

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»**

**Технологический менеджмент
(факультет)**

**Кафедра технологии производства, хранения и переработки
животноводческой продукции**

УТВЕРЖДАЮ:


Проректор по УВР **Кабалоев Т. Х.**

« 17 » 03 2016 г.

**Рабочая программа дисциплины
ФТД.В.02 «Первичная переработка продукции
птицеводства»**

Направление подготовки: **35.03.07. «Технология производства
с/х продукции»**

Направленность (профиль) - **Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции**

Уровень высшего образования

бакалавриат

Владикавказ 2016

Содержание рабочей программы дисциплины

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.	
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.	
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.	
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.	
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).	
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).	
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).	
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).	
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).	
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).	
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).	

Автор-составитель:

И. А. Битиева – кандидат с.-х. наук, доцент.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры частной зоотехнии


протокол № 7 от « 11 » марта 20 16 г.

Зав. кафедрой проф.  / М.Э. Кебеков/

Рассмотрена и одобрена методическим советом факультета технологического менеджмента

протокол № 5 от « 15 » марта 20 16 г.

Председатель метод. совета  / X. E. Кесаев /

Декан
факультета технологического менеджмента  / O. K. Гогаев /

« 16 » марта 20 16 г.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Первичная переработка продукции птицеводства»

1.1. Цели и задачи дисциплины.

Целью освоения дисциплины «Первичная переработка продукции птицеводства» является изучение студентами теоретических и практических знаний по этапам технологии убоя и переработки птицы различных видов, а также освоение приёмов и формирование навыков работы в производственных условиях птицеводческих предприятий, имеющих цеха убоя и переработки птицы.

Задачами изучения дисциплины «Первичная переработка продукции птицеводства» являются: обучить студентов основам управления технологическими процессами убоя и переработки птицы на птицеводческих предприятиях для обеспечения эффективного производства птице-продуктов.

1.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения. Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных (ПК) компетенций, представленных в таблице 1.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- особенности биологии, анатомии и физиологии птицы,
- теоретические основы современного птицеводства,
- основные методы разведения и кормления птицы,
- основные виды современных птицеводческих предприятий,
- технологические процессы на производстве, а также внедрение новшеств в современных условиях производства;

уметь:

- использовать факторы кормления птицы для повышения её продуктивности;
- планировать производство основной и второстепенной птицеводческой продукции;
- организовывать технологический процесс выращивания ремонтного молодняка, содержание родительского стада птицы, проведения процесса инкубирования яиц.
- уметь организовать перевозку птицы как внутри хозяйства, так и за ее пределы.

владеть:

- техникой при технологическом процессе выращивания птицы;
- математическим моделированием, информацией, способах её хранения и переработки;

- прогрессивными технологиями производства продукции птицеводства;
- производством продуктов птицеводства;
- оценкой количества и качества производимой продукции и порядок её реализации;
- рациональным использованием природными ресурсами и организовывать мероприятия по охране окружающей среды;
- рациональным содержанием и кормлением птицы, в условиях интенсивной и передовой технологии.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на лабораторных занятиях с помощью контрольных работ, тестирования, опроса студентов, защиты практических работ.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме итогового контроля – зачета.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.2. «Первичная переработка продукции птицеводства» входит в цикл факультативных дисциплин. Реализация в дисциплине «Первичная переработка продукции птицеводства» требований ФГОС ВПО, ОПОП ВО и учебного плана по направлению 35.03.07. «Технология производства с/х продукции».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Первичная переработка продукции птицеводства» являются: «Птицеводство», «Морфология», «Физиология», «Биология вида».

Дисциплина «Первичная переработка продукции птицеводства» является одной из важных дисциплин профиля «Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)».

Дисциплина является основополагающей для проведения производственной и преддипломной практик.

Результаты обучения, соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции	Результаты освоения ОП	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
	ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	методы сбора и обработки и хранения информации а также основные методы формирования научного знания	использовать научные и методические ресурсы сети Интернет для разработки программного обеспечения и программной документации с учетом требований информационной безопасности	базовыми знаниями по защите информации на рабочем месте, в корпоративных сетях при входе в глобальные сети
	ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	технологии производства продукции растениеводства и животноводства	реализовывать технологии производства растениеводства и животноводства	способами реализации технологии производства растениеводческой и животноводческой продукции
	ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	реализовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	способами реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
	ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	разрабатывать технологии производства и устанавливать режимы хранения и переработки	способами реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства

				плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	ства и животноводства
	ПК-21	готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	анализировать и критически осмыслять отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	методикой анализа и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения				
		Очная		Очно-заочная		Заочная
		семестр		семестр		
1. 1. Контактная работа (по видам учебных занятий)	36	36				8
Аудиторные занятия: лекции	18	18				4
лабораторные работы	18	18				4
практические занятия						
семинарские занятия						
2.Самостоятельная работа, всего	36	36				60
в семестре						56
в сессию						4
Вид промежуточной аттестации	зачёт	зачёт				зачёт
Общая трудоемкость	часов	72				72
	Зачетных единиц	2				2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)
4.1. Содержание лекционного курса дисциплины по модулям

№ п/п	Тема и план лекции	Количество часов			Литера- тура по списку	Форми- руемые компе- тенции
		Очная форма обуче- ния	Заочная форма обуче- ния	Очно- заочная форма обуче- ния		
1.	Модуль 1. История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России				1;2;3;4; 5;6;7.	ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-21
	Состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	2			1;2;4;5	
	1. Значение переработки в производстве продуктов птицеводства.					
	2. Основные задачи в области переработки. Отечественный и зарубежный опыт.					
	3. Новые направления в технологии переработки яиц, перопухового сырья, помета.					
2.	Подготовка, отлов и транспортировка птицы* (презентация)	2			1;2;3;4; 5;6;	
	1. Правила и нормативы голодной выдержки и отлова птицы.					
	2. Нормативы размещения птицы в транспортной таре.					
	3. Транспортные средства. Загрузка птицы в транспортную тару.					
	4. Выгрузка птицы.					
3.	Анестезия и убой птицы	2			1;2;3;4	

	1. Виды анестезии. Цели анестезии.				
	2. Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии.				
	3. Способы убой. Нормативы при убое и кровеудалении				
	4. Оценка результатов убой птицы и кровеудаления тушек.				
4.	Обработка и потрошение тушек* (видеофильм)	2	2	1;2;3;4; 5;7	
	1. Тепловая обработка тушек птицы разных видов. Снятие оперения с тушек				
	2. Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек.				
	3. Способы потрошения. Определение потрошенной тушки.				
	4. Отделение субпродуктов первой и второй категории. Оценка результатов потрошения.				
5.	Модуль 2. Технология первичной переработки тушек птицы и яиц.	2		1;2;3;4; 5;6;7	ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-21
	Охлаждение и первичная переработка тушек *(слайд-презентация)				
	1. Способы охлаждения тушек, преимущества и недостатки разных способов охлаждения.			1;3;4;6	
	2. Нормативы охлаждения. Оценка результатов охлаждения тушек.				
	3. Определение первичной переработки. Нормативы первичной переработки.				
4. Продукты первичной переработки. Выход продуктов первичной переработки.					
6.	Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов	2		1;2;5;6; 7;8	
	1. Способы подготовки тушек и птицепродуктов к хранению				

	2. Нормативы хранения охлаждённых и замороженных тушек, субпродуктов и продуктов переработки птицы.					
	3. Сортировка, маркировка и упаковка тушек и птицепродуктов					
7.	Технология переработки яиц и производства яичного порошка* <i>(слайд-презентация)</i>	2	2		1;2;5;6; 7;8	
	1. Стандартные куриные яйца. Диетические и столовые яйца					
	2. Показатели свежести яиц. Сбор, сортировка, обработка, упаковка и транспортирование яиц.					
	3. Технологический процесс производства меланжа.					
	4. Технология производства яичного порошка					
8.	Технология переработки перо-пухового сырья	2			1;2;4;6; 7;8	
	1. Виды перьев. Строение оперения у разных видов птицы. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха					
	2. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука.					
	3. Особенности пуховых перьев водоплавающей птицы.					
	4. Технология прижизненной ощипки гусей.					
9.	Технология переработки помета* <i>(презентация)</i>	2			1;2;5;6; 7;8;9	
	1. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета.					
	2. Обеззараживание помета. Использование помета в качестве удобрения.					
	3. Приемы переработки помета					

4.2. Содержание практических занятий (не предусмотрены)

4.3. Содержание лабораторных занятий

Цель проведения лабораторных, практических (семинарских) занятий заключается в том, чтобы научить студентов оценивать продукцию птицеводческой отрасли, проведению анализов качества яиц, изучению способов переработки и изготовления полуфабрикатов, а также планированию и проведению технологического процесса в перерабатывающих предприятиях, методике составления и ведения документации.

№ п / п	Наименование раздела (модуля), темы лабораторного занятия	Количество часов		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Отлов птицы. Размещение в транспортной таре птицы разных видов* (видеофильм)	2	-	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
2.	Анестезия птицы разных видов. Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровевудаления* (видеофильм)	2	2	ОПК-;ПК-4;ПК-;ПК-7;ПК-;ПК-21
3.	Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и субпродуктов первой категории. Расчёт убойного выхода* (обработка полученных результатов с использованием компьютерных программ)	2	2	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
4.	Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения. Первичная переработка тушек. Выход отдельных частей тушек.	2	-	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
5.	Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов* (презентация)	2	-	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
6.	Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц. Хранение яиц. Обработка яиц. Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения меланжа* (презентация)	2	2	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
7.	Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка	2	2	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
8.	Виды перьев. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха. Соотношение пуха и пера у сельскохозяйственной	2	-	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21

	птицы. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Хранение перо-пухового сырья			
9.	Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.	2	-	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21

4.4. Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в целом в учебном процессе составляют 6 часов (для очной формы обучения) и 4 часа (для заочной формы обучения).

Таблица 5 - Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах

Методы / Формы	Лекции (час)		Практические занятия (час)		Всего (час)	
	очная форма обучения	заочная форма обучения	очная форма обучения	заочная форма обучения	очная форма обучения	заочная форма обучения
Интерактивная лекция	4	2			4	4
Лабораторные работы, публичная защита	2	2			2	2
Итого					6	6

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Самостоятельная работа студентов

К видам самостоятельной работы относятся изучение отдельных теоретических тем (вопросов), домашние задания рефераты, курсовые работы (проекты) и т. д. В учебно-методическом комплексе к видам самостоятельной работы должны прилагаться методические разработки по их реализации, на что делается ссылка в данном подпункте рабочей программы.

5.1. Виды и объем самостоятельной работы

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах	Форма контроля и формируемые компетенции
-------	----------------------------	---------------	--

1.	Самостоятельное изучение отдельных тем (вопросов)	16	Опрос ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
2.	Подготовка докладов на студенческие конференции	10	Выступление с докладом ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
3.	Подготовка рефератов по индивидуальным заданиям	10	Выступление и защита ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21
4.	Общий объём	36	

5.2. Задания для самостоятельной работы.

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1.	История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	<ol style="list-style-type: none"> 1. Птица, предназначенная для убоя. 2. Оценка мясных качеств птицы различных видов. 3. Яичная продуктивность птицы разных видов. 4. Средства механизации отлова и транспортировки птицы. 5. Механизация выгрузки и подачи птицы на конвейер. 6. Фиксация птицы на конвейере. 7. Анастезирующие приемы и средства. 8. Особенности убоя птицы в разных регионах России и мира. 9. Особенности обработки тушек птицы разных видов и потрошение. 10. Средства механизации процессов обработки тушек и потрошения. 11. Технологические линии по переработке яиц. 	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21	Опрос, контрольная работа

2.	Технология первичной переработки тушек	<p>12. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения.</p> <p>13. Виды упаковки птицепродуктов.</p> <p>14. Химические процессы, происходящие в мясе при хранении.</p> <p>15. Влияние упаковки на качество продукта.</p> <p>16. Соотношение составных частей яйца.</p> <p>17. Влияние химического состава яиц на качество яичного порошка и меланжа.</p> <p>18. Тара, используемая для хранения яичного порошка и меланжа.</p> <p>19. Использование разного вида перьев для производства товаров массового спроса</p> <p>20. Хранение и обработка перо - пухового сырья.</p> <p>21. Породы гусей, используемых для производства пуха.</p> <p>22. Переработка помёта и сточных вод.</p> <p>23. Утилизация отходов производства птицепродуктов.</p>	ОПК-1;ПК-4;ПК-5;ПК-7;ПК-9;ПК-21	Опрос, контрольная работа,
----	--	--	---------------------------------	----------------------------

5.3. Тематика рефератов и докладов

1. История и перспективы развития птицепереработки в нашей стране. Значение переработки продуктов птицеводства
2. Убой птицы. Способы убоя. Нормативы обескровливания.
3. Сырьё для переработки продуктов птицеводства и выработки птицепродуктов
4. Дефекты и пороки тушек. Причины их возникновения.
5. Отлов птицы для отправки на убой.
6. Транспортировка птицы, предназначенной для убоя.
7. Очистка сточных вод.
8. Устройство пространственного конвейера. Фиксация птицы для убоя.
9. Переработка малоценных продуктов птицеводства.
10. Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов
11. Тепловая обработка тушек птиц разных видов.
12. Снятие оперения с тушек птиц разных видов.

13. Отделение субпродуктов 2-й категории.
14. Получение, обработка и хранение перо - пухового сырья от птиц разных видов.
15. Отделение и обработка субпродуктов 1-й категории.
16. Технологическая схема выполнения операций на пространственном конвейере.
17. Точки контроля ветеринарно-санитарной безопасности выработки птицепродуктов.

5.4. Тематика курсовых и контрольных работ: не предусмотрены.

5.5. Перечень учебно-методической литературы для самостоятельной работы по дисциплине.

1. Антипова Л.В., Полянских С.В., Калачев А.А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства. Гиорд, 2009
2. Митрофанов Н.С. Технология продуктов из мяса птицы. М. Колос, 2011
3. Кочиш И. И., Петраш М. Г., Смирнов С. Б. Птицеводство. Москва Колос 2009 г.
4. Бессарабов Б.Ф. Птицеводство и технология производство яиц и мяса птиц. Издательство «Лань», 2012.

6. Фонд оценочных средств, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине ФТД.2. «Первичная переработка продукции птицеводства»

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
1.	История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России.	ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-21	коллоквиум	устный опрос
3.	Технология первичной переработки тушек птицы и яиц.	ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-21	коллоквиум	устный опрос

6.2. Формы контроля качества освоения студентами программы

дисциплины «Первичная переработка продуктов птицеводства»

1. *Наблюдение за учебной работой (инициативность студента).*

Этот метод позволяет составить представление о том, как воспринимается и осмысливается изучаемый материал, студенты проявляют сообразительность и самостоятельность практических умений и навыков.

2. *Практические и лабораторные работы.* Для закрепления теоретических знаний и отработки навыков и умений, способности применять знания при решении конкретных задач используется практическая работа, которая связана не только с работой с препаратами и муляжами, но и, например, может включать задания построения схемы, таблицы и т.д.

3. *Контрольные работы.* После прохождения отдельных тем или разделов учебной программы преподаватель проводит в письменной форме проверку и оценку знаний, умений и навыков учащихся.

4. *Тестирование.* Несмотря на его во многом справедливую критику, тестирование является достаточно надежным, эффективным и корректным методом проверки знаний учащихся. Для подготовки и проведения тестирования применяются возможности «Интернет-тренажёра в сфере образования» научно-исследовательского института мониторинга качества образования.

5. *Самостоятельная работа.* Самостоятельная работа над домашними заданиями и творческого характера позволяет не только проверить определенные знания, умения, но и развивать творческие способности учащихся.

Оценка отдельных видов работ

В методической литературе выделяют следующие цели оценки:

- диагностирование и корректирование знаний и умений;
- учет результативности отдельного этапа процесса обучения;
- определение итоговых результатов обучения на разном уровне.

Функции оценки

- *Обучающая* функция оценки состоит в том, что при выполнении контрольных заданий учащиеся совершенствуют и систематизируют полученные знания.

- *Воспитывающая* функция оценки состоит в приучении студентов к систематической работе.

- *Ориентирующая* функция проверки состоит в ориентации по результатам их труда.

- *Стимулирующая функция.* Наличие или ожидание контроля стимулируют учебные действия, являются дополнительным мотивом учебной дея-

тельности.

При оценке каждого из видов работ учитываются:

- **Знание** (факты, терминология, теория, методы, принципы). **Понимание** (связи между явлениями, преобразование материала, описание следствий, вытекающих из данных).

Применение (использование понятий, принципов, правил в конкретных ситуациях).

Анализ (выделение скрытые предположения, существенных признаков, логики рассуждения).

Синтез (написание самостоятельной работы, решение проблемы с опорой на знания из разных областей)

Оценка лабораторных работ

Критерии оценки лабораторных работ

Семестр делится на 2 раздела. Каждый раздел оценивается отдельно.

Оценка «5» ставится, если студент выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей.

Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочёта, не более трёх недочётов.

Оценка «3» ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочётов, при наличии 4 - 5 недочётов.

Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

Оценка за участие в НИРС производится на основании активности работы студента с помощью поощрительных баллов.

Учебный реферат

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в одном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферирование предполагает изложение какого-либо вопроса на основе классификации, обобщения, анализа и синтеза одного или нескольких источников.

Специфика реферата: он не содержит развернутых доказательств, сравнений, рассуждений, оценок, дает ответ на вопрос, что нового, существенного содержится в тексте.

Виды рефератов:

- *по полноте изложения*
- информативные (рефераты-конспекты);
- индикативные (рефераты-резюме);
- *по количеству реферируемых источников*
- монографические;
- обзорные.

Структура реферта:

- 1) титульный лист;
- 2) план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается научным руководителем исходя из установленных кафедрой показателей и критериев оценки реферата.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Штеле, А. Л. Яичное птицеводство : учебное пособие / А. Л. Штеле, А. К. Османян, Г. Д. Афанасьев. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1124-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/671>
2. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц [Текст] : учеб. для вузов / Е. Ф. Бессарабов, Э. И. Бондарев, Т. А. Столляр. - 2-е изд., доп. - СПб. : Лань, 2005. - 352 с. - ISBN 5-8114-0598-7
3. Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачёв А. А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства. ООО «Издательство «Гиорд» 2009 г. — 512 с.

б) дополнительная литература

1. **Попов, И. М.** Оплата результата труда в птицеводстве (теория и практика) [Текст] / И. М. Попов. - Сергиев Посад : [б. и.], 2001. - 154с.
Лысенко, В. П. Перспективные технологии и оборудование для реконструкции и технического перевооружения в птицеводстве [Текст] / В. П. Лысенко. - М. : Росинформагротех, 2002. - 540с.
2. **Костюнина, В. Ф.** Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии [Текст] : по спец. "Ветеринария", "Зоотехния", "Птицеводство" / В. Ф. Костюнина, Е. И. Туманова, Л. Г. Демидчик. - М. : Агропромиздат, 1991. - 479 с. - (Учеб. и учеб. пособия для учащихся техникумов. Ветеринария). - ISBN 5-10-000670-6
3. **Кочиш, И. И.** Птицеводство [Текст] : учеб. для вузов / И. И. Кочиш, М. Г. Петраш, С. Б. Смирнов. - М. : КолосС, 2004. - 407 с.
4. **Лысенко, В. П.** Переработка отходов птицеводства [Текст] / В. П. Лысенко. - Сергиев Пасад : [б. и.], 1998. - 152 с.
5. Мясное птицеводство [Текст] : учеб. пособие для вузов / Ф. Ф. Алексеев [и др.]; Под общ. ред. В. И. Фисинина. - СПб.: Лань, 2007 г. - 416 с.
6. Чупина, Л. В. Птицеводство. Кормление сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / Л. В. Чупина, В. А. Реймер, И. Ю. Клемешова. — Новосибирск : НГАУ, 2014. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63080>
7. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313>



8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Примечание
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cns hb.ru ;	18.05.2015г.	
Информационные услуги на основе БНД ВИНИТИ РАН http://www2.viniti.ru ; Договор № 43 от 22.09.2015	22.09.2015г.	
Виртуальный читальный зал РГБ; http://www.rsl.ru ; Договор № 095/04/0542 от	03.11.2015г	
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru ; Договор № 450 от 02. 03.2016г.	02.03.2016г. – 02. 03.2017г	
ЭБС издательства «ИНФРА-М» http://znanium.com ; Договор № 21/1652 от	01.03.2016г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа»; www.book.ru Договор № 34 от 09.03.2016	09.03.2016г.	

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Цели и основные задачи СРС

Ведущая цель организации и осуществления СРС должна совпадать с целью обучения студента – подготовкой специалиста и бакалавра с высшим образованием. При организации СРС важным и необходимым условием становятся формирование умения самостоятельной работы для приобретения знаний, навыков и возможности организации учебной и научной деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;

- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

Виды самостоятельной работы.

В образовательном процессе высшего профессионального образовательного учреждения выделяется два вида самостоятельной работы – аудиторная, под руководством преподавателя, и внеаудиторная. Тесная взаимосвязь этих видов работ предусматривает дифференциацию и эффективность результатов ее выполнения и зависит от организации, содержания, логики учебного процесса (межпредметных связей, перспективных знаний и др.):

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- написание рефератов;
- подготовка к семинарам и лабораторным работам, их оформление;
- составление аннотированного списка статей из соответствующих журналов по отраслям знаний (педагогических, психологических, методических и др.);
- подготовка рецензий на статью, пособие;
- выполнение микроисследований;
- подготовка практических разработок;
- выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач, проведения типовых расчетов, расчетно-компьютерных и индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и т.д.;
- компьютерный текущий самоконтроль и контроль успеваемости на базе электронных обучающих и аттестующих тестов.

(В зависимости от особенностей факультета перечисленные виды работ могут быть расширены, заменены на специфические).

Основными видами самостоятельной работы студентов с участием преподавателей являются:

- текущие консультации;
- коллоквиум как форма контроля освоения теоретического содержания дисциплин: (в часы консультаций, предусмотренных учебным планом);
- прием и разбор домашних заданий (в часы практических занятий);
- прием и защита лабораторных работ (во время проведения л/р);
- выполнение курсовых работ (проектов) в рамках дисциплин (руководство, консультирование и защита курсовых работ (в часы, предусмотренные учебным планом));
- выполнение учебно-исследовательской работы (руководство, консультирование и защита УИРС);
- прохождение и оформление результатов практик (руководство и оценка уровня сформированности профессиональных умений и навыков);
- выполнение выпускной квалификационной работы (руководство, консультирование и защита выпускных квалификационных работ) и др.

Реферат – в переводе с латинского – *refereo* – «пусть он доложит». Реферат представляет собой обобщенное изложение идей, концепций, точек зрения, выявленных и изученных автором в ходе самостоятельного анализа рекомендованных и дополнительных научных источников, законодательных и иных нормативных правовых актов о предмете исследования, а также предложение на этой основе собственных (оригинальных) суждений, выводов и рекомендаций.

Обычно реферат состоит из небольшого по объему введения, основной части (один-два параграфа), заключения и использованной литературы и нормативных правовых актов.

Введение (1-1,5 стр.) предваряет основное исследование избранного реферата и служит раскрытию актуальности темы, показу цели поставленных автором при раскрытии темы реферата.

В основной части автор освещает основные понятия и те, которые позволяют раскрыть сущность вопросов темы и суть анализа теоретических источников (научной литературы, статей, кс точек зрения), документальных источников, материалов прай деятельности.

В заключении (1-2 стр.) автор подводит итоги проведенного обзора вопросов темы в соответствии с поставленной целью и задачами реферата, обобщает и делает выводы.

Рекомендуемый объем реферата 10-12 страниц компьютерного (машинописного) текста. Титульный лист должен содержать вверху полное название вуза (Горский Государственный аграрный университет), немного ниже - название факультета (с государственного и муниципального управления) и (государственной и муниципальной службы), затем указывается название письменной работы (реферат) и полное название темы реферата. Тема реферата размещается в центральной части или немного выше горизонтальной линии титульного листа. Сведения о фамилии, имени и отчестве автора реферата, его принадлежности к определенной группе (указывается ее номер), отделению (дневное) размещают-

ся со стороны титульного листа ниже названия темы реферата. В конце оформления титульного листа в центре нижней строки указывается год подготовки реферата (Москва – 2009). После титульного листа размещается план реферата. Каждый раздел (глава) начинается с названия. Реферат должен быть подписан студентом.

Дата выполнения работы ставятся на последней странице списка использованной литературы.

Студент вправе подготовить вместо реферата письменную творческую работу (эссе).

Реферат представляется на кафедру в срок, установленный учебным графиком, но не позднее, чем за 15 дней до экзамена. Реферат считается принятым при его положительной оценке преподавателем либо рецензентом, назначенным кафедрой. Непредставление реферата или заменяющей его письменной творческой работы (эссе) свидетельствует о невыполнении студентом учебного плана по муниципальному праву и может служить основанием для не допуска его к экзамену по этой учебной дисциплине.

Эссе – в переводе с французского – *essai* – очерк, проба, попытка. Эссе по проблематике муниципального права представляет собой небольшую, свободного изложения творческую работу, выражающую мнение автора о сущности проблемы. Работа может иметь научный, философский, историко-биографический, публицистический, литературно-критический или чисто беллетристический характер); образность, афористичность, разговорная интонация работы; отсутствие задачи на исчерпывающую трактовку предмета изложения.

Эссе может быть подготовлено в устной или письменной форме. В устной форме подготовленный материал излагается на семинарском занятии. Оцениваются как содержание и глубина анализа проблемы, так и стиль изложения материала: знание и свободное владение научными и нормативными источниками; умение выделить актуальные проблемы и общие закономерности; показ навыков сопоставления и логической увязки государственных решений, законодательных установлений и конкретных практических проблем их реализации; профессионально-юридический характер изложения материала и его аргументированность; яркость, образность, грамотность подачи материала.

* В письменном виде объем эссе, как правило, не превышает 5-6 страниц текста и представляется для проверки и оценки преподавателю, который в данной группе проводит семинарские занятия. Тема эссе может быть выбрана студентом как из предлагаемого и рекомендованного кафедрой перечня вопросов для рефератов и эссе, так и самостоятельно может быть предложена автором эссе, исходя из его желания и научного интереса. Новая тема либо освещение новых аспектов одной из предлагаемых кафедрой тем может быть выбрана студентом также и по согласованию с преподавателем.

Домашнее задание – форма самостоятельной работы студента по подготовке письменной работы либо по теме, предлагаемой преподавателем, либо по одной из тем, предлагаемых кафедрой. Выполнение этой работы предполагает обстоятельное изложение теории вопроса домашнего задания, сравнительный анализ

законодательных положений, регулирующих данный вопрос в развитии, предложения и рекомендации автора по проблемам дальнейшего совершенствования законодательства. По своему объему, форме подготовки и по содержанию домашнее задание приближается к требованиям, предъявляемым к реферату.

Если в установленный учебным планом срок студент не подготовил устного выступления и не представил творческую работу в письменном виде, то он признается не выполнившим учебный план по муниципальному праву и может быть не допущен к экзамену по данной учебной дисциплине.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА. Контрольная работа выполняется в форме письменного ответа на вопрос задания или решения задачи (практической ситуации). Содержание подготовленного студентом ответа на поставленный вопрос должно показать знание автором теории вопроса. Структура (план) контрольной работы может иметь необходимую рубрикацию, позволяющую акцентировать внимание на узловых вопросах темы.

Объем контрольной работы, выполняемой в процессе аудиторных занятий, может составлять до 5 страниц рукописного текста.

* Студент вправе избрать для реферата и иную тему в пределах программы учебной дисциплины. Важно при этом учитывать ее актуальность, научную разработанность, возможность нахождения необходимых источников для изучения темы реферата, имеющиеся у студента начальные знания и личный интерес к выбору данной темы.

После выбора темы реферата составляется перечень источников (монографий, научных статей, законодательных и иных нормативных правовых актов, справочной литературы, содержащей комментарии, статистические данные, результаты социологических исследований и т.п.). Особое внимание следует обратить на использование законов, иных нормативно-правовых актов, действующих в последней редакции.

Подготовка реферата предполагает хорошее знание студентом материала по избранной теме, а если проблема носит комплексный характер, то и по смежным темам, наличие определенного опыта умелой передачи его содержания в письменной форме, умение делать обобщения и логичные выводы. При этом в одних случаях для подготовки реферата достаточно нескольких источников, в других – требуется изучение значительного числа монографий, научных статей, справочной литературы.

В реферате желательно раскрыть содержание основных концепций, наиболее распространенных позиций ученых, а также высказать свое аргументированное мнение по важнейшим проблемам данной темы. Реферат должен носить творческий, поисковый характер, содержать элементы научного исследования.

Такой направленности письменной работы способствует план реферата. Его должны отличать внутреннее единство глав и параграфов, последовательность и логика изложения материала, смысловая завершенность рассматриваемых вопросов. Свидетельством высокой культуры письменной работы является правильное и грамотное оформление ее текста, непременно указание источников ссылок, авторов научных позиций и цитат, последовательное изложение списка

использованной учебной и периодической литературы.

Объём контрольной работы, выполняемой в форме домашнего задания, как правило, не должен превышать 8-10 страниц рукописного либо 5-7 страниц печатного текста через полтора интервала.

Самостоятельная работа студентов над материалом по дисциплине «Первичная переработка продуктов птицеводства» заключается в систематической работе с учебной литературой и конспектами лекций при подготовке к практическим занятиям, устным опросам, зачету и экзамену.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший лабораторно-практические занятия, обязан отработать их, используя учебник, практикум и рабочую тетрадь, с имеющимися в них методическими рекомендациями. Программа отработки занятий рекомендуется преподавателем. Пропущенные практические занятия на птичнике отрабатываются с преподавателями в соответствии с дополнительным расписанием, утвержденным заведующим кафедрой. Контроль знаний по пропущенным занятиям преподавателем осуществляется на коллоквиуме по соответствующему разделу или в дополнительное время при согласии преподавателя.

Студент, не посещавший лекции, должен предоставить рукописный конспект лекций или написать реферат по пропущенным темам.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- MicrosoftWindows 7
- MicrosoftOfficeStandard 2007
- MicrosoftOfficeVisio 2010
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», доступ с любого ПК, имеющего доступ к Internet (<http://window.edu.ru>)
- Пакет программ для создания тестов, проведения тестирования и обработки его результатов «SunRavTestOfficePro 5»
- ABBYY FineReader 9
- Векторный графический редактор CorelDrawX4
- Растровый графический редактор AdobePhotoshopCS4

Дополнительно:

- Аграрная наука. <http://www.vetpress.ru/>
- Биотехнология <http://www.genetika.ru/journal/>
- Биотехнология <http://istina.msu.ru/journals/93629/>
- Достижения науки и техники в АПК <http://agroapk.ru/menu-for-authors>

- Животноводство России. <http://www.zzr.ru/>
- Зоотехния <http://zootechniya.narod.ru/>
- Наука и жизнь. <http://www.nkj.ru/>

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) «Первичная переработка продуктов птицеводства» по направлению 35.03.07 «Технология производства с/х продукции»

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Первичная переработка продуктов птицеводства» по направлению 36.03.02 «Технология производства с/х продукции»:

- учебная аудитория №6 для проведения занятий лекционного типа – 3.4.09, 72,8 м². Учебно-лабораторный корпус 3, г. Владикавказ, улица Толстого, дом 32. Оснащена: специализированная мебель на 96 посадочных места, наглядными материалами.

- лаборатория животноводства для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, промежуточной и итоговой аттестации – 3.3.07, 42,6 м². Учебно-лабораторный корпус 3, г. Владикавказ, улица Толстого, дом 32. Оснащена: специализированная мебель на 42 посадочных мест, шкафвитрина с наглядными материалами, плакаты, муляжи животных.

Дополнения и изменения в рабочей программе

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

В раздел перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

-ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 207/04 от 26.04.2016

-Виртуальный читальный зал РГБ <http://www.rsl.ru>; Договор № 095/04/0218 от 30.05.2016

- ЭБС ООО «Электронное издательство Юрайт» www.biblio-online.ru;
Договор № 2553 от 24.08.2016.

-Национальная электронная библиотека (НЭБ) <http://нэб.рф/viewers>
Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016

- Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ <http://cnshb.ru>;
Договор №95 от 19.10.2016

-Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника»
www.agrobase.ru Договор № 959 от 01.11.2016

-ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 100 от 05.11.2016

-Виртуальный читальный зал РГБ; <http://www.rsl.ru> ; Договор № 2-100/17/095/04/0040 от 06.02.2017

Заведующий кафедрой



/Гогаев О.К./