

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 21.10.2025 13:32:50
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан биолого-технологического факультета

Быкадоров П.П. _____

« 22 » 04 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства»

для направления подготовки 36.04.02 Зоотехния

направленность (профиль) Технология производства продуктов животноводства

Год начала подготовки - 2025

Квалификация выпускника - магистратура

Луганск, 2025

Рабочая программа с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 22.09.2017 № 972.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

профессор, доктор с.х. наук _____ Медведев А.Ю.

старший преподаватель _____ Сметанкина В.Г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства (протокол № 10 от «17.» апреля 2025г.)

Заведующий кафедрой _____ **Медведев А.Ю.**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией биолого-технологического факультета (протокол № 6 от 18.04.2025).

Председатель методической комиссии _____ **Медведев А.Ю.**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **Медведев А.Ю.**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, ее место в структуре образовательной программы

Цель изучения дисциплины - формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области технологических процессов переработки яиц и мяса птицы, оценки качества производимой продукции на птицеводческих предприятиях промышленного типа.

Предмет дисциплины технологии переработки яиц и мяса сельскохозяйственной птицы разных видов.

Основные задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания современных технологий переработки птицы и выработки птицепродуктов;
- научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения;
- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области технологии переработки продукции птицеводства.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Технология переработки продукции птицеводства относится к дисциплинам по выбору части профессионального цикла Б1.В.ДВ.01.02 основой профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния.

Основывается на базе дисциплин: «Инновационные методы селекции сельскохозяйственных животных и птицы», «Современные проблемы общей зоотехнии», «Технология производства мяса и мясных продуктов».

Дисциплина читается в 3 семестре, поэтому является теоретической базой для прохождения производственной практик.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК - 1	Способен осуществлять управление технологическими процессами в животноводстве	ПК-1.3 Владеет навыками контроля реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знать: принципы контроля и координации работ по содержанию, кормлению и воспроизводству сельскохозяйственной птицы Уметь: определять точки контроля технологии содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственной птицы Владеть: навыками способности координировать работу по содержанию, кормлению и воспроизводству сельскохозяйственной птицы
ПК-3	Способен реализовать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний	ПК-3.1 Формирует задачи, технологической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Знать: принципы технологии переработки продукции птицеводства Уметь: контролировать процесс переработки продукции птицеводства Владеть: навыками технологии переработки продукции птицеводств

2. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего	в т.ч. по семестрам	всего	
		2 семестр	4 семестр	
Общая трудоёмкость дисциплины зач.ед./ часов, в том числе	4/144	4/144	4/144	-
Контактная работа, часов;	48	48	14	-
- лекции	20	20	6	-
- практические (семинарские) занятия	28	28	8	-
- лабораторные работы	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	96	96	94	-
Контроль, часов	-	-	36	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен	-

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
1.	Тема 1. Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку.	2	2	-	12
2.	Тема 2. Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения. Оборудование и технология убоя, первичной обработки хранения тушек птицы.	4	4	-	12
3.	Тема 3. Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы.	4	4	-	12
4.	Тема 4. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы	2	4	-	12
5.	Тема 5. Технология мороженных и сухих яичных продуктов.	2	4	-	12
6.	Тема 6. Технология переработки перопухового сырья	2	4	-	12
7.	Тема 7. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров.	2	4	-	12
8.	Тема 8. Оборудование и технология переработки помета	2	2	-	12
Всего		2	28		96
Заочная форма обучения					

1.	Тема 1. Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку.	-	2		10
2.	Тема 2. Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения. Оборудование и технология уоя, первичной обработки хранения тушек птицы.	1	-	-	10
3.	Тема 3. Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы.	1	2	-	12
4.	Тема 4. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы	1	2	-	14
5.	Тема 5. Технология мороженных и сухих яичных продуктов.	1	2	-	12
6.	Тема 6. Технология переработки перопухового сырья	1	-	-	10
7.	Тема 7. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров.	1	-	-	14
8.	Тема 8. Оборудование и технология переработки помета	-	-	-	12
Всего		6	8		94
Очно-заочная форма обучения					
	-	-	-	-	-

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Тема: 1 Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку. Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности (виды, породы, кроссы птицы). Предприятия для уоя птицы. Пищевая ценность продукции птицеводства. Отлов птицы. Транспортировка птицы на убой. Особенности транспортировки птицы автомобильным и железнодорожным транспортом. Сдача-приемка птицы. Откорм птицы. Подготовка птицы к убою. Предубойный ветеринарный осмотр. Партия птицы. Определение упитанности птицы. Характеристика птицы по видам, возрасту, упитанности. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы.

Тема 2 Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения. Оборудование и технология уоя, первичной обработки хранения тушек птицы. Участки цеха уоя и переработки птицы: транспортирования птицы к месту навешивания на конвейер, уоя птицы и первичной обработки тушек; потрошения тушек, охлаждения тушек и субпродуктов, сортирования, фасования и упаковывания тушек и потрохов; переработки отходов животного происхождения на кормовую муку; обработки и запаривания пера. Подвесные пути, приводы, натяжные станции, поворотные станции, цепь тяговая, каретки с подвесками, сбрасыватель, привод сбрасывателя, электрооборудование. Конструктивные особенности оборудования для обездвиживания и обескровливания птицы: аппарат для электрооглушения, лоток для уоя птицы и сбора крови. Способы оглушения птицы: механический; с помощью газа (CO₂); электрическим током. Способы обескровливания: наружный, внутренний. Тепловая обработка тушек, подшпарка. Удаление оперения: бильная машина, дисковая машина, лоток ручной доощипки. Камера газовой опалки. Камера мойки тушек. Столы для полупотрошения и сортирования продукции. Классификация тушек по технологической обработке. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, оценка качества. Технология охлаждения и оборудование. Формовка тушек. Сортировка тушек птицы по категориям, виду, возрасту, упитанности,

температуре в толще мышц и способу обработки. Категории упитанности тушек птицы, сортность.

Тема 3 Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы. Ассортимент полуфабрикатов. Технология и технологические схемы выработки полуфабрикатов. Оборудование для производства полуфабрикатов: столы, дисковые пилы, конусы для разделки, шприц для шприцевания, массажер – для маринованных, пресс для механической обвалки, волчок, фаршемешалка, мешалка – для рубленых. Формование полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов в панировке и тесте. Фасование и упаковывание. Охлаждение и замораживание. Оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы. Ассортимент колбасных изделий. Сырье для производства. Оболочки, используемые при производстве колбасных изделий. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий. Охлаждение и хранение колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий из мяса птицы. Оборудование для производства колбасных изделий. Оборудование для измельчения мяса и шпика. Оборудование для перемешивания. Оборудование для наполнения колбасных оболочек. Оборудование для тепловой обработки. Холодильное оборудование.

Тема 4 Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы. Ассортимент мясных консервов. Требования к сырью и таре. Материалы, применяемые для получения консервной тары. Способы консервирования. Технологические процессы, выполняемые при производстве консервов из мяса птицы. Методы определения герметичности банок. Оценка качества баночных консервов. Контроль герметичности. Оборудование для производства консервов. Измельчители. Протирочные машины. Гомогенизаторы. Машины для наполнения тары. Закаточные и укупорочные машины. Маркировка и этикетировка банок. Оборудование для стерилизации и охлаждения консервов.

Тема 5 Технология мороженных и сухих яичных продуктов. Сырье для производства. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц. Требования нормативно-технической документации и товарная оценка. Методы исследования качества пищевых яиц. Технологический процесс и оборудование для производства мороженого меланжа: разбивание яиц, фильтрация, пастеризация, охлаждение, упаковка, маркировка. Технологический процесс производства сухих яичных продуктов: сушильные установки с дисковым и форсуночным распылением и в кипящем слое инертного материала. Требования ГОСТа, методы исследования качества яичных продуктов.

Тема 6 Технология переработки перопухового сырья. Характеристика пухоперового сырья. Транспортировка пера. Основные технологические операции переработки. Обезвоживание пера: сепараторы, центрифуги. Скребковый транспортер. Сушилки пера. Машины для мойки пера. Оценка качества и упаковка пера.

Тема 7 Технология производства сухих животных кормов и технических жиров. Сырье для выработки. Оборудование для санитарной обработки мясопродуктов. Технологический процесс производства сухих животных кормов: вакуум-горизонтальные котлы, отделение жира, прессование шквары, обработка жира. Производство кормовой муки на линиях ВНИИМП и на установке АУМ-500.

Тема 8 Оборудование и технология переработки помета. Куриный помет – как эффективное удобрение. Технологии переработки помета. Оборудование по переработке помета. Участки переработки: участок входа и подготовки сырья, участок сушки, участок гранулирования и фасовки. Национальный стандарт на птичий помет.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно- заочная
1	Тема 1. Подготовка, отлов, доставка и приемка птицы на убой и переработку.	2	-	-
2	Тема 2. Оборудование и технология убоя, первичной обработки и хранения тушек птицы. Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы.	4	1	-
3	Тема 3 Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы.	4	1	-
4	Тема 4. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы.	2	1	-
5	Тема 5. Технология мороженных и сухих яичных продуктов	2	1	-
6	Тема 6. Технология переработки перопухового сырья	2	1	-
7	Тема 7. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров	2	1	-
8	Тема 8. Оборудование и технология переработки помета	2	-	-
Всего		20	6	-

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практического занятия	Объём, ч		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно- заочная
1.	Тема 1 Подготовка, отлов, доставка и приемка птицы на убой и переработку	2	1	-
2.	Тема 2. Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения	2	1-	-
3.	Тема 3-4. Обработка и потрошение тушек, охлаждение, хранение и первичная переработка тушек птицы.	4	1	-
4.	Тема 5-6. Хранение, сортировка, упаковка, маркировка тушек и мясных продуктов	4	1	-
5.	Тема 7 Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы, мясо- колбасных изделий и консервов из мяса птицы	2	1	-

6.	Тема 8. Основы технологии оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы	2	1	-
7.	Тема 9. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы	2	1	-
8.	Тема 10-11. Технология производства мороженных и сухих яичных продуктов	4	1	-
9.	Тема 12. Технология переработки перопухового	2	-	-
10	Тема 13. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров	2	-	-
11	Тема 14. Оборудование и технология переработки помета	2	-	-
	Всего	28	8	-

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

Не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		
			форма обучения		
			очная	заочная	очно-заочная
1.	История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	Птица и птицепродукты: журнал: сайт. –URL: http://www.vniipp.ru/publications/journal . Текст:электронный.	12	10	-

№	Тема самостоятельной	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		
2	Подготовка, отлов и транспортировка, оглушение и убой птицы	Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П Учебное пособие. - СПб.: Издательство «Лань», 2021.- 336 с.: ил. https://lanbook.ru/book/168462	14	14	-
3	Обработка и потрошение тушек, охлаждение и первичная переработка тушек	Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. - Персиановский: Донской ГАУ, 2019 - 179 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/133429 . - Текст : электронный.	14	14	-
4	Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов	Гуринович Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие /Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. - Кемерово : КемГУ, 2019 - 302 с.- URL: https://e.lanbook.com/book/135202 . - ISBN 978-5-8353-2566-5. - Текст : электронный.	14	16	-
5.	Технология переработки мяса, яиц и производства	3 Штеле, А.Л. Яичное птицеводство [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. - Электрон. текст. дан. - СПб.: Лань, 2011 - 275 с. - Режим доступа: www.e.lanbook.com . 2.Бессарабов Б..Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: / Бессарабов Б. Ф.,Крыканов А. А., Могильда Н. П Учебное пособие. - СПб.: Издательство «Лань», 2021.- 336 с.:ил. https://lanbook.ru/book/168462	16	16	-
6.	Технология переработки перопухового сырья Технология производства сухих животных кормов и технических жиров	Кочиш И.И., Петраш М.Г., Смирнов С.Б. Птицеводство. – М.: Колос, 2004. – 407 с.	14	16	-
7	Технология переработки помета		12	8	-
Всего			96	94	-

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении 3 к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	количество
1.	Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П Учебное пособие. - СПб.: Издательство «Лань», 2021.- 336 с.: ил. https://lanbook.ru/book/168462	Электронный режим
2.	Гуринович Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. - Кемерово : КемГУ, 2019 - 302 с.- URL: https://e.lanbook.com/book/135202 . - ISBN 978-5-8353-2566-5. - Текст : электронный.	Электронный режим
3.	Кочиш И.И., Петраш М.Г., Смирнов С.Б. Птицеводство. – М.: Колос, 2004. – 407 с.	4

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Штеле, А.Л. Яичное птицеводство [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. — Электрон. текст. дан. — СПб.: Лань, 2011 - 275 с. – Режим доступа: www.e.lanbook.com .
2.	Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. - Персиановский: Донской ГАУ, 2019 - 179 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/133429 . - Текст : электронный.
3.	5 Хаустов В. Н. Технология производства пищевых яиц: учебное пособие / В. Н. Хаустов, Е.В. Пилюкшина.- Барнаул: АГАУ, 2018 - 104с. - URL: https://e.lanbook.com/book/151166 . - Текст: электронный.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Пищевая промышленность: журнал : сайт. – URL: http://www.foodprom.ru . - Текст: электронный.
2.	Зоотехния: журнал. – Режим доступа – http://zootechniya-journal.ru/?page_id

	=39&lang=ru
3.	Птица и птицепродукты: журнал: сайт. – URL: http://www.vniipp.ru/publications/journal . - Текст: электронный.
4.	Птицеводство: журнал. – Режим доступа – http://poultry-russia.ucoz.ru/
5	Филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра Всероссийский научно-исследовательский Институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП) : сайт. – URL: http://www.vniipp.ru . — Текст : электронный.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Федеральный портал «Российское образование». [Электронный ресурс]. URL: https://www.edu.ru/ (дата обращения: 20.04.2023).
2.	Библиотека ГОСТов и нормативных документов: сайт.– URL: http://libgost.ru . - Текст: электронный.
3.	Научная электронная библиотека «e-Library». [Электронный ресурс]. URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 20.04.2023).
4.	Электронно-библиотечная система Издательства "Лань" http://e.lanbook.com/
5.	Электронная библиотека «Руконт» – Режим доступа: http://www.rucont.ru
6.	ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: http://znanium.com
7.	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека http://www.cnsnb.ru/

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	Обучающая
1.	Лекционные,	http://moodle.lnau.su	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия

- 1.Птицеводство (санитарная обработка птичников) [Видео] //Сайт «Я – фермер. RU». – Режим доступа: <http://www.ya-fermer.ru/pticevodu>
- 2.Разведение перепёлок [Видео] //Сайт «Я – фермер. RU». – Режим доступа: <http://www.ya-fermer.ru/razvedenie-perepyolok>

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Компьютерные презентации учебных курсов не предусмотрены.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
-------	---	--

1	В – 211 учебная аудитория для проведения лекционных, лабораторных, практических и семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы и учебной практики.	- Стол и стул для преподавателя. Аудиторные столы и стулья для студентов. Доска демонстрационная. Муляжи с\х птицы разных видов. Коллекция перьев птицы. Фотографии разных видов птицы. Кормушки поилки. Инкубационные и выводные лотки. Шкаф лабораторный. Индексмер, Прибор»ПУД-3». Овоскоп. Инкубатор «Наседка»
---	---	--

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
«Зоология» «Морфология животных» «Физиология животных» «Генетика и биометрия»	Биологии животных	Согласовано
«Разведение животных»	Кормления и разведения животных	согласовано

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откоррек- тированных пунктов	Подпись заве- дующего кафедрой

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность,	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю) «Технология переработки продукции птицеводства»

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Уровень профессионального образования: магистратура

Год начала подготовки: 2025

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК - 1	Способен осуществлять управление технологическими процессами в животноводстве	ПК-1.3 Владеет навыками контроля реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы контроля и координации работ по содержанию, кормлению и воспроизводству сельскохозяйственной птицы	Раздел 1, 2	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь:. определять точки контроля технологии содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственной птицы	Раздел 1, 2.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками способности координировать работу по содержанию, кормлению и воспроизводству сельскохозяйственной птицы.	Раздел 1. 2	Практические задания	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
ПК-3	Способен реализовать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний	ПК-3.1 Формирует задачи, технологической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы технологии переработки продукции птицеводства	Раздел 1, 2.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутой уровень)	Уметь: контролировать процесс переработки продукции птицеводства	Раздел 1. 2	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками технологии переработки продукции птицеводства	Раздел 1, 2.	Практические задания	Зачет

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продemonстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продemonстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продemonстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности,	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
4.2	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100% заданий	«Зачтено»
				В тесте выполнено менее 60% заданий	«Не зачтено»

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ПК-1 Способен осуществлять управление технологическими процессами в животноводстве

ПК-1.3 Владеет навыками контроля реализации разработанных планов и технологий содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: принципы контроля и координации работ по содержанию, кормлению и воспроизводству сельскохозяйственной птицы

Тестовые задания закрытого типа

1. Оптимальный срок выращивания перепелов на мясо...(выберете один вариант ответа

- а) до 5-6 недель
- б) до 7-9 недель
- в) до 11-12 недель
- г) до 13-14 недель

2. Оптимальный срок выращивания гусят на мясо...(выберете один вариант ответа

- а) до 5-6 недель
- б) до 8-9 недель
- в) до 11-12 недель
- г) до 13-14 недель

3. Оптимальный срок выращивания цыплят-бройлеров... (выберете один вариант ответа

- а) до 4-5 недель
- б) до 7-9 недель
- в) до 11-12 недель
- г) до 13-14 недель

4. Норма (г) потребляет цыпленок-бройлер в 6-ти недельном возрасте... (выберете один вариант ответа

- а) 100-110
- б) 120-130
- в) 140-150
- г) 200-220

5. Максимальная разница в возрасте суточных цыплят в днях при их посадке на выращивание... (выберете один вариант ответа

- а) 1-2
- б) 3-4
- в) 5

г) свыше 6

Ключи

1.	г
2.	б
3.	б
4.	в
5.	а

6. Прочитайте текст и установите соответствие. Для каждого вида сельскохозяйственной птицы существуют стандарты по средней живой массе цыплят в суточном возрасте.

Распределите показатели живой массы суточного молодняка по видам птицы.

Вид птицы	Живая масса, г
1. Индюшат	а) 50
2. Гусят	б) 60
3. Утят	в) 30
4. Цесарят	г) 40
	д) 45

Ключи

1.	2.	3.	4.
д	б	а	в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь» определять точки контроля технологии содержания, кормления и воспроизводства сельскохозяйственной птицы

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Для содержания какой группы птицы приведены параметры: оптимальная температура в птичнике составляет 18-20 градусов С, влажность воздуха 60-70 %. Предельно допустимые концентрации вредных газов в воздухе птичника следует принимать: углекислоты – 0,25%; аммиака – 15 мг/м³ куб; сероводорода - 5 мг/ м³ куб.
2. Какой метод оценки экстерьера у с.-х. птицы считается более точным?
3. По каким показателям оценивают мясную продуктивность птицы?
4. Каким показателем определяется мощность птицефабрики мясного направления?
5. Что характеризуют такие признаки: возраст наступления половой зрелости, яйценоскость, масса яиц, оплодотворенность и выводимость яиц, вывод суточного молодняка и его сохранность

Ключи

1.	Родительское стадо
2.	Измерительный.
3.	По живой массе, скорости роста, строению туловища, мясным качествам.
4.	Поголовьем бройлеров при убое (количественном произведенного мяса в живом весе)
5.	Воспроизводительные способности птицы.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками способности координировать работу по содержанию, кормлению и воспроизводству сельскохозяйственной птицы.

Практические задания:

1. Рассчитайте необходимое количество воды для содержания 200 голов индеек на один день, месяц, год. Норма расхода воды на 1 голову 1 литр.
2. Распределите процесс дифференцированного кормления ремонтного молодняка.
3. Какие кроссы мясной птицы были созданы в нашей стране на основе генотипов завозимых линий?
4. Проведите отбор концентрированных кормов для отправки в лабораторию
5. Проведите оценку зернового корма для птицы. Зерно при осмотре имеет нормальный цвет, блеск, запах, вкус, гладкое, полное, целое, высоконатурное с влажностью не более 16%, кислотностью не более 5°, с содержанием сорной примеси не более 8%, вредной не более 1% (в том числе содержание головни и спорыньи не более 0,1%), не заражённое амбарными вредителями.

Ключи

1.	В сутки - 200 литров, за месяц -6000 л, за год -73000л.
2.	Для ремонтного молодняка проводят в 1-7, 8-13, 14-18 и 19-24 нед. Для взрослой птицы используют смену рационов по возрастам в 25-49, 50 нед и старше.
3.	«Нева-2», «Балтика-4», «Бройлер-6», «Бройлер 61», «Бройлер-компакт-8».
4.	Пробы отбирают специальным шупом или вручную из разных слоев (верхнего, среднего и нижнего) в четырех углах (отступив по 0,5-1,0 м от стенок) и в центре, массой по 0,8-1,0 кг каждая. При однородности корма массой от 0,1 до 10 т отбирают 5 проб, до 100 т - 10 проб, а свыше 100 т - 10 проб + 5 проб на каждые следующие 100 т.
5.	Доброкачественное пригодное к скармливанию

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками оценки состояния птицы по биохимическим, физиологическим и этологическим признакам

Практические задания:

1. Проведите клинический осмотр птицы и дайте заключение о ее состоянии здоровья: У птицы оперение гладкое, блестящее, перья расположены правильными симметричными рядами по длине тела. Радужная оболочка глаза яркая, без матовости, зрачок играет, постоянно изменяя величину. Цыплята в постинкубационном периоде покрыты пушком желтоватого цвета.
1. Проведите клинический осмотр птицы и дайте заключение о ее состоянии здоровья: При осмотре птицы имеются наросты на роговых покровах лап и клюва, асимметрия пальцев, из ноздрей выделение слизи происходит. Выделение крови из ноздрей — признак серьезной травмы грудной полости.
2. Для чего определяют упитанность птицы путем пальпации грудной мускулатуры или осмотром кожи в области бедер, взвешивают и сопоставляют данные массы с возрастом, учитывая породу и линию птицы.
3. Какая температура тела у птицы разных видов (градусов)?
4. У курицы большой по объему эластичный живот. Размер живота определяют расстоянием от конца киля грудной кости до лонных костей, между этими точками помещается 4 пальца руки взрослого человека, а между лонными костями – 3-4 пальца. Клоака большая и влажная.

Ключи

1.	Клинически здоровая птица
2.	Птица больная
3.	Оценка мясных качеств
4.	Кур - 40,5-42,0 ; индек- 40,0-41,5; гусей - 40-41; уток - 40-42; у голубей - 41-43.
5.	Хорошая несушка

ПК-3 - Способен реализовать технологии животноводства на основе углубленных профессиональных знаний

ПК-3.1 Формирует задачи, технологической деятельности, требующие углубленных профессиональных знаний

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: принципы технологии переработки продукции птицеводства

Тестовые задания закрытого типа

1. Какое мясо, какой птицы является диетическим... (выберете один вариант ответа)

- а) мясо кур, индеек
- б) мясо уток и гусей
- в) мясо кур, индеек, цесарок, перепелок
- г) мясо голубей, уток, перепелов

2. Чем определяется питательность комбикормов... (выберете один вариант ответа)

- а) по обмену энергии и сырому протеину
- б) по комплексу питательных веществ: кальцию, фосфору, натрию, незаменимым аминокислотам
- в) по комплексу питательных веществ: обмен энергии, сырому протеину, жиру, клетчатке, кальцию, фосфору, натрию, незаменимым аминокислотам
- г) по содержанию премиксов

3. Что влияет на качество мяса... (выберете один вариант ответа)

- а) технология скормливания комбикормов
- б) технология приготовления комбикормов
- в) технология приготовления и скормливания комбикормов
- г) технология поения

4. Когда возникают намины у цыплят-бройлеров... (выберете один вариант ответа)

- а) при ограниченном движении на сетчатом полу
- б) при инфекционных заболеваниях
- в) при нахождении на сетчатом полу
- г) на глубокой подстилке

5. Причины кровоподтеков на тушке птицы... (выберете один вариант ответа)

- а) нарушение технологии отлова и транспортировки
- б) технологии кормления
- в) технологии поения
- г) нарушение микроклимата

Ключи

1.	в
2.	в
3.	в
4.	в
5.	а

Задание. Прочитайте текст и установите последовательность.

Установите последовательность технологических операций при производстве меланжа

- а) Дезинфекция яиц
- б) Мойка яиц
- в) Приемка и сортировка яиц
- г) Перемешивание яичной массы яиц и фильтрация
- д) Разбивание яиц
- е) Пастеризация и охлаждение
- ж) Расфасовка Упаковка
- з) Замораживание и хранение.

Ключи

бавгд

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь» контролировать процесс переработки продукции птицеводства

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Сколько содержится съедобных частей в курице?
2. Какие показатели, и в каком, количестве входят в химический состав мяса птицы?
3. По каким показателям проводится классификация мяса птицы?
4. Перечислите съедобные части тела птицы
5. Перечислите несъедобные части тела птицы

Ключи

1.	Съедобные части колеблются 59,6 до 65,6%, в том числе на мышечную ткань приходится до 55%, на потроха съедобные - до 10%.
2.	Воды 45-73,7%, белков 15,2-21,7%, липидов 11,7-39%, углеводов 0,4-0,8%, золы 0,6-1,1%.
3.	1) по виду птицы: мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок; 2) в зависимости от возраста: мясо молодой или взрослой птицы; 3) по способу обработки: полупотрошенные, потрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шеей; 4) по упитанности и качеству обработки: 1 и 2 категория (кроме старых петухов со шпорами длиннее 15 мм, их относят ко 2 категории); 5) по термическому состоянию: остывшие, охлажденные, мороженые
4.	Мышцы грудные, ног и туловища, печень без желчного пузыря, сердце, мышечный желудок без содержимого и кутикулы, почки, легкие, кожа с подкожным жиром и внутренний жир;
5.	Ноги (лапы), голова, кости туловища и конечностей, крылья до локтевого сустава, желудочно-кишечный тракт (пищевод, зоб, железистый желудок, кутикула, кишечник, включая содержимое, поджелудочная железа, желчный пузырь), яйцевод, яичник, семенники, гортань, трахея

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками технологии переработки продукции птицеводства

Практические задания:

- 1 Проведите морфологическую оценку тушки курицы.
- 2 Проведите обвалку тушки бройлера и установите процентный выход отдельных частей тушки. Масса тушки 2550г.
- 3 При каких условиях хранится охлажденное мясо и сроки его хранения?
- 4 При каких условиях хранится замороженное мясо и его сроки хранения?
- 5 Проведите упаковку тушек разного вида птицы в металлические ящики.

Ключи

1.	Мышечная ткань достаточно плотная, мелковолоконистая, имеет мало соединительной ткани. Жировые отложения у птицы находятся под кожей (на спине, груди, животе, в области гузки). Кожа у птицы тонкая, подвижная, белого или желтого цвета. Кости скелета птицы тонкие и легкие, но очень прочные.
2.	По результатам проведенных расчетов выхода отдельных частей тушки составили: грудная часть составляет 24,7%, ножная – 32,85, спинно-лопаточная – 24,2%, шея – 7,3%, крылья – 10,5%.
3.	Охлажденное мясо птицы следует хранить при температуре 0-2°C и относительной влажности воздуха 80-85% не более 5 суток, при 0-6°- до 3 суток, а при повышении температуры до 8°C - только в течение суток.
4.	Срок хранения мороженого мяса птицы при температуре ниже 0°C и относительной влажности воздуха 85-95% - до 5 суток, при 0-6°- до 3, а при температуре не выше 8°C- до 2 суток. Фасованную птицу в магазине хранят не более суток.
5.	В зависимости от вида птицы в каждый ящик укладывают определенное количество тушек (в шт.): кур, цыплят и цесарок – до 25, гусей и утят – до 20, гусей и гусят – до 6, индеек и индюшат – до 5. Масса брутто ящика должна быть не более 30кг.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

Вопросы для зачета

Вопросы к зачёту

- 1 Отлов птицы.
- 2 Размещение в транспортной таре птицы разных видов.
- 3 Анестезия птицы разных видов.
- 4 Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровееудаления
- 5 Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и субпродуктов первой категории. Расчёт убойного выхода.
- 6 Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения.
- 7 Первичная переработка тушек.
- 8 Выход отдельных частей тушек.
- 9 Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов.
- 10 Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц.
- 11 Хранение яиц. Обработка яиц.

- 12 Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения меланжа.
- 13 Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка
- 14 Виды перьев. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха. Соотношение пуха и пера у сельскохозяйственной птицы.
- 15 Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Хранение перо-пухового сырья.
- 16 Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.
- 17 Птица, предназначенная для убой.
- 18 Оценка мясных качеств птицы различных видов.
- 19 Яичная продуктивность птицы разных видов.
- 20 Средства механизации отлова и транспортировки птицы.
- 21 Механизация выгрузки и подачи птицы на конвейер.
- 22 Фиксация птицы на конвейере. 7.Анестезирующие приемы и средства.
- 23 Особенности убоя птицы в разных регионах России и мира.
- 24 Особенности обработки тушек птицы разных видов и потрошение.
- 25 Средства механизации процессов обработки тушек и потрошения.
- 26 Технологические линии по переработке яиц.
- 27 Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения.
- 28 Виды упаковки птицепродуктов.
- 29 Химические процессы, происходящие в мясе при хранении.
- 30 Влияние упаковки на качество продукта.
- 31 Соотношение составных частей яйца.
- 32 Влияние химического состава яиц на качество яичного порошка и меланжа.
- 33 Тара, используемая для хранения яичного порошка и меланжа.
- 34 Использование разного вида перьев для производства товаров массового спроса
- 35 Хранение и обработка перо - пухового сырья.
- 36 Породы гусей, используемых для производства пуха.
- 37 Переработка помёта и сточных вод.
- 38 Утилизация отходов производства птицепродуктов.
- 39 Пастообразные продукты из яиц.
- 40 Переработка гусиной печени для приготовления паштетов.
- 41 Оценка степени свежести куриных яиц.
- 42 Снятие оперения с тушек птиц разных видов.
- 43 Оценка качества тушек водоплавающей птицы.
- 44 Технология приготовления майонеза.
- 45 Возрастные изменения в морфологическом строении мышечной системы птицы.
- 46 Способы копчения тушек птицы.
- 47 Созревание мяса птицы.
- 48 Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы.
- 49 Категорийность тушек птицы.
- 50 Мясо цесарок, его особенности.
- 51 Прижизненная оценка мясных качеств птицы.
- 52 Пороки пищевых яиц.
- 53 Овоскопия пищевых яиц.
- 54 Правила отлова птицы на убой.
- 55 Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии.
- 56 Оценка качества яиц разных видов птицы.

- 57 Прижизненная оценка упитанности птицы.
- 58 Сбор и сортировка яиц.
- 59 Замораживание тушек птицы.
- 60 Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек.
- 61 Созревание мяса птицы.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Студент может пользоваться ручкой, бумагой для черновиков, калькулятором

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или в аудитории на бумажном носителе. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных

вариантов ответов – 2 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).