2
Раздел 2. Технология п оизводства п од кции животноводства		
5	Биологические и хозяйственные особенности крупного огатого скота. Основные по оды к пного огатого скота.	2
6	Основные породы овец, разводимые в РД. Биологические и хозяйственные особенности.	2

7	Технология производства продуктов птицеводства и других отраслей животноводства.	2
8	Основы производства и переработки продукции животноводства.	2
9	Технологический процесс ханения подктов животноводства.	1
	всего часов	

\*- Занятия, проводимые в интерактивной форме

Очно — заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных. Основы кормления с.-х. животных		
1.	Значение животноводства как отрасли сельского хозяйства. Породы сельскохозяйственных животных. Понятие о селекционно-племенной работе в животноводстве.	2 *
2.	Виды продуктивности с.-х. животных. Оценка и учет, основные показатели продуктивности	2
3.	Кома. Классификация комов. Учет и оценка качества комов.	2
4	Нормированное кормление разных видов с.-х. животных	2
Раздел 2. Технология производства продукции животноводства		
5	Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Основные породы крупного рогатого скота.	2
6	Основные породы овец, разводимые в РД. Биологические и хозяйственные особенности.	2
7	Технология производства продуктов птицеводства и других отраслей животноводства.	2
8	Основы производства и переработки продукции животноводства.	2
9	Технологический процесс ханения подктов животноводства.	1
	Всего часов	17 2

\*- Занятия, проводимые в интерактивной форме

### 5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
-----	--------------	------------------

Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных. Основы кормления с.-х. животных		
1	Изучение статей с.-х. животных. Отбор и оценка животных по экстерьеру. Учет роста и развития молодняка с.-х. животных. Расчет с еднес точного п и оста.	2
2.	Оценка и учет молочной и мясной продуктивности	2
3.	Оценка питательности кормов. Корма. Учет и оценка качества кормов. Составление рационов для КРС. Расчет годовой пот ебности в ко мах	
Раздел 2. Технология п оизводства п од кции животноводства		
4	Поточно-цеховая технология производства молока.	2
5	Откорм и наг л молодняка и кр пного рогатого скота.	2
6	Учет и оценка шерстной продуктивности овец	2
7	Основы производства и переработки продукции животноводства:	
8	Переработка продукции мяса: мясные копчености, колбасные изделия, полуфабрикаты. Продукты переработки молока, птицеводства, рыбоводства, пчеловодства	2
Всего часов		

## Очно - заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
Раздел 1. Разведение сельскохозяйственных животных. Основы кормления с.-х. животных		
1.	Изучение статей с.-х. животных. Отбор и оценка животных по экстерьеру. Учет роста и развития молодняка с.-х. животных. Расчет с еднес точного п и оста.	2
2.	Оценка и учет молочной и мясной продуктивности	2
3	Оценка питательности кормов. Корма. Учет и оценка качества кормов. Составление рационов для КРС. Расчет годовой пот ебности в ко мах	
Раздел 2. Технология п оизводства п од кции животноводства		
4	Поточно-цеховая технология п оизводства молока.	2
5	Отко м и наг л молодняка и к пного огатого скота.	2

6	Учет и оценка продуктивности овец	2
7	Основы производства и переработки продукции животноводства:	
8	Переработка продукции мяса: мясные копчености, колбасные изделия, полуфабрикаты. Продукты переработки молока, птицеводства, рыбноводства, пчеловодства	2
Всего часов		17 2

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Компетенции
1	Разведение сельскохозяйственных животных. Основы кормления с.-х. животных	<p>Значение животноводства как отрасли сельского хозяйства. История и современное состояние животноводства в РД. Происхождение и эволюция с.-х. животных. Классификация конституциональных типов. Зоотехническая характеристика конституциональных типов с.-х. животных. Типы конституции и их классификация. Методы изучения экстерьера и конституции. Особенности конституции и экстерьера в связи с направлением продуктивности животных.</p> <p>Классификация пород крупного рогатого скота. Зоотехническая характеристика пород крупного рогатого скота молочного, мясо молочного, молочно – мясного и мясного направлений продуктивности.</p> <p>Методы изучения и оценки экстерьера животных. Основные пороки и недостатки телосложения. Промеры и индексы телосложения.</p> <p>Учение об онтогенезе. Особенности роста и развития животных. Изучение роста и развития животных. Факторы, влияющие на рост и развитие животных.</p> <p>Молочная, мясная, шерстная, смушковая, шубная, рабочая и яичная продуктивность. Оценка и отбор животных по комплексу признаков, по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам и по качеству потомства.</p> <p>Методика ознакомление студентов учета молочной продуктивности коров за лактацию, с документами</p>	ИД-1 Ук-1  ида ИД-3 Ук-1
2			

		<p>первичного учета, приобрести навыки вычисления среднего удоя на одну корову, стада за разные промежутки года и за весь период, за календарный год, среднего процента жира и количество молочного жира за эти периоды.</p> <p>Основные показатели молочной продуктивности коров являются удой, содержание жира и белка в молоке. Индивидуальные качества молочных коров оценивают также по количеству молока, произведенного на 100 кг живой массы. Лактация, лактационная кривая, коэффициент постоянства и равномерности удоев, учет содержания жира и белка в молоке.</p> <p>Оценка питательности кормов по химическому составу. Оценка энергетической питательности кормов. Комплексная оценка питательности кормов (протеиновая, углеводная, минеральная, витаминная). Понятие о кормах и кормовых добавках. Факторы, влияющие на состав и питательность кормов.</p> <p>Классификация кормов.</p> <p>Характеристика кормов и кормовых добавок.</p> <p>Химический состав кормов, переваримость кормов, оценка питательности кормов по содержанию переваримых питательных веществ, коэффициент переваримости питательных веществ. Методика расчета энергетической питательности кормов в овсяных кормовых единицах.</p> <p>Классификация и характеристика кормов: зеленый корм, силос и сенаж, корма травяные искусственно высушенные, сено, солома, зерновые корма животного происхождения, комбикорма. Оценка качества кормов. Кормление лактирующих коров, стельных сухостойных коров и нетелей. Кормление быков и ремонтного молодняка крупного рогатого скота, молодняка на откорме.</p> <p>Кормление других полновозрастных групп животных. Устойчивая кормовая база, полноценное кормление животных, наличие постоянного и достаточного набора кормов высокого качества. Организация полноценного кормления с учетом всех незаменимых факторов кормления. Эффективность возделывания кормовых культур. Экономическая оценка.</p>	
2	Технология производства продуктов животноводства.	<p>Происхождение КРС. Народно хозяйственное значение скотоводства. Конституция и экстерьер. Особенности телосложения крупного рогатого скота различного направления продуктивности. Классификация пород по направлениям продуктивности.</p> <p>Происхождение мелкого рогатого скота. Народно — хозяйственное значение овцеводства. Конституция и</p>	<p>ИД-Т</p> <p>ИД-2</p> <p>ИД-3</p>

		экстерьер. Особенности телосложения мелкого	
--	--	---	--

	<p>рогатого скота различного назначения продуктивности. Классификация пород (по направлениям продуктивности).</p> <p>Производство пищевых и диетических яиц. Производство мяса птицы. Переработка птлгльг. кроликов т.д.</p> <p>Технология производства продуктов животноводства:</p> <p>молока, мяса, слзкмг•ьг, шерсти, продуктов птицеводства, кроликов и другие ВИДЫ ЖИНОГНЫ*.</p> <p>Переработка молока, мяса, рыбы, шерсти.</p> <p>и учет шерстной продуктивности овец.</p> <p>Методы оценки шерстной продуктивности. Оценка шерстной ПРОДУКТИВНОСТ овец на основе кндекса телосложения. Оценка шерстной продуктивности овец в зависимости от срока рождения.</p> <p>Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. Орлантвашгя подготовки скота и птицы к убою. Продукты переработки мяса: мясные копчености, колбасные из;етия, полуфабрикаты</p> <p>Характеристика молокоперерабатывающих предприятий. Подготовка молока к переработке. Продукты переработкг• молока: масло, сметана, сыр, кефир, йогурт и т.д.</p> <p>Яйценоскость кур. Подготовка птицы к убою и доставка на переработку; Технология и техника переработке и охлаждению птицы. Вторичная перерасотжа тушек. Птицы. Пронзвждстао полуфабрикатов из мяса пТИ (тЫI. Колбасные изделия консервы из мяса птицы.</p> <p>Объем работы лошади и его показатели; коне день, тонна километр, гектары обработанной площади полей лугов. Объем работ на транспортных</p> <p>Тяговое усилие лошадей зависит от их живой массы величины. Нормальная сила тяги для таких лошадей</p> <p>составляет.</p> <p>Переработка продукции мяса. Характеристка мясоперерабатывающих предприятий. Органтвандтя подготовки скота птигл»т к убою. Продукты переработки мяса: мясные колченостк, колбасные ИЗДеjj}1Я» полуфабрикаты. Продукты переработки молока. Характеристика молокоперерабатывающих предприятий. Подготовка молока к переработке. Продукты •тереработк•т молока: масло, сметана, сыр, кефир, йогурт н т.д. Переработка продукция птицеводства, рыбоводства, пчеловодства. Технология и оборудование при переработке рыбы н рыбопродуктов. Заготовка живой рыбы. Производство охлажденной мороженой рыбы.</p>	
--	--	--



		Консервирование хранение мяса, мясопродуктов, молока и молочных г д ктов и д мх андод	
--	--	---	--

	<p>ЖИВОТНОГО происхождения. Утилизация непищевых продуктов.</p> <p>Анализ оценки и качества технологической обработки мясных субпродуктов. Субпродукты— это вторичные продукты убоя скота. Выход субпродуктов. Субпродукты мясные обработанные. Технические условия. Классификация субпродуктов. Подготовка ПТИЦЫ к убою и доставка на переработку. Технологии и <b>техника</b> по переработке и <b>охлаждению</b> пТИЦЫ. Вторичная переработка тушек птицы. Производство оолуфабрикатов из мяса птицы.</p> <p>Колбасные изделия из мяса птицы-</p> <p>Отбор меда из улья, технология переработки воска. Технология получения цветочной пыльцы. Способы ПОЛ учения (jr,ОЛЮЛИСЗ. Современное состояние перспективы развития переработки рыбы рыбопродуктов. Технология оборудование ярл переработке рыбы и рыбопродуктов. <b>Заготовка</b> живой рыбы. Производство охлажденной и мороженоП рыбы</p> <p>К основн методам холодильной обработки относят охлаждение, замораживание н холодильное хранение. Консервирование хранение мяса, мясопродуктов, молока молочных продуктов других ВИДОВ животного происхождения. Утклвация</p>	
--	---	--

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

### Тематический самостоятельной работы

Очная ма об ення

	Тематика самостоятельной работы	Кол ичес во часов	Рекомендуемые источники и майки № источника		
			основн ая (из	дополнител ьная (113 (3.8	(интернетресурсы) (тв 11.9
	Значение животноводства отрасли сельского хозяйства, История современное состояние животноводства в Р			25, 28, 30.	
2	Структура породы. Методы рщзведения сельскохозяйственных животных (чистопородное разведение, скрещивание). Отбор и подбор. осноьололаг•аюгщие ы селекционного п цесса.	4		23, 25, 27	

3	Виды продуктивности животных. Мблочная продуктивность корон, лошадей, овец. Мясная продуктивность с.-х животных.	2	13	22, 26, 28	
4	Корма. Классификация кормов	2	6, 12, 17	21, 24, 26, 30	1-6
5	Техника составления рационов кормления. Расчет годовой потребности в кормах.	2	8, 18	23, 24, 25, 27	1-6
6	Особенности кормления разных видов с.-х. животных.	2	9, 19	22, 25, 27, 29	1-6
7	Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота.	2	10, 20	21, 24, 26, 30	1-6
8	Основные породы крупного рогатого скота молочного, комбинированного и мясного направления продуктивности.	2		23, 24, 25, 27	1-6
9	Технология выращивания молодняка крупного рогатого скота.	2	11, 15	22, 25	1-6
10	Технология производства шерсти и бабины.	2	14, 16	23, 26, 28	1-6
11	Технология производства продуктов птицеводства и других отраслей животноводства.	4		22, 26, 29	1-6
	Подготовка практическим занятиям	3	6, 12, 17	21, 24, 26, 30	1-6
	Реферат эссе	5	8, 18	23, 25, 27	1-6
	Подготовка к текущему контролю	2		22, 26, 28	1-6
	Всего часов	38			

### Очно — заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п. 8 РПД)	дополнительная (из п. 8 РПД)	(интернетресурсы) (из п. 9 РПД)
	Значение животноводства как отрасли сельского хозяйства. История и современное состояние животноводства в РД.	4		21, 25, 28, 30.	1-6

2	Структура породы. Методы разведения сельскохозяйственных животных (чистопородное разведение, скрещивание). Отбор и подбор, как основополагающие факторы селекционного процесса.	4		23, 25, 27	
3	Виды продуктивности с.-х. животных. Молочная продуктивность коров, лошадей, овец. Мясная продуктивность с.-х. животных.	2		22, 26, 28	1-6
4	Корма. Классификация кормов.	2	6 12	21, 24, 26, 30	1-6
			17		
5	Техника составления рационов кормления. Расчет годовой потребности в кормах.	2	8, 18	23, 24, 25, 27	1-6
6	Особенности кормления разных видов с.-х. животных.	2	9, 19	22, 25, 27, 29	1-6
7	Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота.	2	10, 20	21, 24, 26, 30	1-6
8	Основные породы крупного рогатого скота молочного, комбинированного и мясного направления продуктивности.	2		23, 24, 25, 27	1-6
9	Технология выращивания молодняка крупного рогатого скота.	2	П 15	22, 25	1-6
10	Технология производства шерсти и бабины.	2	14 16	23, 26, 28	1-6
11	Технология производства продуктов птицеводства и других отраслей животноводства.	4			1-6
	Подготовка практических занятиям	3	6, 12, 17	21, 24, 26, 30	1-6
	Реферат эссе	5	8, 18	23, 25, 27	1-6
	Подготовка к текущему контролю	2			1-6
	Всего часов	38			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

- 1 Алигазиева П.А. Советы фермеру молочного скотоводства: Книга, Махачкала: Типография «Наука-Дагестан» 2013.-475 с.
2. Алигазиева П.А. Справочник фермера. Книга- 5 изд. Махачкала: Типография «Наука-Дагестан», 2011.- 142 с.
3. Алигазиева П.А. Технология производства продуктов животноводства: учебно — методическое пособие / Махачкала, 2018.- 70 с.

### Тематика рефератов

1. Молочные продукты лечебно-профилактического назначения
2. Развитие рынка и тенденции потребления молока и молочной продукции в мире, России и Республике Дагестан.
3. Растительные жиры и аналоги молочного жира. Пищевые добавки и ингредиенты.
4. Молочная продуктивность разных видов с.-х. животных
5. Мясная продуктивность с.-х. животных
6. Применение малозатратных и нетрадиционных технологий при производстве продукции животноводства
7. Основы первичной переработки продукции животноводства, утилизация отходов.
- 8 Разведение мелких животных (кролики, нутрии, шиншиллы), значение для человека.
9. Способы интенсификации технологии сыра
10. Особенности технологии отдельных групп сыров
11. Оценка качества и пороки масла
12. Количественные и качественные показатели мясной продуктивности и качества мяса
13. Классификация мороженого
14. Нормы выхода при обвалке и жиловке мяса разных пород и видов животных
15. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя
16. Способы замораживания мясных туш убойных животных сроки хранения продуктов
17. Немолочное сырье при производстве питьевого молока и молочных. Белково-углеводное сырье (пахта, сыворотка, обрат).
18. Расчеты, используемые при переработке молока
19. Технология убоя скота в частном фермерском хозяйстве
20. Взаимоотношения предприятий в мясной и молочной промышленности.

## Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературных источников и эмпирических данных по публикациям, подготовки докладов (сообщений), выполнения творческих заданий, работы с лекционным материалом, самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины.

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме 38 часов на очной и очно заочной форме обучения от общего количества, должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы на умение применять теоретические знания на практике.

На самостоятельную разработку выносятся те темы дисциплины, которые в наилучшей степени освещены в литературе и доступны студентам. Самостоятельная работа должна носить систематический характер и соответствовать тематическому плану дисциплины. Вопросы, возникающие у студентов в ходе выполнения самостоятельной работы, необходимо выяснять на консультациях. Для наиболее полного освоения курса необходимо использовать не только основную, но и дополнительную литературу и Интернет-ресурсы.

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной аттестации студента (зачет). При этом проводится собеседование или заслушивание докладов по тематике самостоятельной работы.

При выполнении самостоятельной работы студентам рекомендуется

- руководствоваться графиком самостоятельной работы кафедры; - своевременно выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на практических занятиях неясные вопросы;
- подготовку к зачету необходимо проводить по зачетным теоретическим вопросам;
- при подготовке к зачету параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы курса, все неясные моменты фиксировать и выносить на плановую консультацию.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий:

- наглядные пособия; глоссарий словарь терминов по тематике дисциплины; - тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работая с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них –какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем и прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла,

прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

• Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

• Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

• Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

• Рефершп Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

## 7. Фонды оценочных средств

Семестр (курс)	Дисциплины [элементы программы (практики, ГИА) части ющие в о ми овании компетенции]
УК — 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ИД -1 Анализирует поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи	
2(4)	Философия
2(3)	Техническое обслуживание технологий производства в АПК
1 (1)	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
1 (2)	Технология производства продукции растениеводства
1 1	Технология п оизводства п од кции животноводства
1 (2)	Ознакомительная практика
4(8)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД-2 ук•-1 Находит и критически оценивает информацию, необходимую для решения задачи	
2(4)	Философия
2(3)	Техническое обслуживание технологий производства в АПК
1(1)	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
	Технология производства продукции растениеводства
	Технология п оизводства п од кции животноводства
	Ознакомительная практика
4(8)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ИД3 ук-1 Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений	



7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования  
в процессе освоения образовательной программы

2(4)	Философия
2(3)	Техническое обслуживание технологий производства в АПК
	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
	Технология производства продукции растениеводства
	Технология производства продукции животноводства
	Ознакомительная практика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
<p>ПК — 18 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК и участвовать в проведении исследований в области профессиональной деятельности</p> <p>ИД-1 . 1 8 Знает стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности</p>	
	Техническое обслуживание технологий производства в АПК
1	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
1	
	Технология производства продукции растениеводства
	Технология производства продукции животноводства
	Региональная экономика
	Сельскохозяйственная кооперация
	Основы деятельности потребительских кооперативов
1	Экономическая география
1	
1	Размещение производительных сил
1	
	Научно-исследовательская работа
	Преддипломная практика
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

## 7. 2.0писание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	К ите ии оценивания			
	шкала по традиционной пятибалльной системе			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
<p>УК — 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>ИД -1 ук-1 Анализирует поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи</p>				
Знания:	Фрагментарные знания о поставленных задачах через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи	Знает анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи с значительными затруднениями.	Анализирует поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи с не существенными ошибками	Анализирует поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи на высоком уровне
Умения:	Фрагментарные умения поставленных задачах через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи	Умеет анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи с существенными затруднениями.	Анализирует поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи С незначительными затруднениями.	Анализирует поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи на высоком уровне

Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи на низком уровне.	Владеет навыками анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих осуществляет декомпозицию задачи в достаточном объеме.	Владеет навыками анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществляет декомпозицию задачи в полном объеме.

ИД-2 Находит и критически оценивает информацию, необходимую для решения задачи				
Знания:	Фрагментарные знания нахождения и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи	Знает как находить и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи с значительными затруднениями.	Знает как находить и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи с несущественными ошибками	Знает как находить и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи затруднениями на высоком уровне
Умения:	Фрагментарные умения нахождения и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи с значительными затруднениями;	умеет находить и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи с существенными затруднениями.	умеет находить и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи с незначительными затруднениями	умеет находить и критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи на высоком уровне
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи на низком уровне.	Владеет навыками критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи в достаточном объеме.	Владеет навыками критически оценивать информацию, необходимую для решения задачи в полном объеме.

ИДЗ ук-1 Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений

Знания:	Фрагментарные знания о сопоставлении разных источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений	Знает сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений с значительными затруднениями.	Знает сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений с несущественными ошибками	Знает сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений на высоком уровне
Умения:	Фрагментарные умения о сопоставлении разных источниках информации с целью выявления их противоречий и поиска	Умеет сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений с существенными затруднениями.	Умеет сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений с	Умеет сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений на высоком уровне

	достоверных суждений с значительными затруднениями;		незначительными затруднениями.	
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений на низком уровне.	Владеет навыками сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений в достаточном объеме.	Владеет навыками сопоставлять разные источники информации с целью выявления противоречий и поиска достоверных суждений в полном объеме.

ПК — 18 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК и участвовать в проведении исследований в области профессиональной деятельности

ИД-1 ПК-18 Знает стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности

Знания:	Фрагментарные знания о стандартных задачах профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК • цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности	Знает стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности с значительными затруднениями.	Знает стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности с несущественными ошибками	Знает стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности на высоком уровне
Умения:	Фрагментарные умения о стандартных задачах профессиональной деятельности с учетом	Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики	Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики	Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики

	отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной с значительными затруднениями;	организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной деятельности с существенными затруднениями.	организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной с незначительными затруднениями	организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной на высоком уровне
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной на низком уровне.	Владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной в достаточном объеме.	Владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности с учетом отраслевой специфики организаций АПК; цифровые средства и технологии для проведения исследований в области профессиональной в полном объеме.

### 7.3. Типовые контрольные задания

#### Тесты для текущего контроля

1. Группой чистоты МОЛОМ определяют:

- 1) механические примеси
- 2) отстой белковых частиц
- 3) минеральные примеси
- 4) комочки жира

2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

3. Кислотность МОЛОКА принято выражать в:

- 1) градусах Тернера
- 2) градусах Кеттсторфера
- 3) градусах Цельсия
- 4) кг/м

4. Кислотность МОЛОКА цельного сгущенного с сахаром составляет.....  $T$

- 1) не более 60
- 2) не более 48
- 3) не более 20
- 4) 16-17

5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- 1) по 25-бальной системе.
- 2) по 20-бальной системе.
- 3) по 100-бальной системе;
- 4) не оценивается по бальной системе.

6. К мягким СЫРОМ относится:

- 1) голландский
- 2) швейцарский
- 3) адыгейский
- 4) советский

7. По сортам МОЛОКО

Делится: 1) натуральное

коровье — сырье

2) питьевое

3) пастеризованное

4) топленое



8. При у)алении жира плотность МОЛОКт. •

- 1) снижается незначительно
- 2) увеличивается
- 3) снижается значительно
- 4) не изменяется

9. Плотность молока характеризует его:

- 1) пищевую ценность
- 2) натуральность 3) нормализацию
- 4) механическую загрязненность

10 Основными белками МОЛОКи являются:

- 1) альбумин, глобулин
- 2) гликопротеиды
- 3) протеины
- 4) казеин, сывороточные

П. Среднее содержание жира в ЦСЛЬНОМ МОЛОКЕ КОРОВ.....%

- 1) 3,8
- 2) 2,5
- 3) 3,4
- 4) 3,2

12. Не Допускаются КРИЛИЗСЦИИ плавленые сыры с...

- 1) легкой деформацией формы;
- 2) небольшим количеством воздушных пустот; 3) небольшим количеством не расплавившихся частиц; 4) нарушением целостности упаковки.

13. В ЗсшиСиМОСтИ от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:

- 1) из натурального молока
- 2) из нормализованного и восстановленного молока
- 3) из рекомбинированного молока
- 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
- 5) из натурального и топленого, стерилизованное, некомбинированное

14. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:

- 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки 2) содержание жира и белка
- 3) содержание белка, режим термической обработки
- 4) способ обработки, кислотность

15. При развес)ении МОЛОКО НЕ ИЗ.МСПЯЮТСЯ его

- 1) кислотность, плотность;
- 2) содержание сухих веществ, СОМО;
- 3) содержание белка;
- 4) содержание жира;

5) группа чистоты

16. К пшербым сычулспым с низкой температурой второго пскрsgcшu}l относятся сыры:

- 1) голландский круглый, голландский брусковый;
- 2) советский, швейцарский, алтайский;
- 3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
- 4) латвийский;
- 5) брынза.

17. Под Действием центробежной СИИЫ в процессе сепарирования молоко разделяется на:

- 1) масло;
- 2) пахту;
- 3) обрат;
- 4) сливки;
- 5) сыворотку.

18. К кисломолочным проДуктам относятся:

- 1) творог и творожные изделия;
- 2) сыр;
- 3) сметана;
- 4) кисломолочные напитки;
- 5) пахта
- 6) масло
- 7) сыворотка

19. На основе смешанного брожения готовят КИСЛОМОЛОЧНЫЕ напитки:

- 1) ряженку
- 2) кумыс 3) кефир 4) простоквашу
- 5) йогурт

20. Основными ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМИ показателями кисломолочных напитков являются:

- 1) массовая доля жира и белка
- 2) кислотность 3) плотность
- 4) температура замерзания
- 5) массовая доля СОМО

21. Из топленого молока изготавливают КИСЛОМОЛОЧНЫЕ продукты:

- 1) сметану
- 2) ряженку
- 3) топленое молоко
- 4) варенец
- 5) кефир

22. К КИСЛОМОЛОЧНЫМ проДуктам НЕ относятся:

- 1) творог и творожные изделия

- 2) сыр
- 3) сметана
- 4) масло

23. 7'06'СIPllt)lil сорт жира определяется ... .. ЧИСЛОМ:

- 1) кислотным;
- 2) перекисным;
- 3) йодным
- 4) омыления.

24. К животным жирам относятся:

- 1) растительные масла
- 2) бараний, говяжий, свиной
- 3) кулинарный
- 4) топленые смеси
- 5) костный, сборный

25. Растительные масла получают способами:

- 1) прессовым
- 2) вытопкой
- 3) гидрогенизацией
- 4) экстракцией
- 5) фильтрацией

26. ССшОЛшСЫ являются ОСНОВНЫМ сырьем для произвоДспша:

- 1) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
- 2) майонеза, спреда, мыло
- 3) топленых жиров, маргарина
- 4) мыла, кондитерских жиров

27. К ПОЛИНошСЫищННЫМ жирным КИСЛОПшМ относятся: 1) олеиновая

- 2) пальмитиновая, стеариновая
- 3) линолевая, линоленовая, арахидоновая
- 4) масляная, капроновая, каприловая

28. Плотность питьевого МОЛОМ нормируется в Диапазоне кг м

- 1) 1024 - 1030
- 2) 1,030 - 1,039
- 3) 1,027 - 1,032
- 4) 1,032 - 1 037

29. К полноценным белкам мяса относятся:

- 1) актин, эластин, миозин
- 2) коллаген, эластин
- 3) коллаген, эластин, миоглобин

4) актин, миозин

30. К субпродуктам ] категории ОТНОСЯТСЯ языки, ПОЧКИ, печень, сердце, 1) говяжьи и свиные головы

2) легкие,

3) мозги

4) диафрагма

31. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо 6' стадии. •

1) окоченения

2) созревания 3) автолиза

4) глубокого автолиза

32. Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:

1) полутушах и четвертинах

2) тушах и полутушах

3) тушах, полутушах и четвертинах

4) в тушах

33. Штамп видовой принадлежности ставится на:

1) конину, верблюжатину, крольчатину

2) конину, козлятину, крольчатину

3) верблюжатину, козлятину, оленину

4) конину, верблюжатину, оленину

34. Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более .....% 1) 0,003

2) 0,002

3) 0,005

4) 0,004

35. Категория субпродуктов зависит от:

1) видовой принадлежности

2) пищевой ценности

3) сроков хранения

4) качества обработки

36. Наиболее подвержены загару:

1) свинина, мясо уток и гусей

2) говядина и баранина

3) баранина, конина, мясо кур и индеек

4) свинина, мясо кур и индеек

37. Пельмени хранят при температуре... С

1) -5... -10

2) -10

3) не выше —5

4) не выше —10

38. Наименьшее количество соли (МОИ) содержится в:

- 1) полукопченых колбасах
- 2) мясных хлебах
- 3) кровяных колбасах
- 4) зельцах и студнях

39. При обнаружении СКТД (ТОГО ПОДТЕКА ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ)  
баночных консервов

- 1) направляют на промышленную переработку
- 2) утилизируют
- 3) выпускают без ограничений
- 4) выпускают с понижением сортности

40. Согласно ГОСТ 1935-55, баранину выпускают:

- 1) в полутушах и четвертинах
- 2) в тушах и полутушах
- 3) в тушах, полутушах и четвертинах
- 4) в тушах

41. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:

- 1) степени обескровливания
- 2) категории упитанности
- 3) термического состояния
- 4) возраста животного
- 5) пола животного

42. Не более 6 месяцев хранятся консервы:

- 1) пастеризованные
- 2) стерилизованные
- 3) тиндализованные
- 4) ультрапастеризованные
- 5) ультратиндализованные

43. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

- 1) насечка
- 1) красюк
- 2) миражные
- 4) выливка
- 5) большое пятно

44. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:

- 1) упитанности
- 2) термического состояния
- 3) качества технологической обработки
- 4) степени свежести
- 5) массы

45. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена

- 1) повышенным содержанием влаги
- 2) особенностями технологической обработки
- 3) высоким содержанием белков
- 4) высокой активностью собственных тканевых ферментов

46. Основными ассортиментными группами мясных *полуфабрикатов* являются:

- 1) натуральные, панированные
- 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
- 3) рубленые, в тесте
- 4) панированные, непанированные

47. Подлежат лабораторному исследованию КОНСЕРВЫ с дефектами:

- 1) физический бомбаж
- 2) химический бомбаж
- 3) герметический легковес
- 4) подтёк
- 5) «банка-хлопуша»

48. к субпродуктам категории относятся:

- 1) говяжьи головы, мозги, вымя
- 2) мясная обрезь, легкие, язык
- 3) язык, печень, почки
- 4) диафрагма, калтыки, язык, сердце
- 5) сердце, почки, мозги

49. Диетическим является мясо:

- 1) кур
- 2) нутрий
- 3) индеек
- 4) цесарок
- 5) гусей

50. По характеру скелета все ПРОМЫСЛОВЫЕ рыбы подразделяются на:

- 1) хрящевые и костистые
- 2) хрящевые и хрящекостные
- 3) хрящекостные и круглоротые
- 4) круглоротые и хрящевые

51. К ПРИДОННЫМ и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

- 1) треска, пикша, морской окунь
- 2) сельдь, тунец, скумбрия
- 3) треска, сельдь, сардина

4) пикша, скумбрия, сельдь

52. При маринованном посоле используют следующие компоненты СЛЮСИ. •  
СОЛЬ,...

1) уксусная кислота, нитрат натрия

2) сахар, бензойнокислый натрий

3) сахар, пряности, уксусную кислоту

4) пряности, сахар, лавровый лист

52. В зависимости от места обитания рыб Делят на следующие группы:  
морские, ...

1) пресноводные, питающие, полупроходные

2) речные, озерные, жирующие

3) пресноводные, проходные, полупроходные

4) речные, проходные, озерные

53. Рыбу маринованную Делят на сорта:

1) первый и второй

2) высший и первый

3) высшей, первый, второй

4) на сорта не делят

54. Сырьем для ИЗГОТОВЛЕНИЯ пресервов специального баночного  
ПОСОЛИ ЯВЛЯЕТСЯ рыба... 1) специальногопряного посола

2) маринованная

3) -сырец

4) соленая

55. ПРОХОДНЫМИ считаются рыбы, которые живут:

1) в морях, а для нереста уходят в реки

2) в опресненных участках морей 3) постоянно в  
озерах и реках

4) постоянно в морях

56. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям:  
внешнему виду,...

1) запаху, вкусу

2) качеству разделки, запаху, вкусу

3) качеству разделки, консистенции, запаху

4) консистенции, вкусу, запаху

57. СМСИШНЫМ считается следующий способ посола рыбы:

1) заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью

2) натирают солью и заливают тузлуком

3) заливают раствором поваренной соли

4) натирают солью, а затем отмачивают

58. При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят: соль, пряности,... 1) лавровый лист

2) сахар

3) уксусная кислота

4) сахар, уксусная кислота

59. Сушеную ВИЗИГУ изготавливают из...

1) спинки лососевых рыб

2) хрящевой массы лососевых рыб

3) хорды осетровых рыб

4) боковой части осетровых рыб

60. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:

1) филе рыбное

2) фарш рыбный

3) котлеты рыбные

4) шашлык рыбный

5) порционированная рыба

6) тефтели

7) биточки

8) рулеты

61. Сырьем, для производства (ЗЯЛСТОЙ) продукции Я(З.ИЯСТСЯ) рыба:

1) живая

2) подвяленная

3) пряного посола 4)

маринованного посола 5)

охлажденная.

62. Икру лососевую ~~изготавливают~~ из следующих видов рыб:

1) горбуши

2) муксуна 3) щуки

4) кеты

5) нерки

6) лосося

7) бестера

63. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:

1) в собственном соку

2) в маринаде 3) в бульоне

4) в желе

5) в томатном соку

6) в заливках

7) в масле

64. Семейство сельдевых рыб НЕ представлено родом...



- 1) шпрот
- 2) тюльки 3) сардин 4) сазанов
- 5) линия

65. Икру ЛОСОСЕВЫХ НЕ изготавливают из следующего вида рыб:

- 1) сазана
- 2) кижуча 3) чавычи
- 4) нерки

66. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:

- 1) старение
- 2) созревание 3) гниение
- 4) выравнивание.
- 5) окисление
- 6) перезревание
- 7) вздутие

УТВЕРЖДАЮ:

Зав кафедрой

\_\_\_\_\_Алигатзиева П.А.,

### Вопросы к зачету

1. Животные как сырье для мясной промышленности
- 2, Мясная продуктивность убойных животных 3,
- Откорм и нагул сельскохозяйственных животных 4,
- Предубойное содержание скота и его значение.
- 5, Подготовка убойных ЖИВОТНЫХ к отправке на приемные пункты мясокомбинатов и скотозаготовительные организации. 6,
- Технология переработки продуктов птицеводства;
- 7, Технология переработки рыбы;
8. Технология хранения и переработки продукции животноводства;
9. Товароведение продукции животноводства;
10. Физико-химические методы анализа сельскохозяйственного сырья;
- П. Экспертиза животноводческого сырья,
12. Определение упитанности ЖИВОТНЫХ,
13. Отличительные признаки мяса различных видов животных,
14. Типы мясоперерабатывающих предприятий. 15. Подготовка животных к убою.
16. Первичная переработка убойных животных.
17. Убой и переработка птиц,
18. Убой и переработка кроликов-
19. Современные технологии заготовки кормов для сельскохозяйственных животных;

20. Современные технологии производства колбасных изделий;
21. Современные технологии производства молочных продуктов;
22. Таможенная экспертиза качества животноводческого сырья;
23. Таможенная экспертиза качества продовольственных товаров;
24. Технология комбинированных и искусственных мясопродуктов.
25. Правила клеймения мяса туши.
26. Организация убоя животных в хозяйствах.
27. Химический состав мяса,
28. Изменения в мясе после убоя животных-
29. Изменения в мясе при хранении.
30. Субпродукты, обработка их и использование.
31. Производство пищевых животных жиров,
32. Кровь, кишечное и эндокринное сырье,
33. Обезвреживание мяса и мясопродуктов.
34. Принципы консервирования продуктов убоя животных.
35. Консервирование мяса холодом.
36. Консервирование мяса путем посола.
37. Консервирование мяса путем сублимационной сушки,
38. Копчение мяса и мясопродуктов,
39. Идентификация и фальсификация продуктов животноводства;
40. Научные основы производства продукции животноводства;
41. Общая технология мясной отрасли;
42. Основы научных исследований;
43. Оценка качества и безопасность сельскохозяйственного сырья;
44. Производство кормов и КОРМОВЫХ добавок;
45. Производство продукции животноводства;
46. Сенсорный анализ животноводческой продукции;
47. Сертификация мяса и молока;
48. Производство мясных баночных консервов.
49. Производство вареных колбас.
50. Производство копченых и полукопченых колбас,
51. Методы определения свежести мяса.
52. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть,
53. Виды шкур и их обработка.
54. АНТГОМИЯ пищевого сырья;
55. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания;
56. Биологически активные добавки в производстве продукции животноводства;
57. Консервирование шкур мокрым посолом.
58. Консервирование шкур сухим посолом (врасстил).
59. Консервирование шкур (мокро-посолочным методом и сушкой),

60. Пороки шкур и причины их возникновения,
61. Определение качества шкур,
62. Классификация меда, его пищевая ценность, методы распознавания его фальсификаций,
63. Показатели качества пищевых яиц,
64. Методы определения свежести рыбы,
65. Значение, сущность и функции стандартизации продукции животноводства.
66. Управление за качеством продукции животноводства.
67. Определить убойный выход молодняка крупного рогатого скота, если масса при убое составила 450 кг, а масса туши 200 кг,

#### 7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы оказания индивидуальной ПОМОЩИ обучающимся,

#### Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач; свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 8594 тестовых заданий),

Оценка «хорошо» выставляется студенту, 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 (при условии правильного ответа студента не менее чем 7094 тестовых заданий),

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых ПОНЯТИЙ, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для

дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50<sup>0</sup>/0 тестовых заданий),

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50<sup>0</sup>/0 тестовых заданий).

### Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено выставляется студенту, который

- прочно усвоил предусмотренный программный материал;
- правильно, аргументировано ответил на все вопросы, с приведением примеров; - показал глубокие систематизированные знания, владеет приемами рассуждения и сопоставляет материал из разных источников: теорию связывает с практикой, другими темами данного курса, других изучаемых предметов - без ошибок выполнил практическое задание-

Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе.

Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на занятиях- соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо удовлетворительно.

Незачтено выставляется студенту, который не справился с 50% вопросов и заданий билета, в ответах на другие вопросы допустил существенные ошибки, Не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем- Целостного представления о взаимосвязях, компонентах, этапах развития культуры у студента нет,

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

#### а) основная литература:

1, Волков, А.Д., Овцеводство и КОЗОВОДСТВО: учебник, —Санкт-Петербург: Лань, 2017, — с-

2, Волков, А.Д., Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства: учебное пособие —Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 220 с,

3, Киселев Л.И., Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учебное пособие фед- Л- Ю, Киселев. - Москва; Санкт-Петербург; Краснодар: Лань, 2013. - 447с.,

- 4, Кобцев МФ. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины Л'1.Ф. Кобцев, Г,И, Рагимов, ОА- Иванова. —СПб: Лань.— 2016, - 192 с.
- 5, Кочиш; ИИ. Птицеводство: учебник- 2-е изд.- М.: Колосс, 414 с. 6, Кривцов, ни. Пчеловодство: учебник ни, Кривцов, ви, Лебедев, Г,М, Туников, —Санкт-Петербург: Лань, 2017, —388 с.
- 7, Любимов А.И- Практикум по производству продукции животноводства /Любимов А.И.и Ги др.], -СПб,: Изд-во Лань, 2014, — 185с.
- 8, Макарцев, Н, Г. Кормление сельскохозяйственных животных: учебник, 3-е изд., перераб, и доп., - Калуга Изд-во “Ноосфера”, 2012, —640 с,
- 9, Мухачев И.С. Озерное товарное рыбоводство. СПб: Лань.- 2012,-400 с, 10. Родионов, Г.В., Животноводство: учебник ГВ, Родионов и др. — СанктПетербург: Лань, 2014. —640 с.
- ИТ. Родионов, Г,,В, Скотоводство: учебник Г,В. Родионов, Н,М. Костомахин, Л.П., Табакова. —Санкт-Петербург: лань, 2017- — 488 с,
12. Родионов, Г,,В, Скотоводство: учебное пособие Родионов, Нем, Костомахин, Л.ГГ Табакова, Санкт —Петербург: Лань- —2017, — 488-
13. Рядчиков ВТ. Основы питания и кормления с.-х. животных: изд-во Лань,- 2015.-640 с,
14. Тунике, ГМ- Разведение животных с основами частной зоотехнии: учебник,- Санкт —Г1етербург: Лань.- 2017-- 744 с-
15. Фаритов,Т.А. Корма и кормовые добавки для животных: Учебное пособие./Т.А. Фарит Фаритов,- СПб,: Издалсьсгво «Лань», 201 О.- 304 с,
16. Хазиахметов, ОС, Рациональное кормление ЖИВОТНЫХ: учебное пособие —Санкт-Петербург: Лань, 2017.— 364 с,
17. Хохрин, С, Н, Кормление животных: учебное пособие, РФ, - СПб: Проспект Науки, 2014, - 432с,
18. Хромова Л,Г, Молочное дело: учебник 'Л,Г, Хромова, А,В, Вострилов, Н.В. Байлова—Санкг-Г1етербург Лань, 2017—332 с,
19. Чебекова, Г.В- Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов •лмвогного происхождения: учебное пособие.- М.: ИНФРА-М, 2014,304 с,
20. Черевко Ю.А. Пчеловодство: учебник, Изд-во Лань, 2014,-448 с-

#### б) дополнительная литература

21. Алигазиева П.А. Советы фермеру молочного скотоводства: Книга, Махачкала: Типография «Наука-Дагестан», 2013,-475 с.
22. Алигазиева П,А, Справочник фермера. Книга- 5 изд. Махачкала; Типография «Наука-дагестан», 2011.- 142 с,
23. Алигазиева [ТА, Технология производства продуктов животноводства: учебно — методическое пособие. •' Махачкала, 2018,-70 с,

24. Кисилев ЛК), и др. Основы технологии производства и первичной обработки продукции лмвотноводства: учебник, изд-во «Лань» Санкт \_Петербург, Москва, Краснодар, 2013,- 448 с. [Электронный ресурс],- ISBN 9785-8114-1364-5,
25. Козлов,С.А. Коневодство: учебное пособие- - Москва: "Лань", 2005. - 128с,
26. Хазиа.хметов ОС- Рациональное кормление ЖИВОТНЫХ? Учебное пособие СПб: Лань.- 201 361 с.
27. Мурусидзе д.Н.,, Технология производства продукции животноводства, Мурусидзе Д.Н., Левин А.Б., М., «Агропромиздат», 2004, — 315 с-
28. Периодические издания, журналы: «Зоотехния», «молочное и мясное скотоводство», «Овцеводство и шерстное дело», «Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство», «Кролиководство и звероводство», «Сыроделие и маслоделие» и т.д-
29. Калашников А-ГГ Нормы и рационы кормления сельскохозяйственных животных, Справочное пособие, — 3-е изд., перераб, и доп. " под ред. А. П, Калашникова, В, И, Фисинина, В. В, Щеглова, Н, И, Клейменова. — М., 2003.
30. Фисинин В „И, Технологические основы производства и переработки продукции лмвотноводства: Учебное пособие Лод ред. В-И. Фисинина, НГ. Макарцева.- М.:Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2008.-808 с,

## 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения ДИСЦИПЛИНЫ

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

Министерство сельского хозяйства [tsx.ru](http://tsx.ru)

1 , Elibrary,, (РИНЦ)- научная электронная библиотека. — Москва, 2000, [http](http://elibrary.ru)  
..\*ielibrap,•• ми

2, Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru>. \*countn:.\RU.V

3, Научная библиотека МГУ имени М.В, Ломоносова <http://nbmgu.ru/>4,  
Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)

5, Бесплатная электронная библиотека - Единое окно  
доступа кобпа.зов,тгельпгм рссуосам - <http://window.edu.ru/>

Библиотечные системы, используемые в  
учебном процессе Дагестанского ГАУ  
о без о ичения числа пользователей)

Наименование электроннобиблиотечно системы (ЭКБ)	Принадле ЖНОС"Т Б	Адрес сайта	Наименование организации владельца. реквизиты договора на использование
---	-------------------------	-------------	--

	2	3	4	5
	Электроннобиблиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария сельское хозяйство»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.co">http://e.lanbook.co</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 50. от 18.11.2021 г. 21.12.2021 по 20.12.2021 гг.
2	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017 г. без ограничения в изменении.
3.	Электроннобиблиотечная система «Издательство Лань» Жалы	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.co">http://e.lanbook.co</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2017 без ограничения времени
4.	Электроннобиблиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.co">http://e.lanbook.co</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 9 от 09.07.2017, без ограничения времени
5.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-op.ru">http://www.biblio-op.ru</a> (лет. 1)	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017 г. к разделу «Легендарные КНИГИ» без ограничения в изменении
6.	ЭБС «Юрайт», СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-op.ru">http://www.biblio-op.ru</a> (лет. 1, 2)	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 195 от 16.02.2021 г. С 18.02.2022 по 17.02.2023 г.
7.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского Лицензионный договор № 01-3П8202106 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения в изменении.

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Технология производства продукции животноводства» 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 дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуются 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 необходимый 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. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов занятий, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическим занятиям. 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. Ценность выступления студента на занятиях возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

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.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности 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.

Доклад — это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от выступлений большим объемом времени — 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на

слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и

т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

### Методические рекомендации по подготовке к зачету

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

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи зачета 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 зачет 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 семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

## 11. 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 7 Professional	Licensc: 61137897 от 2012-11-08
Turbo Pascal Sch001 Pak	<sup>11</sup> : 'isunsch001.mmcs sfedu-micowses
PascalABC.NET	:/immcs sfbdu-ru
Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Licensc: 61137897 от 2012-11-08

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

## 12. 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.

## 13. 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 зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, Записывая под диктовку);

■ Задания для выполнения, а также КС инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом; - письменные задания выполняются на бумагах, надиктовываются ассистенту,

■ обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее МЮ люкс;

■ студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство,

б) для глухих и слабослышащих:

■ на зачете 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);

■ зачет проводится в письменной (устной) форме;

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

■ по желанию студента зачет 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 зачет проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20 /20 учебный год

УТВЕРЖДАЮ:

первый проректор, М. Д.  
Мукайлов

\_\_\_\_\_ 2022  
г.

В программу дисциплины «Технология производства продукции животноводства» по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» Профиль «Экономика предприятий и организаций АПК» вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № \_ от \_\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Алигазиева П.А. /

„Доцент” /

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

(ученое звание)

(подпись) \_\_\_\_\_

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

\_\_\_\_\_ Азракулиев З.М. \_\_\_\_\_ доцент / \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

(ученое звание)

(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1					

[illegible]