

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

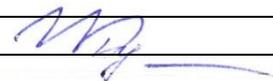
УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана экономического факультета

д-р экон. наук, профессор

Кусакина О.Н.

« 24 » мая 2022г.



Рабочая программа дисциплины

**ФТД.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРА-
БОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОД-
СТВА**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

38.03.01 Экономика

Код и наименование направления подготовки/специальности

Экономика предприятий и организаций

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

Бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, очно-заочная

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

1. Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины ФТД.01 «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» являются:

-изучение вопросов производства, переработки и хранения продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и птицы, а именно производство продукции скотоводства, свиноводства, овцеводства, и т.д. которые необходимы для приобретения знаний и производственной деятельности бакалаврами обучающихся по направлению подготовки – «Экономика»

-изучение нетрадиционных подходов (применение ресурсосберегающих технологий) при организации сельскохозяйственного производства в области животноводства, что в конечном итоге оказывает влияние на решение вопросов, связанных с продовольственной безопасностью страны в целом.

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

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

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1. Сбор, мониторинг и обработка данных для проведения расчетов экономических показателей организации	ПК-1.1 Способен выполнять работы по сбору, обработке и мониторингу исходных данных, необходимых для проведения анализа и планирования показателей производственной, коммерческой и финансово-экономической деятельности организации	Знания: - А/01.6 Зн.7 Порядка ведения планово-учетной документации организации (08.043)
		Умения: - вести планово-учетную документацию организации (08.043)
		Навыки и/или трудовые действия: - ведения планово-учетной документации организации (08.043)
ПК-2. Расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации	ПК-2.3 Рассчитывает показатели экономической эффективности организации труда, производства продукции, внедрения инновационных технологий и определяет резервы повышения эффективности деятельности организации, направления совершенствования форм организации труда и управления	Знания: - А/02.6 Зн.11 Технологических и организационно-экономических условий производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (08.043) - Определения резервов повышения эффективности деятельности организации (08.043)
		Умения: - пользоваться технологическими и организационно-экономическими условиями производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (08.043) - определять резервы повышения эффективности деятельности организации (08.043)
		Навыки и/или трудовые действия: - применения технологических и организационно-экономических условиях производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (08.043) - А/02.6 ТД.8 Определения резервов повышения эффективности деятельности организации (08.043)

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.01 «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» является дисциплиной, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 3 семестре;
- для студентов очно-заочной формы обучения – в 3 семестре.

Для освоения дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин 1-3 семестров, указанных в пункте 7.1.

Освоение дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин, указанных в пункте 7.1.

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

Общая трудоемкость дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	1/36	8	10	-	18	-	зачет
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	2	-	-	-	
практической подготовки		8	10	-	18	-	

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	108/3	-	-	0,12	-	-	-

Очно-заочная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
3	1/36	6	8	-	22		Зачет
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4	-	-		
практической подготовки		6	8	-	22		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
3	108/3	-	-	0,12	-	-	-

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Раздел 1. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (мяса и молока, яиц, шерсти и пуха и др.)								ПК1.1 ПК2.3
2	1.1. Современное состояние, значение и перспективы развития животноводства	4	2	-	-	2			ПК1.1 ПК2.3
3	1.2. Технология производства молока (коровьего как основного в общем объеме) и мяса (говядины и свинины). Основы переработки, хранения мяса и молока	10	2	4	-	4			ПК1.1 ПК2.3
	1.3. Технология производства, переработки и хранения мяса и яиц птицы	5	1	2	-	2	Устный опрос, решение практико-ориентированных задач	Написание реферата и эссе	ПК1.1 ПК2.3
4	1.4. Овцеводство. Технология производства, переработки и хранения продукции овцеводства	6	1	1	-	4			ПК1.1 ПК2.3
5	1.5. Технология производства продукции пчеловодства, прудового рыбоводства. Их значение в питании человека, осуществление переработки и хранения.	6	1	1	-	4			ПК1.1 ПК2.3
6	Раздел 2. Переработка непищевой животноводческой продукции (сырья), безотходная технология.								
7	2.1. Переработка непищевой продукции животноводства. Понятие о безотходной переработке и использование вторичных ресурсов.	5	1	2	-	2		Написание реферата и эссе	ПК1.1 ПК2.3
	Практическая подготовка	36	8	10	-	18			
	Промежуточная аттестация							зачет	
	Итого	36	8	10	-	18			

Очно-заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Раздел 1. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (мяса и молока, яиц, шерсти и пуха и др.)						Устный опрос, решение практико-ориентированных задач	Написание реферата и эссе	ПК1.1 ПК2.3
2	1.1. Современное состояние, значение и перспективы развития животноводства	5	1	-	-	4			ПК1.1 ПК2.3
3	1.2. Технология производства молока (коровьего как основного в общем объеме) и мяса (говядины и свинины). Основы переработки, хранения мяса и молока	7	1	2	-	4			ПК1.1 ПК2.3
	1.3. Технология производства, переработки и хранения мяса и яиц птицы	6	1	2	-	2			ПК1.1 ПК2.3
4	1.4. Овцеводство. Технология производства, переработки и хранения продукции овцеводства	6	1	1	-	4			ПК1.1 ПК2.3
5	1.5. Технология производства продукции пчеловодства, прудового рыбоводства. Их значение в питании человека, осуществление переработки и хранения.	6	1	1	-	4			ПК1.1 ПК2.3
6	Раздел 2. Переработка непищевой животноводческой продукции (сырья), безотходная технология.								Написание реферата и эссе
7	2.1. Переработка непищевой продукции животноводства. Понятие о безотходной переработке и использование вторичных ресурсов.	6	1	2	-	4	ПК1.1 ПК2.3		
	Практическая подготовка	36	6	8	-	22			
	Промежуточная аттестация						зачет		
	Итого	36	6	8	-	22			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка		
		очная форма	заочная форма	очно-заочная форма
Раздел 1. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (мяса и молока, яиц, шерсти и пуха и др.)				
Современное состояние, значение и перспективы развития животноводства (практическая подготовка; лекция визуализация)	1.Понятие о продовольственной безопасности. 2.Физиологические и медицинские нормы питания 3.Современное состояние основных отраслей животноводства и перспективы его развития, анализ экономических показателей (статистических данных)	2/2/2	-	1/1/1
Технология производства молока (коровьего как основного в общем объеме) и мяса (говядины и свинины). Основы переработки, хранения мяса и молока (практическая подготовка)	1.Молочная и мясная продуктивность крупного рогатого скота, анализ и учет продуктивности. 2.Особенности промышленного производства свинины. Особенности выращивания, откорма и воспроизводства поголовья в частном секторе (анализ и учет). 3.Первичная обработка (переработка) молока и говядины, анализ статистических данных, оценка продуктивности, качества основных видов продукции 3.Первичная переработка и хранение свинины (особенности свинины как пищевого продукта)	2/-/2	-	1/1/1
Технология производства, переработки и хранения мяса и яиц птицы (лекция визуализация) (практическая подготовка)	1.Технологии производства пищевых яиц (куриных) и мяса бройлеров, учет и оценка, сбор и обработка статистической информации. 2.Яичная и мясная продуктивность птицы (по видам), учет и оценка, сбор и обработка статистической информации.	1/-/1	-	1/-/1
Овцеводство. Технология производства, переработки и хранения продукции овцеводства (практическая подготовка)	1. Технология производства шерсти и шубно-мехового сырья, учет и оценка, сбор и обработка статистической информации. 2. Технология производства баранины и ягнятины. Молочная продуктивность. Ресурсосберегающие технологии в овцеводстве, учет и оценка, сбор и обработка статистической информации.	1/-/1	-	1/-/1

<p>Технология производства продукции пчеловодства, прудового рыбоводства. Их значение в питании человека, осуществление переработки и хранения. (практическая подготовка)</p>	<p>1. Основы ведения и получения продукции пчеловодства, учет и оценка, сбор и обработка статистической информации. 2. Основы ведения и получения продукции рыбоводства. Значение аквакультуры, учет и оценка, сбор и обработка статистической информации.</p>	1/-/1	-	1/-/1
<p>Раздел 2. Переработка непищевой животноводческой продукции (сырья), безотходная технология.</p>				
<p>Переработка непищевой продукции животноводства. Понятие о безотходной переработке и использование вторичных ресурсов. (практическая подготовка)</p>	<p>1. Рациональное и комплексное использование продуктов животного происхождения 2. Заготовка, хранение и сертификация продукции. 3. Основы маслоделия и сыроделия. 4. Производство мясных, колбасных изделий. Изготовление консервов. 5. Сбор и обработка статистической информации связанной с переработкой непищевого сырья, использованием безотходной технологии.</p>	1/-/1	-	1/-/1
<p>Итого</p>		8/2/8		6/2/6

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

<p>Наименование раздела дисциплины</p>	<p>Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)</p>	<p>Всего часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка</p>					
		<p>очная форма</p>		<p>заочная форма</p>		<p>очно-заочная форма</p>	
		<p>прак</p>	<p>лаб</p>	<p>прак</p>	<p>лаб</p>	<p>прак</p>	<p>лаб</p>
<p>Раздел 1. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (мяса и молока, яиц, шерсти и пуха и др.)</p>	<p>ТЕМА (Разбор задач/практическая подготовка): Технология производства молока (коровьего как основного в общем объеме) и мяса (говядины и свинины). Основы переработки, хранения мяса и молока 1. Учет и оценка молочной продуктивности коров 2. Учет и оценка мясной продуктивности крупного рогатого скота. 3. Воспроизводительные качества свиноматок (технология производ-</p>	4/2/4	-	-	-	2/2/2	-

	ства). Оценка мясо-сальных качества свиной, особенности переработки и хранения свинины						
	<p>ТЕМА (Разбор задач/практическая подготовка): Технология производства, переработки и хранения мяса и яиц птицы 1.Инкубация яиц с/х птицы 2.Учет (обработка статистических данных) и оценка основных видов продукции в птицеводстве</p>	2/-/2	-	-	-	2/2/2	-
	<p>ТЕМА (практическая подготовка): Овцеводство. Технология производства, переработки и хранения продукции овцеводства 1.Особенности воспроизводства, структура стада овец 2.Производство шерсти, смушек, овчин. Мясная, молочная продуктивность ее совершенствование (учет и оценка, статистическая обработка)</p>	1/-/1	-	-	-	1/-/1	-
	<p>ТЕМА (практическая подготовка): Технология производства продукции пчеловодства, пудового рыбоводства. Их значение в питании человека, осуществление переработки и хранения. 1.Получение меда, его переработка и использование, учет и оценка</p>	1/-/1	-	-	-	1/-/1	-

	2. Учет рыбопродуктивности. Значение аквакультуры (работа со статистическими данными)						
Раздел 2. Переработка непищевой животноводческой продукции (сырья), безотходная технология.	ТЕМА (практическая подготовка): Переработка непищевой продукции животноводства (анализ и статистика). Понятие о безотходной переработке и использование вторичных ресурсов (анализ и статистика). 1. Кисломолочные продукты 2. Переработка вторичных молочных продуктов (обезжиренное молоко, пахта, сыворотка, лактоза, и др.) 3. Методы консервирования мяса. Ветеринарно-гигиенические требования при хранении мяса 4. Отходы от ведения пчеловодства, комплексное использование продукции рыбоводства и аквакультуры. 5. Основы хранения и глубокой переработки животноводческой продукции.	2/-/2	-	-	-	2/-/2	
	Контрольная работа (аудиторная)						
Итого		10/2/10				8/4/8	

*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов	Заочная форма, часов	Очно-заочная форма, часов
-----------------------------	--------------------	----------------------	---------------------------

	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Изучение учебной литературы, ответы на вопросы и тестовые задания самоконтроля, самостоятельное решение задач	6	x	'	'	6	x
Подготовка эссе, реферата	8	x	'	'	4	x
Подготовка к выполнению и написанию контрольной работы	x	x	'		8	x
Подготовка к сдаче зачета	x	4	'	'	x	4
ИТОГО	14	4	'	'	18	4

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства».

2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства».

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства».

4. Методические рекомендации по выполнению реферата.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Современное состояние, значение и перспективы развития животноводства	1,2,3	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13
2	Технология производства молока (коровьего как основного в общем объеме) и мяса (говядины и свинины). Основы переработки, хранения мяса и молока	1,2,3	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13
3	Технология производства, переработки и хранения мяса и яиц птицы	2,3	1,2,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13
4	Овцеводство. Технология производства, переработки и хранения продукции овцеводства	2,3	1,2,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13
5	Технология производства продукции пчеловодства, прудового рыбоводства. Их значение в питании человека,	2,3	1,2,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13

	осуществление переработки и хранения.			
6	Переработка непищевой продукции животноводства. Понятие о безотходной переработке и использование вторичных ресурсов.	2,3	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства»

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

Очная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестр							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.1 Способен выполнять работы по сбору, обработке и мониторингу исходных данных, необходимых для проведения анализа и планирования показателей производственной, коммерческой и финансово-экономической деятельности организации	Информационные технологии	+							
	Экономика организации		+	+					
	Бухгалтерский учет и отчетность			+					
	Этика профессиональной деятельности				+				
	Моделирование бизнес-процессов предприятия в среде 1С								+
	Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий						+		
	Правовое обеспечение финансово-хозяйственной деятельности организации					+			
	Экономика природопользования							+	
	Коммерческая деятельность организации								+
	Ценообразование								+
	Экономика агропромышленного комплекса							+	
	Экономика сельского хозяйства							+	
	Системы электронного документооборота							+	
	Информационная безопасность							+	
	Технологическая (проектно-технологическая) практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена								+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы								+
	Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства			+					
	Механизация сельскохозяйственного производства					+			
Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства				+					
Международная торговля					+				
ПК-2.3 Рассчитывает показатели экономической эффективности организации труда,	Методы оптимальных решений				+				
	Экономика организации		+	+					
	Эконометрика						+		
	Экономика труда			+					
	Планирование деятельности организации				+	+			

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестр								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы									+
	Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства			+						
	Механизация сельскохозяйственного производства					+				
	Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства			+						
	Международная торговля					+				
ПК-2.3 Рассчитывает показатели экономической эффективности организации труда, производства продукции, внедрения инновационных технологий и определяет резервы повышения эффективности деятельности организации, направления совершенствования форм организации труда и управления	Методы оптимальных решений				+					
	Экономика организации		+	+						
	Эконометрика						+			
	Экономика труда			+						
	Планирование деятельности организации				+	+				
	Бизнес-анализ									+
	Организация производства продукции (услуг)					+	+			
	Организация, нормирование и оплата труда						+			
	Ценообразование									+
	Бизнес-планирование						+	+		
	Предпринимательство						+	+		
	Экономика агропромышленного комплекса									+
	Экономика сельского хозяйства									+
	Технологическая (проектно-технологическая) практика						+			
	Преддипломная практика									+
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена									+
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы									+
	Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства			+						
	Механизация сельскохозяйственного производства					+				
Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства			+							
Анализ, совершенствование и управление бизнес-процессами						+				

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» проводится в форме текущего контроля и 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 её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» проводится в виде зачета.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО».

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная точка №1 по темам 1 - 3	20
2.	Контрольная точка №2 по темам 4 - 5	15
3.	Контрольная точка №3 по теме 6	25
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (max 10 баллов)

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.

- 1 балл – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки работы студента на практических занятиях (max 15 баллов)

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам выполнения заданий в рабочей тетради и активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме.

1 балл – за оцененное на «хорошо» и «отлично» выполнение заданий в рабочей тетради;

0,5 балла – за оцененное на «удовлетворительно» выполнение заданий в рабочей тетради (**max 12 баллов**).

1 балл – за активное участие в практическом занятии, проводимом в интерактивной форме (**max 3 балла**).

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

Письменный ответ (знания)– средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки ответа на 1 вопрос

2 балла - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, от-

ражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

1,5 балла - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

0,5 балла - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные и ситуационные задачи – задачи, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности

а) репродуктивного уровня (умения), позволяющие оценивать и диагностировать способность обучаемого применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач (значение и методику расчета показателей);

Критерии оценки

2,0 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

1,5 балла. Задача решена своевременно в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы

1,0 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

б) реконструктивного уровня (умения, навыки), позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

Критерии оценки

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

2,5 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1,5 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

1 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

в) творческого уровня (навыки), позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки

5 баллов. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы. Построен график.

4 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить **поощрительные баллы за подготовку эссе, сопровождаемых презентациями докладов, статей (не более 15 баллов)**.

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

4 балла. Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.

3 балла. Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы.

1 балл. Ответ демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины.

0 баллов. Ответ не содержит демонстрации получаемых в процессе изучения дисциплины знаний и умений.

Доклад – средство, позволяющее оценить умение обучающегося устно излагать суть поставленной проблемы, сопровождая ее презентацией, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

8 баллов. Выступление демонстрирует умения умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

6 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

4 балла. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи специальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

2 балла. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения.

5 балл. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очно-заочной формы обучения

Для студентов очно-заочной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Контрольная точка №1 по темам 1 - 3	20
2.	Контрольная точка №2 по темам 4 - 5	15
3.	Контрольная точка №3 по теме 6	25
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (max 10 баллов)

10 баллов – студент посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя.

- **1 балл** – за каждый пропуск лекций или замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов.

Критерии оценки работы студента на практических занятиях (max 15 баллов)

Результативность работы на практических занятиях оценивается преподавателем по результатам выполнения заданий в рабочей тетради и активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме.

1 балл – за оцененное на «хорошо» и «отлично» выполнение заданий в рабочей тетради;

0,5 балла – за оцененное на «удовлетворительно» выполнение заданий в рабочей тетради (**max 12 баллов**).

1 балл – за активное участие в практическом занятии, проводимом в интерактивной форме (**max 3 балла**).

Рейтинговая оценка знаний при проведении текущего контроля успеваемости **на контрольных точках** позволяет обучающемуся набрать до 60 баллов. Знания, умения и навыки по формируемым компетенциям оцениваются по результатам следующих форм контроля.

Письменный ответ (знания) – средство сплошного группового контроля знаний по определенной теме.

Критерии оценки ответа на 1 вопрос

2 балла - выставляется, когда студентом дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной экономической терминологии.

1,5 балла - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленный вопрос, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется экономическая терминология, но студентом допускаются недочеты в определении понятий и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.

0,5 балла - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Практико-ориентированные и ситуационные задачи – задачи, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности

а) репродуктивного уровня (умения), позволяющие оценивать и диагностировать способность обучающегося применять имеющиеся знания при решении профессиональных задач (значение и методику расчета показателей);

Критерии оценки

2,0 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

1,5 балла. Задача решена своевременно в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы

1,0 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.

б) реконструктивного уровня (умения, навыки), позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;

Критерии оценки

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

2,5 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1,5 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

1 балл. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

в) творческого уровня (навыки), позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения.

Критерии оценки

5 баллов. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы. Построен график.

4 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. Задача решена в обозначенный преподавателем срок. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

2 балла. Задача решена с задержкой. В решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балла. Задача решена с задержкой в целом верно, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задача не решена.

Если за письменные ответы на контрольной точке обучающийся не получил удовлетворяющее его количество баллов, то он может получить поощрительные баллы за подготовку эссе, сопровождаемых презентациями докладов, статей (не более 15 баллов).

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

4 балла. Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения.

3 балла Ответ демонстрирует умения умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы.

1 балл. Ответ демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины.

0 баллов. Ответ не содержит демонстрации получаемых в процессе изучения дисциплины знаний и умений.

Доклад – средство, позволяющее оценить умение обучающегося устно излагать суть поставленной проблемы, сопровождая ее презентацией, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием знаний и умений, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

8 баллов. Выступление демонстрирует умения умение правильно использовать в устной речи специальные термины и понятия, показатели; синтезировать, анализировать, обобщать представленный материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать правильные выводы; аргументировать собственную точку зрения, активно использовать самостоятельно подготовленную презентацию.

6 баллов. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи.

4 балла. В выступлении отсутствует обобщение представленного материала, установлены не все причинно-следственные связи, обучающийся не всегда правильно использует в устной речи спе-

циальные термины и понятия, показатели, допущены ошибки в самостоятельно подготовленной презентации.

2 балла. Выступление демонстрирует умение правильно использовать специальные термины и понятия, показатели изучаемой дисциплины, но не содержит элементов самостоятельной проработки используемого материала.

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулировать правильные выводы и предложения.

5 балл. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

При проведении итоговой аттестации «зачет» преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость *зачет* не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (*зачета*) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на *зачете* и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

Сдача зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 10 баллов. Итоговая успеваемость на зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Вопрос 1	5
Вопрос 2	5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором.

Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства»

Контрольная точка № 1 (темы 1-3)

1.1. Производство продукции скотоводства

Типовые вопросы (оценка знаний) (по 2 балла за три вопроса):

1. Каковы биологические особенности крупного рогатого скота в отличие от других видов сельскохозяйственных животных?
2. Постановления и Правительства РФ по вопросам увеличения продукции скотоводства.
3. Оценка коров по пригодности их к машинному доению.
4. Сколько лет в среднем используется корова в хозяйстве? От чего зависит срок использования?
5. Какие факторы влияют на молочную продуктивность коровы?
6. Факторы, влияющие на жирномолочность.
7. Различия в химическом составе молока и молозива.
8. Как определить средний % жира в молоке коров за лактацию?
9. Как определить количество молочного жира?
10. Как оценить по молочной продуктивности корову, лактационный период которой длится более 305 дней, менее 305 дней?
11. Что такое лактационная кривая и на основании каких данных она строится?
12. Как определить удой на фуражную корову?
13. Факторы, влияющие на мясную продуктивность. Что такое убойная масса, убойный выход?
14. Каковы показатели убойного выхода у крупного рогатого скота разного направления продуктивности.
15. Характерные особенности пород молочного, мясного и молочно мясного направления продуктивности.

16. Какое место по численности в нашей стране занимают породы: молочные, молочно-мясные, мясные? Какие из молочных пород наиболее многочисленны?
17. Какие породы разводят в вашей местности (по месту проживания)? К какому направлению продуктивности они относятся?
18. Какие породы молочного и молочно-мясного направления перспективны при использовании на фермах промышленного типа?
19. Принципы формирования технологических групп?
20. Сколько и каких цехов выделяется при поточно-цеховой системе? Цель и задачи каждого цеха? Время пребывания животных в каждом цехе?
21. Какие технологии производства говядины существуют в молочном скотоводстве?
22. Чем отличается производство говядины в молочном и мясном скотоводстве?
23. Что такое нагул? Организация нагула
24. Планируемые приросты живой массы при откорме и нагуле крупного рогатого скота.

Типовая задача творческого уровня (оценка навыков) - (по 6 баллов за анализ, решение задачи

Учет и оценка крупного рогатого скота по молочной продуктивности

Молоко - это продукт жизнедеятельности молочной железы. Молоко содержит все необходимые для развития организма питательные вещества, которые легко усваиваются. Ценность молока как продукта питания определяется содержанием большого количества белка (альбуминов, глобулинов, казеиногенов), высокой калорийностью молочного жира, содержанием витаминов и наличием минеральных веществ.

Много молока получают от коров молочных и молочно-мясных пород (черно-пестрой, красно-пестрой, голштинской, симментальской). Коровье молоко используется в свежем виде, из него изготавливают разнообразные продукты (масло, сметану, сливки, творог, сыр, кефир, мороженое и др.). Образование молока и выделение его из вымени - сложные секреторные процессы, которые регулируются нервной системой и гормонами.

Описать методы оценки коров по молочной продуктивности и способы ее учета. На основании задания рассчитать среднесуточный удой, удой за месяц и за лактацию, количество 1% молока, средний процент жира за лактацию, количество молочного жира и молока базисной жирности (для Ставропольского края - 3,4%).

Таблица 1 - Учет молочной продуктивности

Месяцы лактации	Число дойных дней в месяце	Кличка коровы _____.						
		Возраст (в отелах) _____.						
		Дата отела			Дата запуска			
		Удой в дни контроля, кг			Процент жира	Среднес- точный удой, кг	Удой за месяц, кг	Кол-во 1-%- ного молока, кг
1	2	3						
1	30	12,0	16,0	17,0	3,9			
2	30	18,0	20,4	21,8	3,8			
3	30	17,8	22,1	23,4	3,7			
4	30	20,5	21,0	20,0	3,7			
5	30	23,6	20,8	17,2	3,6			
6	30	20,9	19,8	16,8	3,8			
7	30	14,0	9,0	4,0	3,9			
8	30	12,7	11,4	7,8	4,1			
9	30	9,8	6,5	5,0	4,2			
10	30	4,1	3,8	-	4,1			
За всю лактацию		-	-	-				

Графическое изображение величины суточных или месячных надоев в течение лактации называется лактационной кривой. А.С. Емельянов выделил четыре типа коров по характеру лактационных кривых.

Первый тип - сильная устойчивая лактационная деятельность с высокими удоями;

Второй тип - сильная, но неустойчивая лактационная деятельность, спадающая во второй половине лактации (двухвершинная);

Третий тип - высокая, но неустойчивая, быстроспадающая лактация;

Четвертый тип - устойчивая низкая лактация, коровы этого типа обладают низкими удоями.

На основании полученных данных строят лактационную кривую и определяют ее характер.

Кроме молока крупного рогатого для питания человека идет молоко коз, овец и лошадей, а так же других видов животных, например верблюдов.

По окончании выполнения задания сделать соответствующие выводы.

Типовая задача реконструктивного уровня (оценка умений)- (по 3 балла за задачу)

Оценка животных по мясной продуктивности

Мясная продуктивность обуславливается закономерностями образования мышечной, жировой и костной тканей организма. Чем меньше костей и хрящей и больше мышечной и жировой тканей в туше, тем выше сорт мяса и его питательность.

Оценку животных по мясной продуктивности проводят по откормочным и убойным качествам, а также по показателям оценки качества продукции. Оценку и учет мясной продуктивности проводят при жизни животного и после его убоя. Прижизненную оценку по мясной продуктивности осуществляют прежде всего путем периодического взвешивания животных, по данным которого определяют прирост живой массы (абсолютный, среднесуточный, относительный). По живой массе животного судят о предполагаемой величине мясной туши. Кроме того, развитие мясных форм животного определяют по промерам, измеряют высоту, длину тела, ширину и охват груди, полуобхват зада и т.д.

Степень упитанности и способность животных к откорму устанавливают наружным осмотром и прощупыванием на теле мест наибольшего отложения жира. Такие места, называемые шупами, у крупного рогатого скота расположены у корня хвоста, на седалищных буграх, в области паха, на маклоках, в поясничной части, на ребрах, подгрудке. Для хорошо откормленного животного характерны округлые формы тела, на котором сглажены неровности, толстая рыхлая кожа, блестящий волосяной покров.

У всех видов животных, кроме свиней, различают две категории упитанности: первую и вторую. Животные, не соответствующие требованиям стандарта по упитанности, относятся к тощим. Свинину в зависимости от упитанности подразделяют на пять категорий: первая – беконная, вторая – мясная, третья – жирная, четвертая – свинина для промышленной переработки, пятая – мясо поросят.

Для определения степени упитанности, толщины жировой и мышечной ткани при жизни животного используют различные приборы, механические, электрометрические или ультразвуковые. Скорость прохождения ультразвука зависит от плотности вещества (кожа, сало, мышцы, кости), по отражению ультразвуковых импульсов можно быстро получить ультразвуковой профиль исследуемого материала.

Прижизненное определение мясных качеств позволяет лишь предварительно оценивать животных по мясной продуктивности. Окончательное суждение о количестве и качестве мяса дают послеубойный учет и оценка мясных достоинств животных. При этом определяют убойную массу, убойный выход и качество туш.

Убойная масса – это масса обескровленной туши с внутренним жиром без головы, хвоста, шкуры, внутренних органов и конечностей (передних – по запястью, задних – по скакательный сустав).

Убойным выходом называется отношение убойной массы к предубойной массе животного, выраженное в процентах.

Предубойная масса – масса животного после 24-часовой выдержки без корма (или 3%-ной скидкой на содержимое желудочно-кишечного тракта).

Например: у взрослого крупного рогатого скота высшей упитанности убойный выход в среднем составляет 60-65 %, при низкой упитанности – 45-48 %, у специализированных мясных пород он доходит до 68-70 %, иногда и более, у пород комбинированного направления убойный выход равен 55-

60 %, у специализированных молочных – 45-50 %. Свиньи отличаются высоким убойным выходом – 65-75 %. У овец он составляет 40-60 % в зависимости от породных особенностей.

На убойную массу птиц влияет способ обработки тушек. Выход остывших полупотрошенных тушек составляет у цыплят 80 %, у потрошенных – 57 %, у кур соответственно 79 % и 61 %, у индеек – 80 % и 59 %, у гусей – 78 % и 57 %, у уток – 80 % и 58 %. У лошадей при высшей упитанности убойный выход достигает 60%, при средней – 48-52 %, ниже средней – 45-48 %.

При оценке мясной продуктивности животных учитывают коэффициент мясности, определяемый как отношение массы мяса к массе костей. Наиболее ценной является туша с соотношением мякоти и костей 4-4,5:1.

Таблица 1 - Определение убойных качеств у быков разных пород

Показатели	Порода	
	Казахская белоголовая	Красная степная
Предубойная масса, кг	530,0	498,0
Масса туши, кг	300,6	264,0
Масса внутреннего жира, кг	21,5	25,7
Убойная масса, кг		
Убойный выход, %		
Расход корма за период выращивания	3470	3440
Прирост живой массы за время откорма, кг	495,0	464,0
Затраты корма на 1 кг прироста, корм.ед.		

Таблица 2 - Определение убойных качеств у быков разных пород

Показатели	Порода	
	Лимузин X Красная степная	Красная степная
Предубойная масса, кг	498,0	455
Продолжение таблицы 2		
Масса туши, кг	264,0	247
Масса внутреннего жира, кг	25,7	18,4
Убойная масса, кг		
Убойный выход, %		
Расход корма за период выращивания	3240	3579
Прирост живой массы за время откорма, кг	464,0	421,0
Затраты корма на 1 кг прироста, корм.ед.		

Таблица 3 - Определение убойных качеств у быков разных пород

Показатели	Порода	
	Лимузин X Красная степная	Лимузин
Предубойная масса, кг	455	530,0
Масса туши, кг	247	300,6
Масса внутреннего жира, кг	18,4	24,5
Убойная масса, кг		
Убойный выход, %		
Расход корма за период выращивания	3579	3270
Прирост живой массы за время откорма, кг	421,0	495,0
Затраты корма на 1 кг прироста, корм.ед.		

Сделать соответствующие выводы по итогам решения задачи.

1.2. Производство продукции свиноводства

Типовые вопросы (оценка знаний) (по 2 балла за три вопроса):

1. Какими хозяйственно-биологическими особенностями обладают свиньи?
2. Срок супоросости свиноматок. Сколько опоросов в год можно получить от одной свиноматки?
3. Последнее постановление правительства по улучшению свиноводства в стране.
4. Откормочные и мясные качества у свиней разного направления продуктивности.
5. Какие породы свиней являются основными в вашей экономической зоне, почему?
6. Чем определяется выбор породы для определенной зоны?
7. Какие породы - относятся к мясному, беконному, мясосальному типу?
8. В каком возрасте наступает половая зрелость у свиней? Факторы, влияющие на бесплодие и малоплодие свиней.
9. Как правильно организовать выращивание поросят в разные возрастные периоды?
10. Основные отличия промышленного комплекса по производству свинины от обычной свиноводческой фермы.
11. Особенности содержания и кормления животных на комплексах разного типа.
12. Что такое циклограмма и как она составляется?

Типовая задача творческого уровня (оценка навыков) - (по 6 баллов за анализ, решение задачи

Провести оценку (рассчитать основные показатели) воспроизводительных качеств, свиней по следующим основным показателям:

- многоплодие (число живых поросят при рождении);
- крупноплодность (средняя живая масса новорожденного поросенка);
- молочность (масса гнезда поросят на 21 день после рождения);
- количество поросят при отъеме;
- масса гнезда поросят при отъеме;
- масса одного поросенка при отъеме.

Проверяемых маток оценивают по результатам первого опороса. После проведения контрольного откорма потомства продуктивность маток оценивают дополнительно по следующим показателям: возрасту достижения потомками массы 100 кг; затрате корма на 1 кг прироста живой массы (табл.1); толщине шпика над 6-7-грудными позвонками; длине туши; массе задней трети полутуши.

Таблица 1 – результаты контрольного откорма

Показатели		Номера животных (условные)				В сред. по группе
		1	2	3	4	
Живая масса при рожден., кг		1,23	1,06	1,32	1,15	
При отъеме от матери	Живая масса, кг	16,6	15,8	17,3	16,1	
	Абс.пр., кг					
	Средн.сут.пр. , г					
	Относ.пр., %					
	Возраст, дней	60	60	60	60	
При постан. на откорм	Живая масса, кг	29,9	28,6	30,4	29,2	
	Абс.пр.,кг					
	Средн.сут.пр. , г	620	607	655	610	
	Относ.пр., %					
	Возраст, дней					
При съеме с контр. откорма	Живая масса, кг	100	100	100	100	
	Абс.пр., кг					
	Средн.сут.пр. , г	657	610	686	629	
	Относ.пр., %					
	Возраст, дней					
Затраты	на прирост,	267,8	294,2	272,1	181,1	

корм. ед.	всего					
	на 1 кг прироста					

Сделать соответствующие выводы

Типовая задача реконструктивного уровня (оценка умений)- (по 3 балла за задачу)

ЗАДАНИЕ

Дать сравнительную оценку воспроизводительных качеств свиноматок и сделать соответствующие выводы (табл. 2)

Таблица 2 - Воспроизводительные качества свиноматок

Кличка и номер, свиноматки	Кол-во поросят			Сохранность, %	Живая масса, кг			Молочность, кг	КПВК бал
	при рождении	в возрасте 21 день	при отъеме		при рождении	в возрасте 21 день	при отъеме		
Волшебница 26	12	11	10		1,18	7,4	15,1		
Гвоздика 2502	11	11	10		1,16	7,7	20,1		
Степная 4406	13	13	11		1,10	7,3	18,2		
Степная 4406	13	13	11		1,10	7,3	18,2		
Стихия 1046	13	12	12		1,20	8,1	21,2		

Для определения общей ценности свиноматок, продуктивность которых оценивается многими показателями, используют комплексный показатель воспроизводительных качеств свиноматки (КПВК), определяемый в баллах (по В.А. Коваленко).

$$\text{КПВК} = 1,1X_1 + 0,3X_2 + 3,3X_3 + 0,35X_4,$$

где X₁ – многоплодие, гол;

X₂ – молочность, кг;

X₃ – количество поросят при отъеме, гол.;

X₄ – масса гнезда поросят при отъеме в 2-х месячном возрасте.

Сделать соответствующие выводы

1.1.Производство продукции птицеводства

Типовые вопросы (оценка знаний) (по 2 балла за три вопроса):

1. Постановления правительства, способствующие развитию промышленного птицеводства. Роль различных хозяйств (по форме собственности) в производстве яиц и мяса с.-х. птицы.
2. Понятия цикла яйцекладки и яйценоскости.
3. Учет и оценка яичной продуктивности в племенных и промышленных хозяйствах.
4. Показатели, характеризующие мясную продуктивность.
5. Бройлерная птица и показатели, характеризующие продуктивность.
6. Яичные кроссы кур, организация племенной работы с ними.
7. Мясные кроссы кур, используемые для производства мяса бройлеров.
8. Понятие технологии производства яиц и мяса птицы.
9. Основная, сопряженная и побочная продукция в технологическом процессе производства яиц и мяса.
10. Безотходная технология и ее значение в повышении экономичности специализированных птицеводческих предприятий.
11. Технологическая карта-график.
12. Автоматизация и механизация основных производственных процессов технологии производства яиц и мяса.
13. Калибровка яиц, различные методы их прединкубационной обработки, раздельное выращивание цыплят, способствующие совершенствованию технологии и снижению затрат труда и средств на единицу продукции.

Оценка яичной продуктивности с/х птицы

Типовая задача творческого уровня (оценка навыков) - (по 6 баллов за анализ, решение задачи)

Рассчитать основные производственные показатели промышленного стада птицефабрики яичного направления (табл. 1).

Таблица 1 - Учетная карточка 20 - 20 г.

Месяц	Возраст кур, месяц	Поголовье на начало месяца, гол	Выбыло за месяц		Поголовье на конец месяца, гол	Среднее поголовье за месяц, гол	Яйценоскость на среднего несушку, шт	Валовый сбор яиц, тыс.шт.
			%	ГОЛ				
I			1,4 (1,2-1,7)				6	
II			1,4 (1,2-1,7)				14	
III			1,4 (1,2-1,7)				20	
IV			1,5 (1,2-1,7)				23	
V			1,5 (1,2-1,7)				25,5	
Продолжение таблицы 1								
VI			1,5 (1,2-1,7)				25	
VII			2,0-2,5				23	
VIII			2,5-3,0				21,5	
IX			3,0				19,5	
X			3,5-4,0				19	
XI			3,5-4,0				18	
XII			76,8 (75,0-77,5)				16	
ЗА ГОД								

Сделать соответствующие выводы.

Оценка мясной продуктивности с/х птицы

Типовая задача реконструктивного уровня (оценка умений)- (по 3 балла за задачу)

На убойную массу птиц влияет способ обработки тушек (На убойную массу птиц влияет способ обработки тушек. Выход остывших полупотрошенных тушек составляет у цыплят 80 %, у потрошенных – 57 %, у кур соответственно 79 % и 61 %, у индеек – 80 % и 59 %, у гусей – 78 % и 57 %, у уток – 80 % и 58 %).

На практике для изучения роста применяют весовой, линейный и объемный методы.

Наиболее распространены из них весовой и линейный (при **весовом методе** учета роста вычисляют абсолютный, среднесуточный и относительный приросты).

Таблица 2- Изменение живой массы птицы в процессе роста

Возраст,	Куры	Утки	Гуси
----------	------	------	------

дн.	Живая масса, г	Прирост			Живая масса, г	Прирост			Живая масса, г	Прирост		
		Ап,г	Сп, г	Оп,%		Ап,г	Сп, г	Оп,%		Ап,г	Сп, г	Оп,%
10	60				200				330			
20	125				500				800			
30	220				790				1300			
40	360				1300				2000			
50	440				1900				2690			
60	560				2000				3300			
70	705				2350				3600			
80	790				2560				3810			
90	885				2700				3900			
100	1000				2725				3960			
120	1180				2760				4320			
150	1430				2810				4500			

Сделать соответствующие выводы.

Контрольная точка № 2 (темы 4-5)

2.1.Производство продукции овцеводства

Типовые вопросы (оценка знаний) - (по 2 балла за вопрос):

1. Какие биологические особенности характерны для овец?
2. Планы Правительства по развитию овцеводства в нашей стране;
3. Смушки. Образование, развитие и формы завитков, сроки и правила убоя смушковых ягнят. Классификация каракульских смушков.
4. Овчины. Шубные и меховые овчины, их первичная обработка. Мясная продуктивность. Основные показатели мясной продуктивности. Организация и техника откорма овец.
5. Когда наступает физиологическая и хозяйственная зрелость овец? Как подготовить к случке маток и баранов?
6. Положительные и отрицательные стороны зимних и весенних ягнений. Как правильно организовать выращивание ягнят в разных климатических зонах и при разных технологиях организации отрасли?
7. Что такое структура стада? Как правильно сформировать маточные отары и группы баранов-производителей?
8. Особенности проведения случки и ягнения овец.
9. Особенности содержания и кормления овец.
10. Требования к нормам в условиях крупных ферм.

Типовая задача реконструктивного уровня (оценка умений)- (по 3 балла за задачу)

Привести основные показатели и методы учета шерстной продуктивности. По данным задания и на основании приведенных данных определить средний выход чистой шерсти по отаре овец. Сделать выводы на основании индивидуального задания.

Для поотарного определения выхода чистой шерсти, необходимо знать: количество настригаемой шерсти каждого класса; процент выхода чистой шерсти по каждому классу; процент выхода чистой шерсти для низших сортов, который составляет в среднем 65 % от выхода чистого волокна в рунной шерсти (Выход чистой шерсти I класса составляет 55 %, II – 52 %, III – 50 %).

Таблица 1 Индивидуальные задания для определения поотарного выхода чистой шерсти

Настрижено шерсти всего, кг	Вариант									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Рунной, кг	5860	3570	5860	5475	1350	4570	6560	3114	2580	2560
в т.ч. 1 класс	5300	2370	5300	4620	960	2505	5170	2169	1835	1360
2 класс	520	800	520	415	190	1195	1280	880	720	900
3 класс	40	400	47	440	200	870	110	65	25	300
Низших сортов	440	430	300	805	150	420	320	194	180	440
Вариант										
Вариант	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Рунной, кг	5860	3570	5860	5475	1350	4660	5500	4320	2320	2700
в т.ч. 1 класс	5400	2370	5300	4620	860	4030	3000	2730	2060	2200
2 класс	420	900	420	315	290	505	1500	1080	210	200
3 класс	40	300	147	540	200	125	1000	510	50	300
Низших сортов	440	430	300	805	150	640	500	300	180	190
Вариант										
Вариант	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Рунной, кг	3440	1920	4320	2320	2700	5860	3570	5860	5475	1350
Продолжение таблицы 1										
в т.ч. 1 класс	2424	1440	3730	2060	2200	5100	2070	5250	4620	860
2 класс	990	430	80	10	200	720	1100	543	615	290
3 класс	26	50	410	250	100	80	400	67	240	200
Низших сортов	220	60	400	180	390	400	430	300	805	150

Сделать соответствующие выводы.

2.2 .Производство продукции пчеловодства, прудового рыбоводства, значение аквакультуры

Типовые вопросы (оценка знаний) - (по 2 балла за вопрос):

1.Пчелиный мед подразделяют на цветочный и падевый (значение, технология получения и учет).

2.Падь животного происхождения, что это такое.

3.Падь растительного происхождения, что это такое.

4.Пчелиный воск, пчелиный яд, маточное молоко, прополис (пчелиный клей), цветочная пыльца, значение и роль, получение и учет

5. Технология получения и первичная переработка меда.

6. Искусственный мед. Мед из сладких соков плодов и ягод. Сахарный мед роль и значение для человека.

7. Современное прудовое хозяйство представлено двумя типами (какими, характеристика, особенности).

8. Полносистемные и неполносистемные хозяйства.

9.**Оборот** - это период времени, необходимой для выращивания рыбы от икринки до товарной продукции. Типы карповом прудовых хозяйств (существуют однолетний, двухлетний и трехлетний обороты), основные отличия.

10.По способу ведения различают прудовые хозяйства экстенсивной с интенсивной, полуинтенсивной формы, основные отличия и способы учета продукции

Типовая задача реконструктивного уровня (оценка умений)- (по 3 балла за задачу)

Один из важных показателей качества производителей – упитанность.

Ее определяют по формуле:

$$K = (m)g * 100 / L^3;$$

где K - коэффициент упитанности

(m)g - живая масса рыбы (г)

L- общая длина рыбы (см).

Коэффициент - оптимальной упитанности должен быть для производителей карпа не ниже 2, лучше – 3.(карпы женские особи 2,7-3,1; мужские особи 3-3,4).

Посадку рассчитывают по следующей формуле:

$$A = \Gamma * П * 100 / (B - b) * P$$

где: A – искомая нормальная величина посадки (шт)

Г - площадь пруда (га)

П - естественная рыбопродуктивность . (кг/га) (берется по фактически полученному приросту за прошлый год).

B - конечная живая масса двухлетков к осени (кг)

b - начальная штучная живая масса годовиков при посадке весной (кг);

P - выход двухлетков к осени;

Задание

Рассчитать динамику роста рыб по данным таблицы 1.

Таблица 1- изменения живой массы рыбы (карпа)

Время исследования	Средняя живая масса, г	Прирост живой массы, г	Абсолютный среднесуточный прирост, г
апрель (при посадке)	45		
май	76		
июнь	145		
июль	289		
август	356		
сентябрь	467		
октябрь	678		

Рассчитать показатели хозяйственной деятельности рыболовной отрасли по данным таблицы 2

Таблица 2- Результаты производственной деятельности

Вид рыбы	Посажено на выращивание		Выловлено			Продуктивность, ц/га
	Количество, шт./ га	Средняя живая масса, кг	Количество, шт./ га	Средняя живая масса, кг	Сохранность, %	
Карп	5000	0,045	4350	0,500		
Б. толстолобик	3000	0,035	2450	0,450		
Б. амур	1000	0,08	790	1,270		

Сделать соответствующие выводы

Контрольная точка № 3 (тема 6)

Тематика эссе, докладов с презентацией статей (извлечения из рабочей тетради)

1. Молочные продукты лечебно-профилактического назначения
2. Развитие рынка и тенденции потребления молока и молочной продукции в мире, России и в Ставропольском крае.
3. Растительные жиры и аналоги молочного жира. Пищевые добавки и ингредиенты.
4. Применение малозатратных и нетрадиционных технологий при производстве продукции животноводства
5. Основы первичной переработки продукции животноводства, утилизация отходов.
6. Тенденции потребления мяса и мясной продукции в мире, России и в Ставропольском крае
7. Немолочное сырье при производстве питьевого молока и молочных. Белково-углеводное сырье (пахта, сыворотка, обрат)
8. Расчеты, используемые при переработке молока
9. Новая, дифференцированная розничная разделка говяжьих туш (полутуш)
10. Ферментное сырье. Виды и классификация козевенного сыря.
11. Сертификация системы качества ИСО 9000, ИСО 14000, ИСО 2200. 53.
12. Стандартизация по системе ХАССП (НАССР) (контроль критических точек).
13. Международный сертификат розничной торговли IFS Европейского Союза.
14. ФЗ РФ «О безопасности мяса и мясопродуктов, их производства и оборота»

Вопросы к зачету

1. Народнохозяйственные значения скотоводства.
2. Основные биологические особенности КРС.
3. Породы КРС.
4. Половозрастные группы скота. Структура стада.
5. Молочная продуктивность КРС. Оценка животных по молочной продуктивности.
6. Качественная характеристика молока, содержания жира, белка.
7. Учет удоя. Расчет удоя на фуражную корову.
8. Базисная жирность молока для Ставропольского края.
9. Лактация, лактационная кривая.
10. техника доения и запуска коров. Требования, предъявляемые к качеству вымени.
11. Мясная продуктивность КРС. Оценка животных по мясной продуктивности.
12. Факторы, влияющие на мясные качества животных (порода, тип, возраст).
13. Технология содержания мясных животных: выращивание, доращивание, откорм.
14. Народнохозяйственное значение свиноводства в производстве продуктов питания.
15. Биологические особенности свиней.
16. Породы и типы свиней.
17. Оценка животных по мясной продуктивности.
18. Техника разведения свиней.
19. Структура свиней в хозяйстве.
20. Виды откорма свиней.
21. Народнохозяйственное значение, современное состояние и перспективы развития овцеводства в России и Ставропольском крае.
22. Биологические особенности овец.
23. Хозяйственная классификация овец.
24. Виды продуктивности овец.
25. Организация стрижки овец.
26. Смушки. Классификация каракулей.
27. Баранина, состав и свойства.
28. Основные пути увеличения производства баранины и улучшения ее качества.

29. Молоко овец. Производство продуктов питания из молока овец.
30. Породы овец.
31. Организация случки и окота овец.
32. Мясная продуктивность лошадей.
33. Кумыс, как продукт питания.
34. Современное состояние, значение и перспективы развития птицеводства.
35. Конституция и экстерьер с/х. птицы.
36. Линька и ее связь с другими процессами в организме и продуктивности птицы.
37. Яичная продуктивность. Яйценоскость птицы.
38. Мясная продуктивность. Основные породы кур при воспроизводстве которых получают цыплят-бройлеров.
39. Породы и кроссы кур яичного, мясо-яичного и мясного направления продуктивности.
40. Породы индеек, кур, гусей.
41. Воспроизводство и структура стада.
42. Экономическое значение и рациональное использование молока основных видов с/х. животных.
43. Ассортимент питьевого молока.
44. Сепарирование. Получение сливок и обезжиренного молока и их рациональная переработка и использование.
45. Производство и значение кисломолочных продуктов. Экономическое обоснование производства кисломолочных продуктов на основе безотходной технологии.
46. Основы маслоделия. Зависимость выхода и качества масла от различных факторов.
47. Основы сыроделия. Влияние качества молока на выход сыра. Экономическое обоснование производства сыра по безотходной технологии.
48. Основы производства консервов, сухих молочных продуктов, заменителей цельного молока и их рациональное использование.
49. Безотходная переработка вторичных молочных продуктов (обезжиренное молоко, пахта, сыворотка, лактоза и т.д.). Их питательная ценность и эффективное использование.
50. Экономическое обоснование ассортимента и определение выхода молочной продукции. Заключение договоров по реализации молока и молочных продуктов.
52. Ценообразование, порядок реализации готовой продукции.
53. Хранение готовой продукции. Пути сокращения потерь при производстве и хранении молока и молочной продукции.
54. С/х. животные, как сырье для мясной промышленности. Основные породы мясного скота.
55. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
56. Предубойное содержание и предубойный ветеринарный осмотр животных.
57. Особенности убоя КРС, свиней, лошадей, птицы.
58. Оценка туш по категориям упитанности, правила клеймения туш.
59. Понятие об убойном выходе и убойной массе.
60. Хранение, транспортировка, реализация мяса и мясопродуктов.
61. Комплексная оценка качества мяса. Факторы, влияющие на качество мяса.
62. Сортный разруб туш. Учет пола, возраста и упитанности животных.
63. Экономическое обоснование рационального использования сырья животного происхождения, пищевых отходов.
64. Пух, перо, рога, копыта, волосы, щетина и др. Их хозяйственное значение. Сбор, хранение и правила сдачи.
65. Основы технологии обработки пищевого жира, кишечных продуктов, крови, костей убитых животных на мясоперерабатывающем предприятии. Методы консервирования этих продуктов.
66. Ветеринарно-гигиенические требования при хранении мяса и мясо-продуктов. Оборудование мест хранения.
67. Технология и гигиена первичной обработки кожевенно-мехового сырья.
68. Хозяйственное значение кожевенного сырья. Правила приемки и оценки шкур.
69. Стандарты на технологию переработки и хранение животноводческой продукции.
70. Учет и оценка зарыбления малых водоемов. Первичная переработка продукции рыболовства.

72.Получение продукции на пасеках различного направления в пчеловодстве. Организация переработки, хранения и реализация продукции животноводства.

73.Зоотехнические и зооигиенические требования к помещениям для хранения продукции кролиководства и пушных зверей.

74.Хранение, транспортировка, реализация продукции животноводства.

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

1. Карпеня Михаил Михайлович. Технология производства молока и молочных продуктов : Учебное пособие; СПО, ВО - Бакалавриат. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 410 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=982136>.

2. Чикалев Александр Иванович. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник; ВО - Бакалавриат/Горно-Алтайский государственный университет; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева. - Москва:ООО "КУРС", 2019. - 188 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1003256>.

3. Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуваринов А. С., Аскарлов Р. Ш., Шарафутдинова Э. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 624 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. - Издательство Лань.

4. Шлыков, С. Н. Технология переработки мясного сырья : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 35.03.07 - "Технология производства и переработки с.-х. продукции", 19.04.03 - "Продукты питания животного происхождения"/С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; Ставропольский ГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2020. - 2,12 МБ.

5. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат/сост. Р. Н. Иванова, М. Г. Терентьева ; Чувашская ГСХА. - Чебоксары:ЧГСХА, 2018. - 210 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/141994>. - Издательство Лань.

6. Коростелева, Л. А. Технология хранения и переработки продукции животноводства : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат/Коростелева Л. А., Сухова И. В., Канаев М. А., Баймишев Р. Х., Романова Т. Н., Долгошева Е. В., Хакимов И. Н.. - Самара:СамГАУ, 2021. - 177 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/179600>. - Издательство Лань.

дополнительная

1. Животноводство : учеб. пособие для студентов вузов по агр. специальностям/под ред. Д. В. Степанова. - М.:Колос, 2006. - 688 с.

2. Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие; ВО - Бакалавриат/Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П., Федосеева Н. А.; Селифанов И. С., Новикова Н. Н., Мышкина М. С. - Санкт-Петербург:Лань, 2012. - 448 с. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4978. - Издательство Лань.

3. Производство и переработка говядины : учеб. пособие для студентов по специальности 110305 - "Технология с.-х. пр-ва"/А. Н. Негреева [и др.]. - М.:Колос, 2007. - 200 с.

4. Производство и переработка свинины : учеб. пособие для студентов по специальности 110305 - Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции/А. Н. Негреева [и др.]. - М.:Колос, 2008. - 168 с.

5. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства : учеб. пособие для студентов вузов/под ред. В. И.Фисинина, Н. Г.Макарцева. - М.:МГТУ им. Н. Э. Баумана, 2003. - 804 с.

6. Технология производства и переработки животноводческой продукции : учеб. пособие для студентов вузов по специальности: 080502 - Экономика и упр. на предприятии АПК, 110305 - Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции/под общ. ред. Н. Г. Макарцева. - Калуга:Манускрипт, 2005. - 688 с.

7. Трухачев, В. И. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства : учеб.-метод. пособие/В. И. Трухачев, М. Ф. Зонов, Е. М. Кобышева ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2015. - 471 КБ

8. Чернобай, Е. Н. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб.-метод. пособие для студентов фак. технол. менеджмента специальности 110401 - "Зоотехния". - Ставрополь:АГРУС, 2006. - 272 с.

9. Любимов, А. И. Практикум по производству продукции животноводства : учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура/Любимов А. И., Родионов Г. В., Изилов Ю. С., Батанов С. Д.. - Санкт-Петербург:Лань, 2022. - 192 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211679>. - Издательство Лань.

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

1. Методические указания для студентов по изучению дисциплины;

2. Методические указания для подготовки реферата;

3. Методические указания для самостоятельного изучения дисциплины.

4. Рабочая тетрадь для выполнения практических работ.

Все методические материалы размещены в личном кабинете ведущего преподавателя на официальном сайте СтГАУ.

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

1) <http://www.farmer.ru/> ФЕРМЕР.RU – главный фермерский портал

2) <http://www.agroportal.ru/> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК

3) <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал

4) <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

5) <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

6) <http://ru.wikipedia.org> Википедия

7) <http://www.yandex.ru> Яндекс

8) <http://www.google.ru> Гугл

9) <http://www.rambler.ru> Рамблер

10) www.edu.ru - ресурсы портала для общего образования

11) www.allbest.ru - "Союз образовательных сайтов"

12) www.window.edu.ru-Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Тематический каталог образовательных ресурсов.

13) Справочная правовая система КонсультантПлюс

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» необходимо обратить внимание на последовательность изучения тем.

Первая тема «Технология производства молока (коровьего как основного в общем объеме) и мяса (говядины и свинины). Основы переработки, хранения мяса и молока» дает базовые представления и позволяет изучить методы учета количества и качества молока. Научиться вычислять удой молока за лактацию, содержания в нем среднего количества жира. Определять количество молока в пересчете на базисную жирность. (Молочную продуктивность сельскохозяйственных животных, используемых для производства этого вида продукции (крупный рогатый скот, козы, овцы, лошади и др.), выражают в удоях. Для этого количество выдаваемого от них за сутки молока периодически измеряют или взвешивают. Молочную продуктивность у животных, которых не доят (коровы мясных пород, свиноматки, крольчихи и др.), оценивают условно по живой массе приплода в определенном возрасте (у свиней – в трехнедельном, у мясных коров – в 8-месячном).

Изучить основные показатели оценки мясных качеств сельскохозяйственных животных и птицы различных видов и овладеть методом оценки по этим показателям.

Обработка методики оценки свиней по воспроизводительным качествам (Воспроизводительные качества свиней оценивают по следующим основным показателям: многоплодие (число живых поросят при рождении); крупноплодность (средняя живая масса новорожденного поросенка); молоч-

ность (масса гнезда поросят на 21 день после рождения); количество поросят при отъеме; масса гнезда поросят при отъеме; масса одного поросенка при отъеме.)

(Мясная продуктивность обуславливается закономерностями образования мышечной, жировой и костной тканей организма. Чем меньше костей и хрящей и больше мышечной и жировой тканей в туше, тем выше сорт мяса и его питательность. Оценку животных по мясной продуктивности проводят по откормочным и убойным качествам, а также по показателям оценки качества продукции. Оценку и учет мясной продуктивности проводят при жизни животного и после его убоя.)

Вторая тема «Технология производства, переработки и хранения мяса и яиц птицы следует вспомнить методы оценки и систему оценки птицы по мясной продуктивности в отличие от с\х животных.

Освоить практические приемы оценки и учета яичной продуктивности птицы. (Яйценоскость – важнейшее продуктивное качество сельскохозяйственной птицы. Яйценоскость зависит от вида птицы, физиологического состояния, от условий кормления и содержания, Яйценоскость определяют путем индивидуального учета в контрольных гнездах и индивидуальных клетках, Важным признаком яйценоскости в птицеводстве считается средняя масса яиц каждой несушки)

Третья тема «Овцеводство. Технология производства, переработки и хранения продукции овцеводства

Особенности воспроизводства, структура стада. Научится вести учет основных видов продукции.

Ознакомиться с основными показателями, характеризующими шерстную продуктивность овец, методами их учета и оценки овец по ним. (Под шерстью понимается волосяной покров животных, который используют при изготовлении пряжи, тканей или вязаных изделий. На туловище овцы растут рунная шерсть, защитный волос (на веках), кроющий волос (на лицевой части головы и на ногах).

Производство шерсти, смушек, овчин (Типы шерстных волокон и группы овечьей шерсти. Классировка однородной шерсти. Классификация смушковых, физико-технологические свойства Классификация овчин, физико-технологические свойства)

Продуктивность овец (мясная, молочная. ее совершенствование), учет.

Четвертая тема «Технология производства продукции пчеловодства, пчеловодства, пчеловодства. Их значение в питании человека, осуществление переработки и хранения.

Особенности производства продуктов пчеловодства и пчеловодства, способы учета продуктивности. Фермерская аквакультура.

Пятая тема «Переработка непищевой продукции животноводства. Понятие о безотходной переработке и использование вторичных ресурсов»

Рациональное и комплексное использование продуктов животного происхождения.

Заготовка, хранение и сертификация продукции.

Направления использования молочного сырья. Основы маслоделия и сыроделия (классификация сыров).

Переработка мяса и производство мясных, колбасных изделий. Изготовление консервов.

Умение находить и проводить обработку статистической информации связанной с переработкой непищевой сырья, использованием безотходной технологии.

Самостоятельная работа является важнейшим элементом учебного процесса, так как это один из основных методов освоения учебных дисциплин и овладения навыками профессиональной деятельности. Это подтверждает учебный план, согласно которому при изучении дисциплины 18 часов предусмотрено на самостоятельную работу, и 18 часа – на аудиторные занятия.

Лекции, практические занятия, написание рефератов (эссе) и промежуточная аттестация являются важными этапами подготовки к итоговому контролю, поскольку позволяют студенту оценить уровень собственных знаний и своевременно восполнить имеющиеся пробелы. В этой связи необходимо первоначально прочитать лекционный материал, выполнить практические задания, самостоятельно решить задачи, написать реферат (эссе).

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространя-

емого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office; Kaspersky Total Security.

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

BigBlueButton.

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 160, площадь – 202,7 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 182 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., проектор Panasonic PT-EX 610-1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 3 шт., телевизор Pioneer – 1 шт., учебнонаглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 122, площадь – 48,9 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 28 посадочных мест, рабочие станции 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: 1. Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
	2. Учебная аудитория № 173а (лаборатория «Учебно-консультационный информационный центр), площадь – 31,9 м ²).	2. Оснащение: специализированная мебель на 12 посадочных мест, персональные компьютеры – 12 шт., интерактивная доска – 1 шт., проектор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 122, площадь – 48,9 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 28 посадочных мест, рабочие станции 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., ин-

		<p>терактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
5	<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 122, площадь – 48,9 м²).</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 28 посадочных мест, рабочие станции 14 шт., проектор Sanyo PLS-XU10 – 1 шт., интерактивная доска SMART Board 690 – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

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

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачете оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую 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 форме;

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

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

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

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» и учебного плана по профилю «Экономика предприятий и организаций»

Автор: _____ к.с.-х.н., доцент Лесняк Т.С.

Рецензенты: _____ к.т.н., доцент Омаров Р.С.

_____ к.с.-х.н., Растоваров Е.И.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» рассмотрена на заседании кафедры кормления животных и общей биологии протокол № 12 от «16» мая 2022г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» профилю подготовки «Экономика предприятий и организаций»

Заведующий кафедрой, кормления животных и общей биологии д-р. с.-х. наук,
доцент

_____ В.И. Гузенко

Рабочая программа дисциплины «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии экономического факультета протокол №9 от «19» мая 2022г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика»

Руководитель ОП

_____ к.э.н., доцент Токарева Г.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

38.03.01	Экономика
код	Наименование направления подготовки
	Экономика предприятий и организаций
	Профиль
Форма обучения – очная, очно-заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 1 ЗЕТ, 36 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>8</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>8</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>10</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>10</u> ч., самостоятельная работа – <u>18</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>18</u> ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – <u>6</u> ч., в том числе практическая подготовка – <u>6</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>8</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>8</u> ч., самостоятельная работа – <u>22</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>22</u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - изучение вопросов производства, переработки и хранения продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и птицы, а именно производство продукции скотоводства, свиноводства, овцеводства, и т.д. которые необходимы для приобретения знаний и производственной деятельности бакалаврами обучающихся по направлению подготовки – «Экономика»; - изучение нетрадиционных подходов (применение ресурсосберегающих технологий) при организации сельскохозяйственного производства в области животноводства, что в конечном итоге оказывает влияние на решение вопросов, связанных с продовольственной безопасностью страны в целом.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД.01 «Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства» является дисциплиной, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции (ПК)</p> <p>ПК-1 Сбор, мониторинг и обработка данных для проведения расчетов экономических показателей организации <i>ПК-1.1</i> Способен выполнять работы по сбору, обработке и мониторингу исходных данных, необходимых для проведения анализа и планирования показателей производственной, коммерческой и финансово-экономической деятельности организации.</p> <p>ПК-2 Расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации <i>ПК-2.3</i> Рассчитывает показатели экономической эффективности организации труда, производства продукции, внедрения инновационных технологий и определяет резервы повышения эффективности деятельности организации, направления совершенствования</p>

	форм организации труда и управления
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - А/01.6 Зн.7 Порядка ведения планово-учетной документации организации (08.043) (ПК-1.1); - А/02.6 Зн.11 Технологических и организационно-экономических условий производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (08.043) (ПК-2.3); - Определения резервов повышения эффективности деятельности организации (08.043) (ПК-2.3). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести планово-учетную документацию организации (08.043) (ПК-1.1); - пользоваться технологическими и организационно-экономическими условиями производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (08.043) (ПК-2.3); - определять резервы повышения эффективности деятельности организации (08.043) (ПК-2.3). <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения планово-учетной документации организации (08.043) (ПК-1.1); - применения технологических и организационно-экономических условиях производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (08.043) (ПК-2.3); - А/02.6 ТД.8 Определения резервов повышения эффективности деятельности организации (08.043) (ПК-2.3).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Технология производства, переработки и хранения продукции животноводства (мяса и молока, яиц, шерсти и пуха и др.)</p> <p>1.1. Современное состояние, значение и перспективы развития животноводства</p> <p>1.2. Технология производства молока (коровьего как основного в общем объеме) и мяса (говядины и свинины). Основы переработки, хранения мяса и молока</p> <p>1.3. Технология производства, переработки и хранения мяса и яиц птицы</p> <p>1.4. Овцеводство. Технология производства, переработки и хранения продукции овцеводства</p> <p>1.5. Технология производства продукции пчеловодства, прудового рыбоводства. Их значение в питании человека, осуществление переработки и хранения.</p> <p>Раздел 2. Переработка непищевой животноводческой продукции (сырья), безотходная технология.</p> <p>2.1. Переработка непищевой продукции животноводства. Понятие о безотходной переработке и использование вторичных ресурсов.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> семестр 3 – зачет.</p>
Автор:	Лесняк Татьяна Сергеевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры кормления животных и общей биологии