	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Инновационные технологии в птицеводстве»
Б1.В.ДВ.01.02	Кафедра зооинженерии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.01.02 «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПТИЦЕВОДСТВЕ»

Направление подготовки
36.03.02 «Зоотехния»

Профиль программы
«Технология производства продуктов животноводства и птицеводства»

Уровень подготовки
Бакалавриат

Форма обучения
Очная, заочная

Екатеринбург, 2023

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент</i>	<i>О.В. Чепуштанова</i>	
Согласовали:	<i>Руководитель образовательной программы 36.03.02 «Зоотехния»</i>	<i>О.В. Чепуштанова</i>	
	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Е.С. Смирнова</i>	<i>Протокол № 6 от 17.01.2023</i>
Утвердил:	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>П.В. Шаравьев</i>	<i>Протокол № 6 от 24.01.2023</i>
Версия: 1.3			



СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий
 - 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин
 - 4.3. Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



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

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний, практических навыков по современным инновационным технологиям производства и переработки продукции птицеводства

Задачи изучения дисциплины:

- формирование у студентов собственных взглядов на острые проблемы, глубоких знаний по теории и практики производства и переработки продукции птицеводства.
- организация и управление работами по производству продукции птицеводства.

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Инновационные технологии в птицеводстве» относится к дисциплинам по выбору.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины «Служебное собаководство» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-5.

ПК-5: способен к организации и управлению работами по производству продукции животноводства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- инновационные технологии, применяемые в яичном и мясном птицеводстве;

уметь:

- осуществлять поиск информации по современным технологиям производства продукции птицеводства;

владеть:

- навыками организации и управления работами по производству продукции птицеводства, инкубации яиц, переработки яиц.



3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетные единицы (288 академических часов).

Вид учебной работы	Всего часов	
	очная форма обучения	заочная форма
Контактная работа* (всего)	100,85	33,85
В том числе:		
Лекции	36	16
Лабораторные работы (ЛР)	24	16
Практические занятия (ПЗ)	24	-
Групповые консультации	16	3
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,35	0,35
Курсовое проектирование (работа)	0,5	0,5
Самостоятельная работа (всего)	187,15	254,15
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	288	288
<i>зач.ед.</i>	8	8
в том числе в форме практической подготовки, час	0	0
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен

**4. Содержание дисциплины**

Современные технологии производства продукции птицеводства.

Инновационные подходы к организации и управлению работами по производству продукции птицеводства в хозяйствах различного типа.

4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий**4.1.1. Очная форма обучения**

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	Прак. зан.	ГК+ ППА	СРС	Всего часов
1.	Современные технологии производства продукции птицеводства.	18	12	12	8	94	144
2.	Инновационные подходы к организации и управлению работами по производству продукции птицеводства в хозяйствах различного типа.	18	12	12	8	93,15	143,15
	Курсовая работа (защита)				0,5	-	0,5
	Промежуточная аттестация (экзамен)				0,35	-	0,35
		36	24	24	16,85	187,15	288

4.1.2. Заочная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	Прак. зан.	ГК	СРС	Всего часов
1.	Современные технологии производства продукции птицеводства.	7	8		1,5	127,5	144
2.	Инновационные подходы к организации и управлению работами по производству продукции птицеводства в хозяйствах различного типа.	7	8		1,5	126,65	143,15
	Курсовая работа (защита)				0,5	-	0,5
	Промежуточная аттестация (экзамен)				0,35	-	0,35
	Итого	14	16	-	3,85	254,15	288

**4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплины**

№ п.п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1.	Современные технологии производства продукции птицеводства.	ТЕМА 1. Современное состояние и перспективы развития птицеводства в России и мире. Птицепродукты, как дешевый источник полноценных продуктов питания. ТЕМА 2. Инновационные технологии в искусственной инкубации птицы. Искусственная инкубация, как фактор, повышающий эффективность производства продуктов птицеводства. Управление эмбриогенезом и формирование продукционных процессов в постнатальный период. Биология развития эмбриона при искусственной инкубации	144	ПК-5	Отработка навыков (лабораторная работа)
2.	Инновационные подходы к организации и управлению работами по производству продукции птицеводства в хозяйствах различного типа.	ТЕМА 3. Системы содержания и инновационные технологии производства продуктов птицеводства. Особенности производства яиц и мяса птицы при клеточной системе содержания птицы. Достоинства и недостатки напольной и авиарной технологии производства продуктов птицеводства. Технологии переработки птицепродуктов	143,15	ПК-5	Отработка навыков (лабораторная работа)
	Курсовая работа (защита)		0,5		
	Промежуточная аттестация (экзамен)		0,35		
			288		



4.3. Детализация самостоятельной работы

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			очная	заочная
1.	Современные технологии производства продукции птицеводства.	Изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку, выполнение заданий для самостоятельной работы в системе Moodle	94	127,5
2.	Инновационные подходы к организации и управлению работами по производству продукции птицеводства в хозяйствах различного типа.	Изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку, выполнение заданий для самостоятельной работы в системе Moodle, подготовка к курсовой работе, к экзамену	93,15	126,65
		Всего часов	187,15	254,15

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Выполнение самостоятельной работы по дисциплине «Инновационные технологии в птицеводстве» студентами направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» /Екатеринбург, Уральский ГАУ, 2021. – 16 с.
2. Выполнение курсовой работы по дисциплине «Инновационные технологии в птицеводстве» обучающимися направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния»: учебно-методическое пособие /сост. О.В. Чепуштанова – Екатеринбург: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2023.- 19 с.

6. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) приведены в приложении 1 к рабочей программе

Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинг-планом дисциплины.

В конце семестра проводится экзамен.

Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.



Рейтинговая шкала оценки экзамена по дисциплине

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	Отлично	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение творчески выполнять предложенные задания
74-90	Хорошо	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
61-73	Удовлетворительно	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-60	Неудовлетворительно	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания

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

1) Епимахова, Е. Э. Воспроизводство сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / Е. Э. Епимахова, В. Ю. Морозов, М. И. Селионова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3788-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207050> (дата обращения: 12.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2) Попов, И. И. Искусственное осеменение в птицеводстве : учебно-методическое пособие / И. И. Попов, С. А. Шабанова, Ю. В. Шошина. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2023. — 91 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258539> (дата обращения: 12.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3) 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, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211040>

4) Епимахова, Е. Э. Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов : учебное пособие / Е. Э. Епимахова, И. А. Трубина. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-3826-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130167> (дата обращения: 08.03.2021).

Дополнительная литература

5) Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202> (дата обращения: 08.03.2021)

6) Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 219 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>



7) Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Г. Серегин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2017. — 200 с. — 978-5-906371-92-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74590.html>

8) Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 536 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90673>

9) Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5853>

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

а) Интернет-ресурсы, библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы:
 - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <http://e.lanbook.com>;
 - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>;
 - ЭБС РУКОНТ – режим доступа: <https://lib.rucont.ru>;
 - ЭБС IPR SMART – режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>
 - - доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com».

б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».

в) Научная поисковая система – ScienceTechnology.

г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>.

д) Система ЭИОС на платформе Moodle.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех» <https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС

<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК»

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, практические и лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины. Лабораторные работы проводятся с целью получения профессиональных навыков и умений.



Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету, экзамену), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

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

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Программное обеспечение:

–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).

–Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).

–Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная).

–Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специализированных аудиторий и лабораторий	Перечень оборудования	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №7 (ул. Главная, 176) По расписанию кафедры	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения Оснащенность согласно паспорта аудитории №7	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №7 (ул. Главная, 176)	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения Оснащенность согласно паспорта аудитории №7	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная); Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.

12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:



- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Факультет биотехнологии и пищевой инженерии
Кафедра зооинженерии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.01.02 «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПТИЦЕВОДСТВЕ»

**по направлению подготовки
36.03.02 «ЗООТЕХНИЯ»**

**Направленность (профиль) программы
«Технология производства продуктов животноводства и
птицеводства»**

Уровень высшего образования - бакалавриат

Рецензент: председатель методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии Е.С. Смирнова, канд. с.-х. наук

Разработчики: Чепуштанова О.В.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета биотехнологии и пищевой инженерии, протокол № 6 от 17.01.2023

Екатеринбург, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Этапы формирования компетенций

Индекс компетенции	Формулировка	Показатели оценивания	Модули дисциплины		
			1	2	
ПК-5	способен к организации и управлению работами по производству продукции животноводства	<p>знать: инновационные технологии, применяемые в птицеводстве;</p> <p>уметь: осуществлять поиск информации по современным технологиям производства продукции птицеводства;</p> <p>владеть: навыками организации и управления работами по производству продукции птицеводства.</p>	+	+	

1.2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Формы контроля*	Представление оценочного средства
1	Современные технологии производства продукции птицеводства.	ПК-5	Отработка навыков (лабораторная работа)	Вопросы для оценки знаний, умений и навыков
2	Инновационные подходы к организации и управлению работами по производству продукции птицеводства в хозяйствах различного типа.	ПК-5	Отработка навыков (лабораторная работа)	Вопросы для оценки знаний, умений и навыков

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Текущий контроль

Оцениваемая компетенция	Планируемые результаты	Технологии формирования	Форма оценочного средства	№ задания		
				Пороговый	Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-5	<p>знать: инновационные технологии, применяемые в птицеводстве;</p> <p>уметь: осуществлять поиск информации по современным технологиям производства продукции птицеводства;</p> <p>владеть: навыками организации и управления работами по производству продукции птицеводства.</p>	<p>Лекции</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	Лабораторная работа	ЛР		
		<p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	Лабораторная работа	ЛР		
		<p>Лабораторные занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Лабораторная работа</p> <p>Перечень навыков на практических занятиях</p>	ЛР П.3.3		

2.2. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-5	<p>знать: инновационные технологии, применяемые в птицеводстве;</p> <p>уметь: осуществлять поиск информации по современным технологиям производства продукции птицеводства;</p> <p>владеть: навыками организации и управления работами по производству продукции птицеводства.</p>	Лекции Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	1-10	11-20	21-33
		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	1-10	11-20	21-33
		Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен	1-10	11-20	21-33

2.3 Шкала и критерии оценивания результатов текущей и промежуточной аттестации

2.3.1 Критерии оценки курсовой работы

Показатель	Оценка курсовой работы			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.Представление работы	Работа представлена своевременно			Работа представлена не своевременно
2.Соответствие учебно-методическому пособию, в том числе по объему, оформлению, содержанию	Соответствует учебно-методическому пособию по объему, оформлению, содержанию	Соответствует учебно-методическому пособию по объему, содержанию (таблицы, рисунки, ссылки на них не соответствуют)	Соответствует учебно-методическому пособию по объему	Не соответствует методическим указаниям
3.Количество и качество использованных библиографических источников литературы	Более 50% источников литература за последние 5 лет, общее количество источников литературы более 30 (есть источники на иностранном языке)	40-50% источников литературы за последние 5 лет, общее количество источников литературы более 30	Менее 50 % источников литературы за последние 5 лет, общее количество источников литературы до 30	Менее 50 % источников литературы за последние 5 лет, общее количество источников литературы до 30
4.Раскрытие темы	Тема раскрыта полностью			Тема раскрыта не полностью
5. Качество презентации, в том числе применение информационных технологий (PowerPoint)	Презентация отражает основные направления доклада в соответствие с темой, слайды пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые четко отражают представленный материал, оформлены без ошибок. Таблицы легко читаются. Использовано не более трех цветов для тем в оформлении презентации	Презентация отражает основные направления доклада в соответствие с темой, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые четко отражают представленный материал, оформлены без ошибок. Таблицы не читаются. Фон слайдов и текста не сочетаются, вызываю трудности в восприятии текста	Презентация плохо отражает основные направления доклада, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые плохо отражают представленный материал, оформлены с ошибками. Таблицы не читаются. Фон слайдов и текста не сочетаются, вызываю трудности в восприятии текста.	Презентация не отражает основные направления доклада, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки но, не отражают представленный материал, оформлены с ошибками. Таблицы не читаются. Презентация не представлена.

2.3.2 Критерии оценки экзамена

Оценка	Критерии оценки	Формируемые компетенции
5	Оценка «отлично» выставляется студенту, показавшему полные и глубокие знания при ответе на вопросы, продемонстрировал последовательное и логическое изложение, способность к их систематизации и клиническому мышлению, а также способность применять приобретенные знания в стандартной и нестандартной ситуации, выполнил все контрольные мероприятия промежуточной аттестации	ПК-5
4	Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему хорошие знания при ответе на все три вопроса, способному применять приобретенные знания в стандартной ситуации. Но не достигшему способности к их систематизации и клиническому мышлению, а также к применению их в нестандартной ситуации, выполнил все контрольные мероприятия промежуточной аттестации	
3	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, показавшему слабые знания, формулирует основные понятия с некоторой неточностью, при помощи наводящих вопросов способен применить в стандартной ситуации, выполнил все контрольные мероприятия промежуточной аттестации	
2	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, показавшему поверхностные знания, ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают, не выполнил контрольные мероприятия промежуточной аттестации или выполнил ниже порогового уровня.	Компетенции не сформированы

2.3.3 Критерии и шкала оценивания отчета по лабораторным работам в тетради

Оценка	Критерии оценивания
Зачтено	«Зачтено» выставляется студенту в случае, если работа выполнена полностью, студент владеет теоретическим материалом, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы, все таблицы заполнены и задания выполнены
Не зачтено	«Не зачтено» выставляется студенту в случае, если работа не выполнена, таблицы не заполнены и задания не выполнены

2.3.4 Критерии и шкала оценивания практических навыков

Оценка	Критерии оценивания
Зачтено	«Зачтено» выставляется студенту в случае, если навыки отработаны, обучающийся показывает навык
Не зачтено	«Не зачтено» выставляется студенту в случае, если навыки не отработаны

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

ТЕМА 1. Современное состояние и перспективы развития птицеводства в России и мире. Птицепродукты, как дешевый источник полноценных продуктов питания.

ТЕМА 2. Инновационные технологии в искусственной инкубации птицы.

Искусственная инкубация, как фактор , повышающий эффективность производства продуктов птицеводства.

Управление эмбриогенезом и формирование продукционных процессов в постнатальный период.

Биология развития эмбриона при искусственной инкубации

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЮ РАБОТАМИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА В ХОЗЯЙСТВАХ РАЗЛИЧНОГО ТИПА

ТЕМА 3. Системы содержания и инновационные технологии производства продуктов птицеводства.

Особенности производства яиц и мяса птицы при клеточной системе содержания птицы.

Достоинства и недостатки напольной и авиарной технологии производства продуктов птицеводства.

Технологии переработки птицепродуктов:

Раздел 1. ТЕХНОЛОГИЯ УБОЯ И ПЕРЕРАБОТКА МЯСА ПТИЦЫ

Химический состав и питательность мяса птицы. Мясо кур, уток, гусей и индеек их главные различия. Птичьи потроха и субпродукты.

1. Предубойное содержание и подготовка птицы к убою. Технология убоя и переработки птицы. Потрошение и полупотрошение тушки птицы.
2. Охлаждение и замораживание тушек птицы. Хранение мяса птицы. Определение качественных показателей мяса птицы.
3. Производство колбасных изделий и консервов из мяса птицы. Производство фасованного мяса, колбасных, кулинарных изделий и консервов.
4. Контроль и определение качества готовых изделий.

Раздел 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ

5. Технология переработки яиц. Технология производства меланжа и яичного порошка.
6. Сбор, сортировка, упаковка и транспортировка яиц. Хранение яиц.
7. Технология переработки яиц. Технология производства меланжа.
8. Технология производства мороженных и сухих яйцепродуктов.
9. Технология производства яичного порошка.
10. Технологическая схема производства яичного порошка. Технологическое оборудование или линии.
11. Контроль и определение качества яйцепродукции (меланж, яичный порошок).

Раздел 3. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПЕРОПУХОВОГО СЫРЬЯ

12. Убой, удаление оперения с тушки птицы.
13. Обработка перопухового сырья на птицеперерабатывающих предприятиях.
14. Технология переработки пуха и пера.
15. Технологическая схема переработки пухоперового сырья. Технологическое оборудование и линии.
16. Контроль и определение качества перопуховых изделий.

Раздел 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ОТХОДОВ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА И ПОМЕТА

17. Побочная продукция птицеводства
18. Технология производства сухих белковых кормов из отходов продукции птицеводства.
19. Технологическая схема переработки помета (сушки и ферментации). Технологическое оборудование и линии.

3.3 Задачи (практические ситуации)

1. На какие части делят куриные тушки, представленные на рисунках 10,11?



Рисунок 10 – Образец тушки 1



Рисунок 11 – Образец тушки 2

2. Определить, какая установка представлена на рисунке 12



Вид сверху



Вид сбоку

Рисунок 12 – Образец установки

3. Чьё перо и пух изображены на рисунках 13, 14?





Рисунок 13 – Образец пуха



Рисунок 14 – Образец пуха и пера

4. Тушки каких сельскохозяйственных птиц представлены на рисунках 17-20?



Рисунок 15 – Образец тушки 1



Рисунок 16 – Образец тушки 2



Рисунок 17 – Образец тушки 3



Рисунок 18 – Образец тушки 4



Рисунок 19 – Образец тушки 4

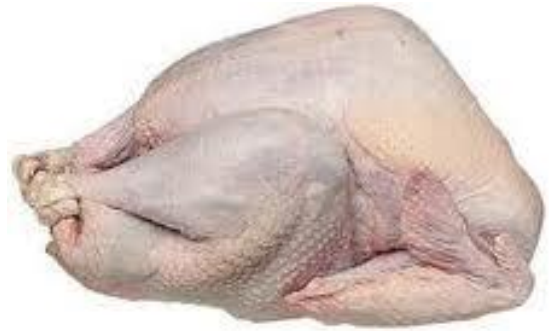


Рисунок 20 – Образец тушки 5

5. Что изображено на рисунках 21,22?



Рисунок 21 – Образец частей тушки



Рисунок 22 – Образец части тушки

6. Какое оборудование и машины изображены на рисунках 23,24?



Рисунок 23 – Образец оборудования



Рисунок 24 – Образец машины

7. Определить «возраст» яиц по удельному весу.

8. Сколько составляет процентное соотношение пера и пуха (подкрылок, контурное перо, пух, писчее перо), если выход пера и пуха с 1 головы гуся 300 г.

9. Сколько за цикл яйцекладки курица выделяет помета, если в день выделяет 200 г.
10. Процентное соотношение белка, желтка, скорлупы в яйце сельскохозяйственной птицы.
11. Что такое фау-гра?
12. Из яиц какой сельскохозяйственной птицы готовят яичный ликер?
13. Сколько составляет норма выхода обваленного мяса, крыльев, кожи и жира, костей, легких и почек при разделке и обвалке цыплят-бройлеров?
14. В чем заключается характеристика полуфабриката набор для супа из цыпленка-бройлера?
15. Тушки цыплят-бройлеров какой категории используют для производства цыплят табака?
16. Что представляет собой формовка тушек цыплят?
17. В чем особенности шприцевания, как разновидности мокрого посола?
18. Для чего добавляют аскорбиновую кислоту и пищевые фосфаты при посоле полуфабрикатов?

1.4 Сдача практических навыков

1. Практические навыки по убою птицы,
2. дегустации мяса птицы и бульона

1.5 Темы докладов

1. Особенности мяса разных видов птицы?
2. Требования стандарта на сельскохозяйственную птицу, предназначенную для убоя.
3. Транспортировка птицы на птицеперерабатывающие предприятия и внутри него. Требования ветеринарного законодательства необходимо соблюдать при транспортировке птицы на убой.
4. Технологические операции переработки мяса птицы. Какой коэффициент пересчета применяют для пересчета убойной массе потрошенных бройлеров в живую массу? В чем особенности исследования тушки после убоя? Разделка тушек.
5. Производство фасованного мяса, колбасных, кулинарных изделий и консервов
6. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
7. Производство наборов из субпродуктов
8. Производство консервов из мяса птицы
9. Технологии переработки яиц.
10. Требования, предъявляемые к качеству куриных яиц. Особенности перепелиных яиц.
11. Требования, предъявляемые к качеству яиц сельскохозяйственной птицы (пищевые, инкубационные).
12. Сбор, сортировка, обработка, упаковка и транспортировка и хранение яиц
13. Технология производства меланжа.
14. Технология производства яичного порошка.
15. Оперение сельскохозяйственной птицы. Соотношение пуха и пера у птицы разных видов (Характеристика пуха и пера страуса. Прижизненное ощипывание гусей. Особенности строения пуха водоплавающей птицы).
16. Технология получения и переработки перопухового сырья
17. Помет, химический состав помета сельскохозяйственных птиц. Технологии переработки помета (схема).
18. Ферментирование помета.

19. Использование биогазовых установок при переработке помета.
20. Биокomпостирование помета.
21. Использование личинок мух и вермикултуры при переработке помета.
22. Производство сухих кормов из продуктов убоя и отходов птицеперерабатывающих предприятий
23. Технологии переработки уток.
24. Убой страусов, первичная обработка сырья и переработка.
25. Убой гусей, переработка.
26. Эффективность комплексной переработки страусов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса страусов.

1.6 Примерные тестовые задания

Тестовые задания размещены на платформе Moodle.

Указание: в заданиях с 1 по 4 выберите один или несколько правильных вариантов ответа.

Задание 1. Непотрошенная тушка птицы, это:

- 1) Тушка без крови и пера
- 2) Тушка без крови, пера, кишечника и яйцевода
- 3) Тушка без крови, пера, головы и ног

Задание 2. Полупотрошенная тушка птицы, это:

- 1) Тушка без крови, пера, у которой удалены кишечник с клоакой, зоб, яйцевод (у несушек)
- 2) Тушка без крови и пера
- 3) Тушка без крови, пера, головы, ног, крыльев до локтевого сустава, у которой удалены все внутренние органы, кроме легких и почек.

Задание 3. Назовите все части тушки, которые считаются съедобными

- 1) Железистый желудок
- 2) Мышечный желудок
- 3) Мышцы грудные, ног и туловища
- 4) Кожа
- 5) Подкожный жир и внутренний
- 6) Поджелудочная железа

Задание 4. Назовите все части тушки, которые считаются несъедобными

- 1) Печень
- 2) Пищевод
- 3) Зоб
- 4) Гортань
- 5) Почки
- 6) Голова

Указание: в заданиях с 5 по 8 перечислите последовательность информации.

Задание 5. Назовите последовательность технологических операций при производстве меланжа

- 1) Дезинфекция яиц
- 2) Мойка яиц
- 3) Приемка и сортировка яиц
- 4) Перемешивание яичной массы яиц и фильтрация

- 5) Разбивание яиц
- 6) Пастеризация и охлаждение
- 7) Упаковка
- 8) Расфасовка
- 9) Замораживание и хранение

Задание 6. Назовите последовательность технологических операций переработки помета

- 1) Доставку сырья к сушильной установке мобильным транспортом,
- 2) Загрузку его в бункер-накопитель,
- 3) Дозировку и термическую обработку в сушильной камере,
- 4) получение сухого птичьего помета в виде крошки и промышленных гранул

Задание 7. Назовите последовательность технологических операций при потрошении птицы

- 1) Извлечение внутренних органов
- 2) Отделение головы
- 3) Удаление зоба, трахеи и пищевода
- 4) Отделение ног по заплюсневый сустав
- 5) Продольный разрез стенки брюшной полости
- 6) Кольцевой разрез вокруг клоаки
- 7) Отделение сердца
- 8) Отделение мышечного желудка
- 9) Отделение печени
- 10) Отделение шеи
- 11) Отделение кожи от шеи

Задание 8. Назовите последовательность технологических операций убой и переработки птицы

- 1) Тепловая обработка
- 2) Оглушение
- 3) Навешивание на конвейер
- 4) Убой
- 5) Обескровливание
- 6) Снятие оперения
- 7) Сортировка
- 8) Потрошение
- 9) Упаковка

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи. К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (лабораторные работы, практические работы и др.)
- по результатам выполнения самостоятельной работы (контрольные работы, тестирование)
- по результатам проработки материала лекций и лабораторно-практических занятий
- по результатам решения практических задач.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса 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.

Текущая аттестация проводится после завершения разделов дисциплины в форме: выполнения курсовой работы тестирования, доклада презентации.

Промежуточная аттестация проводится после завершения семестра и изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы в форме собеседования по вопросам билетов. Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

4.1 Процедура оценивания тестовых заданий

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины.

Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий автоматизировать процедуру измерения знаний обучающихся.

Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов. Оценка по результатам теста – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки ответа обучающегося доводятся до сведения обучающегося до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

4.2 Критерии и шкала оценивания докладов:

Информация в докладе должна быть подобрана и изложена таким образом, что бы студент мог продемонстрировать (а преподаватель и аудитория оценить) *умение* анализировать информацию, применять ее в профессиональной деятельности.

Оценка за доклад складывается из оценки преподавателя и оценки аудитории (групповой оценки). На первом занятии студенты формулируют критерии оценки докладов. После каждого выступления несколько человек на основании этих критериев делают качественную оценку доклада. Далее преподаватель, исходя из собственной оценки и оценки слушателей, ставит итоговую отметку.

Примерные критерии оценивания:

– содержание (степень соответствия теме, полнота изложения, наличие анализа, использование нескольких источников и т.д.);
– качество изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т.д.);

– наглядность (использование технических средств, материалов сети Интернет)

Выполнение доклада оценивается по системе «зачтено», «не зачтено».

Отметка «не зачтено» ставится если:

– выбранная тема раскрыта поверхностно, большая часть предлагаемых элементов плана доклада отсутствует;

– качество изложения низкое;

– наглядные материалы отсутствуют.

Процедура оценивания доклада и презентации

Информация в докладе должна быть подобрана и изложена таким образом, что бы студент мог продемонстрировать (а преподаватель и аудитория оценить) *умение* анализировать представленную информацию, применять ее в профессиональной деятельности.

Оценка за доклад складывается из оценки преподавателя и оценки аудитории (групповой оценки). После каждого выступления несколько человек на основании этих критериев делают качественную оценку доклада. Далее преподаватель, исходя из собственной оценки и оценки слушателей, ставит итоговую отметку. Доклад сопровождается презентацией. Презентация (представление с наглядными материалами) темы, самостоятельно изученной обучающимся, заключается в демонстрации иллюстраций, графиков, рисунков, схем, диаграмм и т.д. в формате Microsoft Power Point с соблюдением следующих требований:

1. Для размещения на слайде желаемого материала выбирается соответствующий макет слайда
2. Шрифт заголовка и текста выбирается в соответствующем соотношении – заголовок крупнее, текст – мельче. При этом на слайде материал должен быть отражён в удобном для чтения и рассматривания варианте.
3. Можно использовать специальные эффекты демонстрации текста и иллюстраций (фон, заливка, выделение текста курсивом или полужирным шрифтом, обтекание картинки текстом и др.), однако они не должны присутствовать в таком количестве, которое затруднило бы восприятие материала
4. Первый слайд всегда должен отражать тему и сведения об авторе презентации, второй – план изложения представляемого материала, а заключительный слайд – слова «Спасибо за внимание!»
5. Все рисунки, схемы, диаграммы и др. должны быть с подписями, указывающими, что на них изображено.
6. Презентация слайдов должна сопровождаться текстовым сообщением.
7. Работа должна быть напечатана на стандартных листах писчей бумаги в формате А4. Поля должны быть по всем четырем сторонам печатного листа: левое поле – 35 мм, правое 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.
8. Шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14, интервал – полуторный. Выравнивание текста необходимо производить по ширине листа, отступ первой строки абзаца – 15 мм.
9. Все страницы работы должны быть пронумерованы сквозной нумерацией арабскими цифрами. Порядковый номер страницы ставится на середине нижнего поля. Первой страницей является титульный лист (номер на этой странице не проставляется). Второй страницей – содержание.

По результатам защиты доклада выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Процедура оценивания статей

Статьи оформляются по требованиям журнала «Молодежь и наука»
<http://min.usaca.ru/requirements.pdf>

4.3 Процедура оценивания курсовой работы

Тематика курсовых проектов должна соответствовать основному содержанию дисциплины. При этом необходимо учитывать актуальность изучаемых вопросов для отрасли животноводства АПК. Выполнение курсовой работы не должно вызывать определенные трудности для обучающегося

в плане недостаточного обеспечения исходными данными, методическими материалами и литературными.

Курсовая работа выполняется в соответствии с учебно-методическим пособием и сдается за 1 месяц до сдачи экзамена.

При выполнении курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, логически и последовательно излагать материал, правильно обобщать материал при формулировании выводов.

Контроль знаний проводится в дни и часы, установленные преподавателем.

По итогам защиты курсовой работы выставляется оценка на титульный лист работы, в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента.

При оценке курсовой работы принимается во внимание степень самостоятельности при выполнении работы, новизна изложенного материала и глубина исследования и раскрытия темы, подтвержденная количеством и качеством использованных библиографических источников литературы, обоснованность выводов и предложений, своевременное представление работы, соответствие работы по объему, оформлению, содержанию учебно-методическому пособию, качество выполнения презентации, в том числе с применением информационных технологий (PowerPoint).

Курсовая работа оценивается «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Результаты положительной сдачи курсовой работы с темой заносятся в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку студента.

4.4 Самостоятельное изучение тем

Отдельные темы дисциплины вынесены на самостоятельное изучение. Самостоятельное изучение тем используется для формирования у обучающихся умений работать с научной литературой, производить отбор наиболее важной информации по отдельным вопросам и/или темам дисциплины.

Самостоятельная работа предусматривает самостоятельное изучение тем, не включенных в лекционные и практические занятия, подготовку к текущей и промежуточной аттестации по всем темам дисциплины.

При самостоятельном изучении темы необходимо изучить основное содержание источников, разделить его на основные смысловые части, определить, при необходимости, материал, который следует законспектировать. Конспект должен быть составлен таким образом, чтобы им можно было воспользоваться при подготовке к текущей и промежуточной аттестации. Конспектирование не является обязательным видом самостоятельной работы.

4.4 Процедура оценивания экзамена

Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде экзамена. Преподаватель знакомит студентов с их обязанностями: не пользоваться вспомогательными средствами: мобильной связью, учебниками, справочниками, шпаргалками, не покидать аудиторию во время экзамена, кроме экстренных случаев.

Экзамен проводится устно по 2 теоретическим вопросам и ситуационной задаче по стандартным билетам, составленных из утвержденных вопросов для экзамена по дисциплине. На экзамене студент выбирает билет методом случайной выборки, садится за свободный стол и в течение 40 минут готовит ответы на поставленные вопросы, выполняет практическое задание (решает задачу). Затем беседует с экзаменатором. Преподаватель оценивает ответ согласно критериям оценивания экзамена. Результаты экзамена (оценка) заносятся в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку студента. **Ответ студента на экзамене квалифицируется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».**