

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»

Факультет экономико-правовой
Кафедра экономики

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

 О.А. Удалых
(подпись)

«27»апреля 2024 г.

МП

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.13 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

Образовательная программа **Бакалавриат**

Укрупненная группа **38.00.00 Экономика и управление**

Направление подготовки **38.03.01 Экономика**

Направленность (профиль) **Экономика предприятий и организаций АПК**

Форма обучения **Очная, очно-заочная**

Квалификация выпускника **Бакалавр**

Год начала подготовки: **2024**

Макеевка – 2024 год

Разработчик:

канд. экон. наук, доцент


(подпись)Святенко И.Н.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» разработана в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденным Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №954.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль) Экономика предприятий и организаций АПК, утвержденного Ученым советом ДОНАГРА от 27 марта 2023 г., протокол №4.

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-методической комиссии кафедры экономики

Протокол № 8 от 20 марта 2024 года

Председатель ПМК


(подпись)Святенко И.Н.
(ФИО)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры экономики
Протокол № 8 от 20 марта 2024 года

Заведующий кафедрой


(подпись)Веретенников В.И.
(ФИО)

Начальник учебного отдела


(подпись)Шевченко Н.В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. Наименование дисциплины	4
1.2. Область применения дисциплины	4
1.3. Нормативные ссылки	4
1.4. Роль и место дисциплины в учебном процессе	4
1.5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	6
2.1. Содержание учебного материала дисциплины	6
2.2. Обеспечение содержания дисциплины.	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.1. Тематический план изучения дисциплины	8
3.2. Темы практических/семинарских занятий и их содержание	9
3.3. Самостоятельная работа студентов	12
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4.1. Рекомендуемая литература	13
4.2. Средства обеспечения освоения дисциплины	21
4.3. Оценочные материалы (фонд оценочных средств)	21
4.4. Критерии оценки знаний, умений, навыков	21
4.5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	27
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	32

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.13 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»

1.2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль): Экономика предприятий и организаций АПК.

Дисциплина «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» базируется на освоении обучающимися дисциплин «Система технологий». Знания и умения, полученные при изучении данной дисциплины, используются для прохождения преддипломной практики и государственной итоговой аттестации, а также при написании выпускной квалификационной работы.

1.3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Нормативно-правовую базу рабочей программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки;

Положение о рабочей программе дисциплины в ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия»;

другие локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия».

1.4. РОЛЬ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических и практических знаний и навыков по технологиям производства, переработки и хранения молока, мяса, яиц, шерсти и кожевенного сырья.

Задачи дисциплины: формирование у обучающихся знаний об основных технологических процессах производства продукции животноводства; для планирования финансовых расчетов и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность аграрных предприятий; выработка системного подхода к анализу используемых технологий и разработка рекомендаций по их совершенствованию, в том числе в сферах планирования, управления и т.д.; создание представления о потребности на перспективу в экономических, материальных, трудовых и интеллектуальных ресурсах, источники их получения, а также уметь четко эффективно планировать и управлять различными ресурсами в процессе работы аграрных предприятий.

Описание дисциплины

Углубленная группа	38.00.00 Экономика и управление
Направление подготовки / специальность	38.03.01 Экономика
Направленность (профиль)	Экономика предприятий и организаций АПК
Образовательная программа	Бакалавриат
Квалификация	Бакалавр

Дисциплина обязательной части / части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы	Дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений		
Форма контроля	Зачет		
Показатели трудоемкости	Форма обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Год обучения	4	-	4
Семестр	8	-	8
Количество зачетных единиц	2	-	2
Общее количество часов	72	-	72
Количество часов, часы:			
-лекционных	10	-	8
-практических (семинарских)	20	-	6
-лабораторных	-	-	-
-курсовая работа (проект)	-	-	-
-контактной работы на промежуточную аттестацию	2	-	2
-самостоятельной работы	40	-	56

1.5. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

Способен осуществлять анализ экономических данных с использованием различных методов и информационных технологий для выработки решений в области профессиональной деятельности (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенции:

Знает нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (ПК-3.1).

Умеет рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации (ПК-3.2).

Имеет навык использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий (ПК-3.3).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль): Экономика предприятий и организаций АПК представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-3	Способен	ПК-3.1	Знание: характеристик и

	осуществлять анализ экономических данных с использованием различных методов и информационных технологий для выработки решений в области профессиональной деятельности	Знает нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации	особенностей отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства
		ПК-3.2 Умеет рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации	<i>Умение:</i> разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства
		ПК-3.3 Имеет навык использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий	<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

В процессе освоения дисциплины «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» используются следующие формы организации учебного процесса (образовательные технологии):

- лекции (Л);
- занятия семинарского типа (СЗ);
- самостоятельная работа студентов по выполнению различных видов работы (СР).

При проведении практических и лабораторных занятий используются мультимедийные презентации, деловые игры, кейсы, раздаточные материалы.

В учебном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор ситуаций, дискуссия, коллоквиум), внеаудиторная самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение. Самостоятельная работа студентов предусматривает подготовку к практическим занятиям, подготовку конспектов по отдельным вопросам изучаемых тем, изучение учебной и методической литературы, научных статей, подготовку и защиту результатов собственных научных исследований.

2.1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Содержание темы в дидактических единицах	Формы организации учебного процесса	
		очная	очно-заочная
Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции			
Тема 1.1. Технология производства молока и говядины.	1. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота. 2. Структура и воспроизводство стада крупного рогатого скота. 3. Выращивание молодняка. 4. Содержание крупного рогатого скота в зимний и летний периоды. 5. Технология мясного скотоводства.	Л, СЗ, СР	Л, СЗ, СР
Тема 1.2. Технология производства свинины	1. Хозяйственно-биологические особенности свиней. 2. Структура и воспроизводство стада свиней. 3. Кормление и содержание свиноматок, молодняка свиней.	Л, СЗ, СР	Л, СЗ, СР
Тема 1.3. Технология производства шерсти и баранины.	1. Хозяйственно-биологические особенности овец. 2. Структура и воспроизводство стада овец. 3. Кормление и содержание овец в зимний и летний периоды. 4. Осеменение, окот и стрижка овец.	Л, СЗ, СР	Л, СР
Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции			
Тема 2.1. Технология производства яиц и мяса птицы	1. Хозяйственно-биологические особенности птиц. 2. Технология производства куриных яиц. 3. Технология производства мяса бройлеров.	Л, СЗ, СР	Л, СР
Тема 2.2. Технология хранения и первичная переработка молока	1. Первичная переработка и хранение молока. 2. Химический состав молока, пороки молока, первичная обработка молока, хранение молока.	Л, СЗ, СР	Л, СР
Тема 2.3. Технология хранения и первичная переработка мяса	1. Первичная обработка и хранение мяса. 2. Химический состав мяса, изменение мяса при хранении, созревание мяса, хранение мяса.	Л, СЗ, СР	Л, СЗ, СР
Тема 2.4. Технология хранения и первичная переработка яиц	1. Первичная обработка и хранение яиц. 2. Химический состав яиц и строение яиц, сортировка яиц, хранение яиц, переработка яиц	Л, СЗ, СР	Л, СЗ, СР
Тема 2.5. Технология хранения и первичная переработка шерсти	1. Первичная обработка и хранение яиц. 2. Классировка шерсти, хранение шерсти.	Л, СЗ, СР	Л, СЗ, СР
Тема 2.6. Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья.	1. Первичная обработка и хранение кожевенного сырья.	Л, СР	Л, СЗ, СР

Л – лекция;

СР – самостоятельная работа студента;

СЗ – занятия семинарского типа.

2.2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Литература
Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции	
Тема 1.1. Технология производства молока и говядины.	О.1., О.3., О.5., Д.2., Д.5., М.1., М.2.
Тема 1.2. Технология производства свинины	О.2., О.3., О.4., Д.1., Д.5., М.1., М.2.
Тема 1.3. Технология производства шерсти и баранины.	О.2., О.3., О.5., Д.2., Д.5., М.1., М.2.
Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции	
Тема 2.1. Технология производства яиц и мяса птицы	О.1., О.3., О.5., Д.4., Д.5., М.1., М.2.
Тема 2.2. Технология хранения и первичная переработка молока	О.1., Д.2., Д.5., М.1., М.2.
Тема 2.3. Технология хранения и первичная переработка мяса	О.2., О.4., О.5., Д.1., Д.2., Д.5., М.1., М.2.
Тема 2.4. Технология хранения и первичная переработка яиц	О.1., О.3., О.5., Д.2., Д.5., М.1., М.2.
Тема 2.5. Технология хранения и первичная переработка шерсти	О.4., О.5., Д.3., Д.5., М.1., М.2.
Тема 2.6. Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья.	О.2., О.3., О.5., Д.2., Д.5., М.1., М.2.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Название разделов и тем	Количество часов																	
	очная форма						заочная форма						очно-заочная					
	Всего	В том числе					всего	В том числе					всего	В том числе				
		лек	пр	Лаб	конт роль	Ср		лек	Пр	лаб	конт роль	ср		лек	пр	лаб	конт роль	Ср
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции																		
Тема 1.1. Технология производства молока и говядины.	8	2	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-	8	1	1	-	-	6
Тема 1.2. Технология производства свинины	8	1	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-	8	1	1	-	-	6
Тема 1.3. Технология производства шерсти и баранины.	8	1	2			5							8					8
Итого по разделу 1	24	4	6	-	-	14	-	-	-	-	-	-	24	2	2	-	-	20
Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции																		
Тема 2.1. Технология производства яиц и мяса птицы	8	1	4	-	-	3	-	-	-	-	-	-	8	1	-	-	-	7
Тема 2.2. Технология хранения и первичная переработка молока	8	1	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-	8	1	-	-	-	7
Тема 2.3. Технология хранения и первичная переработка мяса	8	1	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-	8	1	1	-	-	6
Тема 2.4. Технология хранения и первичная переработка яиц	8	1	2	-	-	5	-	-	-	-	-	-	8	1	1	-	-	6
Тема 2.5. Технология хранения и первичная переработка шерсти	7	1	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-	7	1	1	-	-	5
Тема 2.6. Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья.	7	1	2	-	-	4	-	-	-	-	-	-	7	1	1	-	-	5
Итого по разделу 2	46	6	14	-	-	26	-	-	-	-	-	-	46	6	4	-	-	36
Курсовая работа (проект)	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п
Контактная работа на промежуточную аттестацию	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов	72	10	20	-	2	40	-	-	-	-	-	-	72	8	6	-	2	56

н/п – не предусмотрено учебным планом образовательной программы.

3.2. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ/СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ И ИХ СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции

Практическое занятие

Тема. Технология производства молока и говядины

Цель занятия: закрепление знаний о технологии производства молока и говядины

Вопросы к обсуждению:

1. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота.
2. Структура и воспроизводство стада крупного рогатого скота.
3. Выращивание молодняка.
4. Содержание крупного рогатого скота в зимний и летний периоды.
5. Технология мясного скотоводства.

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Годовой цикл деятельности коровы.
2. Структура стада крупного рогатого скота.
3. Воспроизводство стада крупного рогатого скота.
4. Выращивание телят в молочный период.
5. Содержание крупного рогатого скота в стойловый период.
6. Содержание крупного рогатого скота в летний период.
7. Поточно-цеховая система производства молока.

Практическое занятие

Тема. Технология производства свинины

Цель занятия: закрепление знаний о технологии производства свинины

Вопросы к обсуждению:

1. Хозяйственно-биологические особенности свиней.
2. Структура и воспроизводство стада свиней.
3. Кормление и содержание свиноматок, молодняка свиней.

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Хозяйственно-биологические особенности свиней.
2. Структура стада свиней.
3. Воспроизводство стада свиней.
4. Кормление и содержание свиноматок.
5. Кормление и содержание поросят-сосунов.
6. Кормление и содержание поросят-отъемышей.
7. Кормление и содержание ремонтного молодняка.
8. Кормление и содержание свиней на откорме.

Практическое занятие

Тема. Технология производства шерсти и баранины

Цель занятия: закрепление знаний о технологии производства шерсти и баранины

Вопросы к обсуждению:

1. Хозяйственно-биологические особенности овец.
2. Структура и воспроизводство стада овец.
3. Кормление и содержание овец в зимний и летний периоды.
4. Осеменение, окот и стрижка овец.

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. На какие группы делят шерстные волокна? Перечислите основные физико-химические свойства шерсти.

2. Какие виды шерстных волокон встречаются в романовской овчине?
3. Как определяют выход мытой шерсти?
4. Дайте характеристику руну и его элементам, расскажите о классификации и стандартизации шерсти.
5. Дайте понятие «Мясная продуктивность и характеристика сортов баранины по отрубам».
6. Расскажите о сроках реализации животных на мясо, об откорме и нагуле овец перед убоем.
7. Расскажите о воспроизводстве овец, подготовке баранов и маток к случке, о подборе баранов и маток для спаривания.
8. Ягнение и выращивание молодняка.
9. Расскажите, как проводят ягнение и выращивание молодняка овец.
10. Охарактеризуйте физико-технические свойства шерсти.
11. Охарактеризуйте основные виды шерстных волокон и группы шерсти.

Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции

Практическое занятие

Тема. Технология производства и первичная переработка яиц и мяса птицы

Цель занятия: закрепление знаний о технологии хранения и первичной переработке яиц и мяса птицы

Вопросы к обсуждению:

1. Первичная обработка и хранение яиц.
2. Химический состав яиц и строение яиц, сортировка яиц, хранение яиц, переработка яиц

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Из каких частей состоит куриное яйцо?
2. Какие изменения происходят в яйце при хранении?
3. На какие группы делят куриные яйца по массе и срокам хранения?
4. Какие цехи имеются на птицефабрике с полным циклом?
5. Охарактеризуйте технологии производства мяса бройлеров
6. Расскажите, как выращивают ремонтный молодняк родительское и промышленное стадо
7. Расскажите, как проводят инкубацию яиц и отбор яиц для инкубации.
8. Изменения, происходящие в яйце при хранении.
9. Дайте классификацию куриным яйцам.
10. Перечислите показатели, характеризующие качество яиц.
11. Расскажите о строении куриного яйца.
12. Охарактеризуйте технологии производства куриных яиц.
13. Какие показатели характеризуют яичную продуктивность кур?

Практическое занятие

Тема. Технология производства и первичная переработка молока

Цель занятия: закрепление знаний о технологии хранения и первичной переработке молока

Вопросы к обсуждению:

1. Первичная переработка и хранение молока.
2. Химический состав молока, пороки молока, первичная обработка молока, хранение молока.

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Химический состав молока.
2. Источники микробиологического обсеменения и загрязнения молока.
3. Требования к качеству молока. Пороки молока.
4. Очистка, охлаждение, пастеризация и стерилизация молока.

Практическое занятие

Тема. Технология хранения и первичная переработка мяса

Цель занятия: закрепление знаний о технологии хранения и первичной переработке мяса

Вопросы к обсуждению:

1. Первичная обработка и хранение мяса.
2. Химический состав мяса, изменение мяса при хранении, созревание мяса, хранение мяса.

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Послеубойные изменения в мясе.
2. Изменения в мясе при хранении (ослизнение, плесневение, закисание, гниение).
3. Хранение мяса.

Практическое занятие

Тема. Технология хранения и первичная переработка яиц

Цель занятия: закрепление знаний о технологии хранения и первичной переработке яиц

Вопросы к обсуждению:

1. Первичная обработка и хранение яиц.
2. Химический состав яиц и строение яиц, сортировка яиц, хранение яиц, переработка яиц

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Строение и питательная ценность яиц.
2. Дефекты свежих яиц. Сортировка и переработка яиц.
3. Хранение яиц.

Практическое занятие

Тема. Технология хранения и первичная переработка шерсти

Цель занятия: закрепление знаний о технологии хранения и первичной переработке шерсти

Вопросы к обсуждению:

1. Первичная обработка и хранение шерсти.
2. Классировка шерсти, хранение шерсти.

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Классировка и хранение шерсти.
2. Расскажите, как проводят стрижку овец и первичную обработку шерсти

Практическое занятие

Тема. Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья

Цель занятия: закрепление знаний о технологии хранения и первичной переработке кожевенного сырья

Вопросы к обсуждению:

Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья.

1. Первичная обработка и хранение кожевенного сырья.

Оснащение: учебно-методическое обеспечение дисциплины.

Контрольные вопросы:

1. Классификация и характеристика шкур.
2. Обработка и консервирование шкур

3.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» предусматривает выполнение коллективных и индивидуальных заданий.

Коллективные задания для самостоятельной работы выполняются всеми студентами и предусматривают обобщение учебного материала по отдельным вопросам курса (по отдельным темам) в виде опорного конспекта. Выполнение этих заданий контролируется преподавателем во время проведения практических и семинарских занятий путем тестирования, участия в дискуссии, выполнения ситуационных заданий и тому подобное, а также при проведении текущего контроля знаний по дисциплине.

Самостоятельная внеаудиторная работа студента предусматривает выполнение индивидуальных заданий – проработка периодических изданий, обработка законодательной и нормативной базы, работа со статистическими материалами, самотестирование, подготовка реферата с его следующей презентацией в аудитории.

В случае необходимости студенты могут обращаться за консультацией преподавателя согласно графику консультаций, утвержденного кафедрой.

3.3.1. Тематика самостоятельной работы для коллективной проработки

№ п/п	Наименование темы
1.	Тема 1.1. Технология производства молока и говядины.
2.	Тема 1.2. Технология производства свинины
3.	Тема 1.3 Технология производства шерсти и баранины.
4.	Тема 2.1. Технология производства яиц и мяса птицы
5.	Тема 2.2. Технология хранения и первичная переработка молока
6.	Тема 2.3. Технология хранения и первичная переработка мяса
7.	Тема 2.4. Технология хранения и первичная переработка яиц
8.	Тема 2.5. Технология хранения и первичная переработка шерсти
9.	Тема 2.6. Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья.

3.3.2. Виды самостоятельной работы

Название разделов и тем	Количество часов																	
	очная форма						заочная форма						очно-заочная форма					
	всего	В том числе					всего	В том числе					всего	В том числе				
		чт	чдл	Пд	пспл	Рз		чт	чдл	пд	пспл	рз		чт	чдл	пд	пспл	Рз
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции																		
Тема 1.1. Технология производства молока и говядины.	4	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	6	2	1	1	1	1
Тема 1.2. Технология производства свинины	5	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	6	2	1	1	1	1
Тема 1.3. Технология производства шерсти и баранины.	5	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	8	2	2	2	1	1
Итого по разделу 1	14	3	3	3	3	2	-	-	-	-	-	-	20	6	4	4	3	3
Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции																		
Тема 2.1. Технология производства яиц и мяса птицы	3	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	7	2	2	1	1	1
Тема 2.2. Технология хранения и первичная переработка молока	5	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	7	2	2	1	1	1
Тема 2.3. Технология хранения и первичная переработка мяса	5	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	6	2	1	1	1	1
Тема 2.4. Технология хранения и первичная переработка яиц	5	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	6	2	1	1	1	1
Тема 2.5. Технология хранения и первичная переработка шерсти	4	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	5	1	1	1	1	1
Тема 2.6. Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья.	4	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	5	1	1	1	1	1
Итого по разделу 2	26	6	6	6	5	3	-	-	-	-	-	-	36	10	8	6	6	6
Всего часов	40	9	9	9	8	5	-	-	-	-	-	-	56	16	12	10	9	9

Чт – чтение текстов учебников, учебного материала;

Чдл – чтение дополнительной литературы

Пд – подготовка доклада;

Пспл – подготовка к выступлению на семинаре, к практическим занятиям;

Рз – решение ситуационных профессиональных задач.

3.3.3. Контрольные вопросы для самоподготовки к зачету

1. Годовой цикл деятельности коровы.
2. Структура стада крупного рогатого скота.
3. Воспроизводство стада крупного рогатого скота.
4. Выращивание телят в молочный период.
5. Содержание крупного рогатого скота в стойловый период.
6. Содержание крупного рогатого скота в летний период.
7. Поточно-цеховая система производства молока.
8. Хозяйственно-биологические особенности свиней.
9. Структура стада свиней.
10. Воспроизводство стада свиней.
11. Кормление и содержание свиноматок.
12. Кормление и содержание поросят-сосунов.
13. Кормление и содержание поросят-отъёмышей.
14. Кормление и содержание ремонтного молодняка.
15. Кормление и содержание свиней на откорме.
16. Хозяйственно-биологические особенности овец.
17. Случка овец.
18. Ягнение овец.
19. Стрижка овец
20. Хозяйственно-биологические особенности птиц.
21. Технология производства яиц.
22. Технология производства мяса птиц
23. Химический состав молока.
24. Источники микробиологического обсеменения и загрязнения молока.
25. Требования к качеству молока. Пороки молока.
26. Очистка, охлаждение, пастеризация и стерилизация молока.
27. Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении (ослизнение, плесневение, закисание, гниение).
28. Хранение мяса.
29. Строение и питательная ценность яиц.
30. Дефекты свежих яиц. Сортировка и переработка яиц.
31. Хранение яиц.
32. Классировка и хранение шерсти.
33. Классификация и характеристика шкур.
34. Обработка и консервирование шкур

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.1.1. Основная литература:

№	Наименование основной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
О.1.	Гуляев, В. П. Сельскохозяйственные машины : учебное пособие / В. П. Гуляев, Т. Ф. Гаврильева. Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 140 с.		
О.2.	Сельскохозяйственные машины: Учебно-методическое пособие по специальностям 5В072400-Технологические машины и оборудование (по отраслям), 5В080600-Аграрная техника и технология. – Костанай: КГУ имени А. Байтурсынова, 2016. – 112 с.		
О.3.	Сельскохозяйственные машины (устройство, работа и основные регулировки): учеб. пособие / В. А. Романенко [и др.]. – Краснодар: КубГАУ, 2014 – 232 с.		
О.4.	Механизация садоводства: учеб. пособие / И.В. Баскаков [и др.]. – Воронеж: ВГАУ, 2011. – 147 с.		
О.5.	Современные свеклоуборочные машины: учебное пособие / В. Н. Солнцев, Н. В. Закурдаева [Электронный ресурс]. – Воронеж: ВГАУ, 2010. – 120 с.		
Всего наименований: 5 шт.			

4.1.2. Дополнительная литература

№	Наименование дополнительной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
Д.1.	Механизация и электрификация сельскохозяйственного производства: учеб. пособие / А.П. Тарасенко [и др.]. – М.: КолосС, 2004. – 316 с.		
Д.2.	Устройство и подготовка сельскохозяйственных машин к работе: учеб. пособие. Ч.1 / К.Р. Казаров [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж: ВГАУ, 2007. – 210 с.		
Д.3.	Устройство и подготовка сельскохозяйственных машин к работе: учеб. пособие. Ч. 2 / К. Р. Казаров [и др.]. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж: ВГАУ, 2006. – 194 с.		
Д.4.	Капустин, В.П. Сельскохозяйственные машины : сборник задач и тестовых заданий / В.П. Капустин, Ю.Е. Глазков. – Тамбов : Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2006. – 104 с		
Д.5.	Халанский, В.М. Сельскохозяйственные машины / В.М. Халанский, И.В. Горбачев. – М.: КолосС, 2006. – 256 с.		
Всего наименований: 5 шт.			

4.1.3. Периодические издания

№	Наименование периодической литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
П.1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т -Воронеж: ВГАУ		
П.2	Сельскохозяйственные машины и технологии: научно-производственный и информационный журнал		
П.3	Международный научно-практический журнал «Лидерство и менеджмент» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://creativeconomy.ru/journals/lim		
Всего наименований: 3 шт.			

4.1.4. Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
ООО «Издательство Агрорус» (Группа компаний «iArt»)	http://agroxxi.ru/
Всероссийский научно-исследовательский институт земледелия и защиты почв от эрозии	http://vniizem.ru/
ООО «Редакция журнала «Земледелие»	http://jurzemledelie.ru/
Scopus - база данных рефератов и цитирования	https://www.scopus.com/
Web of Science - международная база данных	http://login.webofknowledge.com/
Агропромышленный портал Agroxxi.ru	https://www.agroxxi.ru/
Союз органического земледелия	https://soz.bio/

4.1.5. Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	https://mcx.gov.ru/
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Университетская библиотека ONLINE	http://biblioclub.ru/
ЭБС «Лань»	http://www.e.lanbook.com
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/
«Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»	https://cyberleninka.ru/
«Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/
«Электронная библиотека Кооб.ru = Куб»	http://www.koob.ru/
«Библиотека на IΨ.ru-портале»	http://www.e-psy.ru/html/archive/

4.2. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Методические указания;

№	Наименование методических разработок
М.1.	Святенко И.Н. Методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий по дисциплине «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» для студентов направления подготовки 38.03.01 Экономика (профиль): Экономика предприятий и организаций АПК всех форм обучения образовательного уровня бакалавриат всех форм обучения /И.Н. Святенко. – Макеевка: ДОНАГРА, 2023. – 37 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: внутренний учебно-информационный портал ДОНАГРА
М.2.	Святенко И.Н. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по

	дисциплине «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» для студентов направления подготовки 38.03.01 Экономика (профиль): Экономика предприятий и организаций АПК образовательного уровня бакалавриат обучения / И.Н.Святенко. – Макеевка: ДОНАГРА, 2023. – 56 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: внутренний учебно-информационный портал ДОНАГРА
--	---

2. Материалы по видам занятий;
3. Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий (по видам занятий).

4.3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ)

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» разработан в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в Федеральном Государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донбасская аграрная академия» и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Критерии оценки формируются исходя из требований Положения о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

В процессе текущего и промежуточного контроля оценивается уровень освоения компетенций, формируемых дисциплиной, согласно этапам освоения дисциплины.

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-3	Способен осуществлять анализ экономических данных с использованием различных методов и информационных технологий для выработки решений в области профессиональной деятельности	ПК-3.1 Знает нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации	характеристик и особенностей отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства		
		ПК-3.2 Умеет рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации		разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства	
		ПК-3.3 Имеет навык использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий			составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства

4.4.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета, «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» в форме экзамена

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	Зачтено		
I этап Знать характеристики и особенности отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства (ПК-3/ 3.1)	Фрагментарные знания характеристик и особенностей отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства /Отсутствие знаний	Неполные знания характеристик и особенностей отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания характеристик и особенностей отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства	Сформированные и систематические знания характеристик и особенностей отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства
II этап Уметь разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства (ПК-3 / 3.2)	Фрагментарное умение разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства	Успешное и систематическое умение разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства
III этап Владеть навыками составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства (ПК -3 / 3.3)	Фрагментарное применение навыков составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства	Успешное и систематическое применение навыков составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства

4.4.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции 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 ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий (реферат, презентация);
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Месяц проведения контрольного мероприятия	
					очная	очно-заочная
Раздел 1. Технология производства животноводческой продукции	ПК-3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	I этап II этап III этап	Оценка правильности выполнения логических и тестовых заданий, написание доклада. Индивидуальный опрос Контрольная работа	3-е занятие	1-е занятие
Раздел 2. Технология переработки и хранения животноводческой продукции	ПК-3	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	I этап II этап III этап	Оценка правильности выполнения логических и тестовых заданий, кейсов и ситуационных задач, написание доклада. Индивидуальный опрос Контрольная работа	7-е занятие	3-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высока активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство тестовой формы контроля – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями
«хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок,

	на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	но с некоторыми недоработками
«удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие Проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют

	информации.	представляемой информации.	информации.	ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена).

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена в устной форме.

Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников академии, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

4.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий. Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания:

- изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу;
- выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы.

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются занятия лекционного типа и занятия семинарского типа.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское (практические) занятие и указания на самостоятельную работу.

Семинарские (практические) занятия завершают изучение тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Семинар предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам семинара, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения и объявляет оценки выступавшим студентам. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе семинарских занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к семинару студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от студента требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

В процессе подготовки к практическим занятиям, студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

Рекомендации по работе с литературой.

Работу с литературой целесообразно начать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции – это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу из-за сложности прошедших событий и явлений, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна.

Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ – это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информация может быть использована при написании реферата или другого задания.

Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь:

- сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей;
- обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное;
- фиксировать основное содержание сообщений; формулировать, устно и письменно, основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы;
- готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада;
- работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом;
- пользоваться реферативными и справочными материалами;
- контролировать свои действия и действия своих товарищей, объективно оценивать

свои действия;

- обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю, другим студентам.
- пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.);
- использовать при говорении и письме синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»;
- повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса;
- обратиться за помощью к собеседнику (уточнить вопрос, переспросить и др.);
- использовать мимику, жесты (вообще и в тех случаях, когда языковых средств не хватает для выражения тех или иных коммуникативных намерений).

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации процесса обучения и контроля знаний обучающихся по дисциплине используются:

- учебная аудитория, оснащённая необходимым учебным оборудованием (доска аудиторная, столы и стулья ученические, демонстрационные стенды и др.);
- помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии.

Для обеспечения освоения дисциплины необходимы:

1. Учебники, учебно-методические пособия, справочные материалы и т.п.
2. Информационные стенды.
3. Слайды, презентации учебного материала, видеоматериалы.
4. Мультимедийное оборудование.
5. Компьютерное оборудование с лицензионным и свободно распространяемым программным обеспечением:

MS Windows 7

Офисный пакет приложений Microsoft Office

WinRAR

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Yandex Browser

Система электронного обучения MOODLE

Яндекс.Телемост

TrueConf Online

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

Направление подготовки: 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль): «Экономика предприятий и организаций»

Квалификация выпускника: бакалавр

Кафедра экономики

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» является формирование у обучающихся теоретических и практических знаний и навыков по технологиям производства, переработки и хранения молока, мяса, яиц, шерсти и кожевенного сырья.

Задачи изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний об основных технологических процессах производства продукции животноводства; для планирования финансовых расчетов и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность аграрных предприятий; выработка системного подхода к анализу используемых технологий и разработка рекомендаций по их совершенствованию, в том числе в сферах планирования, управления и т.д.; создание представления о потребности на перспективу в экономических, материальных, трудовых и интеллектуальных ресурсах, источники их получения, а также уметь четко эффективно планировать и управлять различными ресурсами в процессе работы аграрных предприятий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» является дисциплиной части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль): Экономика предприятий и организаций АПК.

Дисциплина «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» базируется на освоении обучающимися дисциплин «Система технологий». Знания и умения, полученные при изучении данной дисциплины, используются для прохождения преддипломной практики и государственной итоговой аттестации, а также при написании выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

Способен осуществлять анализ экономических данных с использованием различных методов и информационных технологий для выработки решений в области профессиональной деятельности (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенции:

Знает нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации (ПК-3.1).

Умеет рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации (ПК-3.2).

Имеет навык использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий (ПК-3.3).

4. Результаты обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль): Экономика предприятий и организаций АПК представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-3	Способен осуществлять анализ экономических данных с использованием различных методов и информационных технологий для выработки решений в области профессиональной деятельности	ПК-3.1 Знает нормативные правовые акты, регулирующие финансово-хозяйственную деятельность организации; технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации	<i>Знание:</i> характеристик и особенностей отраслей в животноводстве; технологию производства, хранения и переработки продукции животноводства
		ПК-3.2 Умеет рассчитывать экономические и финансово-экономические показатели, характеризующие деятельность организации	<i>Умение:</i> разрабатывать движение поголовья скота и птицы, определять способы их содержания и кормления; обосновывать необходимость хранения и переработки продукции животноводства
		ПК-3.3 Имеет навык использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий	<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> составления технологических карт содержания сельскохозяйственных животных и птицы; организации хранения и переработки продукции животноводства

5. Основные разделы дисциплины

Технология производства молока и говядины. Технология производства свинины. Технология производства шерсти и баранины. Технология производства яиц и мяса птицы. Технология хранения и первичная переработка молока. Технология хранения и первичная переработка мяса. Технология хранения и первичная переработка яиц. Технология хранения и первичная переработка шерсти. Технология хранения и первичная переработка кожевенного сырья.

6. Общая трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 72 часа, 2 зачетные единицы. Дисциплина изучается студентами очной и очно-заочной формы обучения на 4-м курсе в 8 семестре. Промежуточная аттестация – зачет.

Приложение Б

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания кафедры
№ _____ от _____

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

(ф.и.о.)

(подпись)

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе дисциплины (модуля) _____
(название дисциплины, модуля)

по направлению подготовки (специальности) _____

на 20__/20__ учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

- 1.1.;
- 1.2.;
- ...
- 1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

- 2.1.;
- 2.2.;
- ...
- 2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

- 3.1.;
- 3.2.;
- ...
- 3.9.

Составитель
дата

подпись

расшифровка подписи