

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессиональную деятельность»
Б1.О.33	Кафедра биотехнологии и пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

Б1.О.33 «ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЕПРОДУКТОВ»

Направление подготовки

**35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения Очная, заочная

Екатеринбург, 2023

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	Доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов, канд.биол.наук	О.В. Чепуштанова	
Согласовали:	Руководитель образовательной программы	А.В. Степанов	
	Председатель учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии	Е.С. Смирнова	Протокол № 10 от 16.05.2023
Утвердил:	Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии	П.В.Шаравьев	Протокол № 10 от 23.05.2023



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 технологии производства и переработки птицепродуктов на основе достижений современной науки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования в магистратуре.

Задачи изучения дисциплины:

знать значение производства и переработки птицепродуктов;

освоить технологии уоя и переработки птицы;

освоить технологии переработки яиц; освоить технологии переработки перопухового сырья;

знать технологии переработки побочной продукции птицеводства;

формирование у студентов собственных взглядов на острые проблемы, глубоких знаний по теории и практике птицеперерабатывающей промышленности.

Дисциплина «Технологии производства и переработки птицепродуктов» относится к дисциплинам обязательной части.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой модулей (тем) практики. Изучение каждого модуля (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Курс «Технологии производства и переработки птицепродуктов» является теоретической и методической базой для изучения дисциплин: «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Технологии переработки мяса и мясopодуктов», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» и учебной практики: технологической практики, и государственной итоговой аттестации.

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

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих этапов компетенций:

ПК-2 - способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

○ технологии производства яиц и мяса птицы;

○ значение переработки птицеводческого сырья;

○ технологии переработки мяса птицы;

○ технологии переработки яиц;

○ технологии переработки пуха, пера;

○ технологии переработки отходов продукции птицеводства и помета;

уметь:



- осуществлять технологические процессы производства и переработки птицепродуктов;
- владеть:**
- технологическими операциями по производству и переработке птицепродуктов

Планируемые результаты освоения компетенций и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (ФГОС ВО, ПС, анализ рынка труда)
ПК-2 - способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	ПК-2.1 Обосновывает технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. ПК-2.2 Умеет осуществлять технологические процессы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. ПК-2.3 Владеет технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Курс/семестр		
	Очное 3/5	Заочное 4/7	
Контактная работа (всего)	50,25	13,75	
В том числе:			
Лекции	14	4	
Практические занятия (ПЗ)	28	8	
Групповые консультации (ГК)	8	1,5	
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25	
Самостоятельная работа(СРС) (всего)	93,75	130,25	
Общая трудоёмкость	час	144	144
	зач.ед.	4	4
в том числе в форме практической подготовки, час	-	-	
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет	



4. Содержание дисциплины

Технология производства птицепродуктов: Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственной птицы. Технологии производства яиц и мяса птицы. **Технология переработки птицепродуктов:** Технология уоя и переработка мяса птицы. Технология переработки яиц. Технология переработки перопухового сырья. Технология переработки отходов продукции птицеводства и помета.

4.1.1 Модули дисциплин и виды занятий (очное)

№п/п	Наименование раздела	лекции	лаборат	ГК	СРС	Всего
1	«Технология производства птицепродуктов»	6	12	4	50	72
2	«Технология переработки птицепродуктов»	8	16	4	43,75	71,75
	Промежуточная аттестация					0,25
	всего:	14	28	8	93,75	144
	в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-

4.1.2 Модули дисциплин и виды занятий (заочное)

№п/п	Наименование раздела	лекции	лаборат	ГК	СРС	Всего
1	«Технология производства птицепродуктов»	2	4	1	65	72
2	«Технология переработки птицепродуктов»	2	4	0,5	65,25	71,75
	Промежуточная аттестация					0,25
	всего:	4	8	1,5	130,25	144
	в том числе в форме практической подготовки	-	-	-	-	-

4.2 Содержание модулей дисциплин

№ п.п	Наименование раздела	Трудоёмкость (час.)		Формируемые компетенции	Формы контроля*	Технологии интерактивного обучения**
		очное	заочное			
1.	«Технология производства птицепродуктов»	72	72	ПК- 2	Решение задач, доклад, защита презентации Сдача навыков Зачет	Публичная защита доклада с презентацией Решения ситуационных задач
2	«Технология переработки птицепродуктов»	71,75	71,75	ПК -2	Решение задач, доклад, защита презентации Сдача навыков Зачет	Публичная защита доклада с презентацией Решения ситуационных задач
	Промежуточная аттестация	0,25	0,25			
		144	144			



4.1.3 Практическая подготовка по дисциплине

Общая трудоемкость дисциплины 144 часа,
в том числе в форме практической подготовки - 0 часов

4.3 Детализация самостоятельной работы

Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
		очное	заочно
«Технология производства птицепродуктов»	Самоподготовка, решения задач, подготовка докладов по опережающим темам, подготовка к промежуточной аттестации	50	65
«Технология переработки птицепродуктов»	Самоподготовка, решения задач, подготовка докладов по опережающим темам, подготовка к промежуточной аттестации	43,75	65,25
	Всего	93,75	130,25

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся:

1. Выполнение самостоятельной работы по дисциплине «Технологии производства и переработки птицепродуктов» обучающимися направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. О.В. Чепуштанова. – Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2022. –20с.// URL: <https://sdo.urgau.ru/> (дата обращения: 01.03.2022) (по логину и паролю).

2. Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131118> (дата обращения: 01.03.2022).

3. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159704> (дата обращения: 01.03.2022).

4. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 81 с. — ISBN 978-5-8353-2808-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186339> (дата обращения: 01.03.2022).

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: 01.03.2022).

6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2203-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212465> (дата обращения: 03.03.2022).

**6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине****6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ООП ВО**

Шифр	Семестр	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-2: Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
Б1.О.33	5	<i>Технологии производства и переработки птицепродуктов</i>
Б1.О.25	6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Б1.О.26	6	Технология хранения и переработки продукции животноводства
Б1.О.32	6	Технологии производства и переработки рыбы
Б1.О.35	7	Технологии хлебопекарного производства
Б2.О.03(П)	7	Производственная практика: технологическая практика
Б1.О.34	8	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
Б1.В.ДВ.01.01	8	Технологии переработки молока и молочных продуктов
Б1.В.ДВ.01.02	8	Технологии переработки мяса и мясопродуктов
Б3.01(Г)	8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

6.2 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) Приложение 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.

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

Таблица перевода баллов в традиционную систему оценок

Баллы	Оценка		
	Полная запись	Сокращённая запись	Числовой эквивалент
91 - 100	Отлично	Отл.	5
74 - 90	Хорошо	Хор.	4
61 - 73	Удовлетворительно	Удовл.	3
0 - 60	Неудовлетворительно	Неуд.	2

Шкала оценки на зачёте по дисциплине

Набранные баллы	Меньше 61	Минимально - 60	Максимально - 100
Оценка	Не зачтено	зачтено	

**7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:**Основная литература

- 1) 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: 08.03.2022).
- 2) Войнова, Л. В. Организация труда и управление производством и переработкой яиц и птицы : учебное пособие / Л. В. Войнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1952-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212177> (дата обращения: 08.03.2022).
- 3) 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>
- 4) Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. [Электронный ресурс] / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4314>
- 5) Епимахова, Е. Э. Воспроизводство сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / Е. Э. Епимахова, В. Ю. Морозов, М. И. Селионова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3788-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207050> (дата обращения: 03.03.2022).

Дополнительная литература

- 6) Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 08.03.2021).
- 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>

Периодическая литература

Всё о мясе
Мясная индустрия
Мясные технологии
Птицеводство
Птица и птицепродукты



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

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.ru», «Polpred.com».

Справочная правовая система: «Консультант Плюс»

Профессиональные базы данных:

- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ: <http://mcx.ru/>
 - Официальный сайт Министерства агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области: <https://mcxso.midural.ru/>;
 - Единый портал аграрных Вузов России: <http://agrovuz.ru/>;
 - Научно-популярный портал Биомедиа.РФ: <http://xn--80abjdoczp.xn--p1ai/>;
 - Официальный сайт ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт племенного дела»: <http://xn--b1agiaphcs.xn--p1ai/photo/>;
 - Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям – AGRIS: <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>;
 - Информационный агропромышленный портал РОС-АГРО: <https://rosagroportal.ru/>;
 - Информационный портал о сельском хозяйстве РОССЕЛЬХОЗ: <https://xn--e1aelkciia2b7d.xn--p1ai/>;
 - Агропромышленный портал АГРО XXI: <https://www.agroxxi.ru/zhivotnovodstvo/stati>;
 - Агропромышленный портал Агроспутник: <https://www.agro-sputnik.ru/index.php/zhivotnovodstvo>;
 - Продовольственная и сельскохозяйственная Организация Объединенных Наций - <http://www.fao.org/home/ru/>;
 - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека: <http://www.cnsnb.ru/>;
 - Научная электронная библиотека «Киберленинка»: <https://cyberleninka.ru/>
 - Электронная библиотека диссертаций: <http://www.dissercat.com/catalog/selskokhozyaistvennye-nauki/zootekhnija>;
 - Крупнейшая в АПК документографическая база данных – АГРОС: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
 - Федеральный портал Российское образование - <http://www.edu.ru/>
 - Агропромышленный портал: <http://agro-portal24.ru/raznoe/7647-pererabotka-myasa-pticy-osobennosti-i-tehnologiya.html>
 - Портал промышленного птицеводства: <http://pticainfo.ru/>
 - Отраслевой портал о промышленном птицеводстве в России: <http://webpticeprom.ru/>
 - Птицеводческий сайт Производство яиц - выгодный бизнес, который не боится импортных конкурентов: <http://ptizevod.narod.ru/>
 - Информационный портал о птице: <http://www.pticevods.ru/>
- Среда электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: Сайт дистанционного образования Уральский ГАУ [Электронный ресурс]: <https://sdo.urgau.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к зачету.

При подготовке к зачету, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрыты» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При выполнении самостоятельной работы и при подготовке к промежуточной аттестации студентам доступны учебно-методические материалы, перечисленные в п.5 рабочей программы учебной дисциплины.

При реализации учебной дисциплины используются различные образовательные технологии, в том числе электронное обучение и дистанционные образовательные технологии при проведении занятий, консультаций, текущей и промежуточной аттестации обучающихся.

В системе ЭИОС на платформе Moodle обучающимся предоставлены задания и учебно-методические материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации, для обеспечения обучения, контроля знаний, умений и навыков обучающегося, для освоения компетенций программы дисциплины, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

В процессе изучения дисциплины учебными целями являются первичное восприятие учебной информации, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются узнавание ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные, инновационные и информационные информативно-развивающие технологии обучения с учетом различного сочетания пассивных форм (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и репродуктивных методов обучения (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно-иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и практических методов обучения (организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используют элементы синхронной и асинхронной методики обучения в режиме реального (он-лайн) и отложенного (офф-лайн) времени взаимодействия (смешанный тип), консультирование – синхронно в режиме он-лайн (в том числе с помощью использования систем аудио-видео-конференц-связи, через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», с учетом обеспечения доступа к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям).



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

Для формирования этапов компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные), инновационные (активные) и информационные технологии обучения. Сочетание форм организации учебной деятельности зависит от поставленных целей, среди методов ее активизации приоритет отдается самостоятельной работе обучающихся.

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используются информационные технологии, охватывающие ресурсы (компьютеры, программное обеспечение и сети), необходимые для управления информацией (создание, хранение, управление, передача и поиск информации):

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (ноутбук, проектор, экран, USB-накопители и т.п.);
- коммуникационные средства (проверка выполнения заданий и консультирование посредством электронной почты, личного кабинета студента и преподавателя, видеотрансляций);
- организационно-методическое обеспечение (электронные учебные и учебно-методические материалы, компьютерное тестирование, использование электронных мультимедийных презентаций при проведении лекционных и лабораторно-практических занятий);
- программное обеспечение (Microsoft Office (Excel, PowerPoint, Word и т.д.), Skype, поисковые системы, электронная почта и т.п.);
- среда электронного обучения: Сайт дистанционного образования Уральский ГАУ: <https://sdo.urgau.ru/>

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям:

Программное обеспечение:

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: 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
- Система дистанционного обучения Moodle. Лицензия GPLv3 (бессрочная).

У обучающихся имеется доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к информационным справочным системам.

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»: <http://www.consultant.ru/>
- Официальный интернет-портал правовой информации: <http://pravo.gov.ru>.

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

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №7 (ул. Главная, 17б)	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);
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №6 (ул. Главная, 17б)	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения Оснащенность согласно паспорта аудитории №6	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);
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Аудитории № 4а (ул. Главная, 17б)	Шкафы, стеллажи для хранения, столы, компьютер в сборе. Набор инструментов, необходимых для проведения ремонта и модернизации, запасные части переносное мультимедийное оборудование, расходные материалы, наглядные пособия, демонстрационные материалы	



12. Особенности обучения для лиц 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 с ОВЗ и инвалидов 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.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа по учебной дисциплине
«Технологии производства и переработки птицепродуктов»

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное
государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)

Кафедра биотехнологии и пищевых продуктов

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
В1.О.33 «ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
ПТИЦЕПРОДУКТОВ»**

по направлению подготовки **35.03.07 «Технология производства, переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования - бакалавриат

Разработчик: О.В. Чепушанова, канд.биол.наук

Екатеринбург, 2023

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Содержание компетенции	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Представление оценочных средств фонда
1	ПК-2	способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	Решение практических задач, доклад, защита презентации	Вопросы для оценки знаний, умений и навыков, темы докладов, практические (ситуационные) задачи

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-2	способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	технологии производства яиц и мяса птицы; значение переработки птицеводческого сырья; технологии переработки мяса птицы; технологии переработки яиц; технологии переработки пуха, пера; технологии переработки отходов продукции птицеводства и помета.	осуществлять технологические процессы производства и переработки птицепродуктов	технологическими операциями по производству и переработке птицепродуктов

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

Шифр	Семестр	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-2: Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
Б1.О.33	5	<i>Технологии производства и переработки птицепродуктов</i>

Б1.О.25	6	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Б1.О.26	6	Технология хранения и переработки продукции животноводства
Б1.О.32	6	Технологии производства и переработки рыбы
Б1.О.35	7	Технологии хлебопекарного производства
Б2.О.03(П)	7	Производственная практика: технологическая практика
Б1.О.34	8	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
Б1.В.ДВ.01.01	8	Технологии переработки молока и молочных продуктов
Б1.В.ДВ.01.02	8	Технологии переработки мяса и мясопродуктов
Б3.01(Г)	8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Текущий контроль

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-2	знать: технологии производства яиц и мяса птицы; значение переработки птицеводческого сырья; технологии переработки мяса птицы; технологии переработки яиц; технологии переработки пуха, пера; технологии переработки отходов продукции птицеводства и помета;	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Доклад, защита презентации	1-32	1-32	1-32
	уметь: осуществлять технологические процессы производства птицепродуктов; осуществлять технологические процессы переработки птицепродуктов	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Решение ситуационных и практических задач	1-34	1-34	1-34
	владеть: технологическими операциями по производству птицепродуктов; технологическими операциями по переработке птицепродуктов	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Сдача практических навыков	35	35	35

Промежуточная аттестация

				№ задания

индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма контроля	Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-2	знать: технологии яиц производства мяса птицы; значение переработки птицеводческого сырья; технологии мяса переработки птицы; технологии яиц переработки пера; технологи отходов переработки птицеводства и тродукции омета;	Лекция Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	1-20	1-20	1-20
	уметь: осуществлять технологические процессы производства птицепродуктов; осуществлять технологические процессы переработки птицепродуктов	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	1-20 Задачи 1-35	1-20 Задачи 1-35	1-20 Задачи 1-35
	владеть: технологическими операциями по производству птицепродуктов; технологическими операциями по переработке птицепродуктов	Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Зачет	1-20 Задачи 1-35	1-20 Задачи 1-35	1-20 Задачи 1-35

**БАНКИ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,
характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения
учебной дисциплины**

Вопросы для оценки уровня знаний и умений

**Темы докладов для защиты презентации для текущей аттестации по
дисциплине «Технологии производства и переработки птицепродуктов»**

1. Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Методы оценки яйценоскости.

2. Мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Методы оценки мясной продуктивности.

3. Процесс образования яйца
4. Строение яйца.
5. Методы оценки качества яиц.
6. Оперенье птицы. Строение пера птицы. Перо-пуховое сырье
7. Побочная продукция птицеводства
8. Классификация, породы и кроссы уток
9. Классификация, породы и кроссы гусей
10. Классификация, породы и кроссы индеек
11. Классификация, породы и кроссы цесарок
12. Классификация, породы и кроссы перепела
13. Страусы как объект птицеводства
14. Классификация, породы и кроссы голубей
15. Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы
16. Инновации в тепловой обработке яиц
17. Увеличение срока хранения мяса уток (индеек, цесарок)
18. Требования, предъявляемые к качеству цесариных яиц
19. Особенности мяса дичи
20. Особенности мяса уток, гусей, индеек, перепела, цесарок, страусов
21. Новые продукты на основе яичного белка
22. Производство мяса птицы под маркой «Халяль»
23. Технологии производства яичного порошка.
24. Требования, предъявляемые к качеству куриных яиц.
25. Требования, предъявляемые к качеству перепелиных яиц.
26. Технология получения и переработки перопухового сырья.
27. Технологии производства меланжа.
28. Искусственное осеменение индеек
29. Современные аспекты переработки птицеводческого сырья.
30. Современные технологии переработки яиц на птицефабриках.
31. Современные технологии переработки перопухового сырья на птицефабриках
32. Современные технологии переработки помета на птицефабриках

По дисциплине «Технологии производства и переработки птицепродуктов», по всем разделам предусмотрены опережающие задания, ознакомиться с которыми можно на кафедре.

Зачет по дисциплине предусмотрен в виде оформления и защиты работы по вопросам одного из разделов дисциплины или по билетам для зачета.

Вопросы для оценки уровня навыков

Ситуационные задачи

1. В чем заключается характеристика полуфабриката набор для супа из цыпленкабройлера?
2. В чем особенности шприцевания, как разновидности мокрого посола?
3. Для чего добавляют аскорбиновую кислоту и пищевые фосфаты при посоле полуфабрикатов?
4. Для чего яичные продукты консервируют сахаром?
5. Из яиц какой сельскохозяйственной птицы готовят яичный ликер?
6. Продолжительность инкубации яиц сельскохозяйственной птицы (особенности инкубации)
7. Продукты переработки яичной скорлупы

8. Процентное соотношение белка, желтка, скорлупы в яйце сельскохозяйственной птицы.
9. Сколько за цикл яйцекладки курица выделяет помета, если в день выделяет 200 г.
10. Сколько составляет выход пуха и пера с одной головы сельскохозяйственной птицы?
11. Сколько составляет норма выхода обваленного мяса, крыльев, кожи и жира, костей, легких и почек при разделке и обвалке цыплят-бройлеров?
12. Сколько составляет процентное соотношение пера и пуха (подкрылок, контурное перо, пух, писчее перо), если выход пера и пуха с 1 головы гуся 300 г.
13. Сколько составляет срок хранения яиц, если в растворе с удельным весом 1,073 яйца тонут и плавают.
14. Сколько составляет срок хранения яиц, если в растворе с удельным весом 1,055 яйца тонут и плавают.
15. Сколько составляет срок хранения яиц, если в растворе с удельным весом 1,037 яйца тонут и плавают.
16. Определить «возраст» яиц по удельному весу.
17. Сколько составляет удельный вес свежих яиц, недельной давности, 2-недельной давности, 3-недельной давности, 4-недельной давности.
18. Требования к сырью для переработки на яичные продукты
19. Тушки цыплят-бройлеров какой категории используют для производства цыплят табака?
20. Срок хранения мороженых тушек птицы Что представляет собой формовка тушек цыплят?
21. Что такое фау-гра? Технология получения.
22. Масса яйцо всех видов сельскохозяйственной птицы
23. Соотношение составных частей яйца всех видов сельскохозяйственной птицы
24. Химический состав яиц всех видов сельскохозяйственной птицы (особенности)
25. Аминокислотный состав составных частей яйца

Производственные задачи для решения

26. Определить количество яичного порошка, которое может быть получено при сушке меланжа из 100 000 яиц со средней массой 55 г. Скорлупа составляет 10 %, исходное влагосодержание 84 %.
27. Определить количество сухого белка, которое может быть получено при сушке сырого белка, извлеченного из 20 000 яиц со средней массой 60 г.
28. Скорлупа составляет 10 %, исходное содержание влаги в белке 83 %.
29. Определить количество сухого желтка, которое может быть получено при сушке влажного желтка из 15 000 яиц со средней массой 58 г. Скорлупа составляет 9 %, исходное содержание влаги в желтке 82 %.
30. Определить индекс желтка и сделать заключение о свежести яиц, если высота желтка равна 16 мм, а продольный и поперечный диаметры желтка равны соответственно 45 и 43 мм.
31. Определить индекс белка и сделать заключение о свежести яиц, если высота желтка равна 15 мм, а продольный и поперечный диаметры желтка равны соответственно 32 и 27 мм.
32. Определить диаметр трубопровода для транспортирования жидкой яичной массы, если производительность насоса равна 15 м³/ч.
33. Определить диаметр трубопровода для транспортирования жидкой яичной массы, получаемой из 5000 яиц в час.
34. Определить диаметры трубопроводов для транспортирования жидкого белка и жидкого желтка, получаемых из 8000 яиц в час. Белок и желток перемещаются раздельно.

Практических навыков

35. Получение практических навыков по разделки тушки бройлера, определение выхода частей тушки; Получение практических навыков по выращиванию птицы, или убою птицы; Получение навыков по инкубации яиц или определению пола цыплят в суточном возрасте.

Вопросы к зачету по дисциплине «Технологии производства и переработки птицепродуктов»

очная, заочная формы обучения

« ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПТИЦЕПРОДУКТОВ»

1. Технологии производства яиц и мяса птицы

1. Биологические особенности сельскохозяйственной птицы, особенности продуктивности.
2. Технологии производства яиц и мяса сельскохозяйственной птицы.

«ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЕПРОДУКТОВ»

2. Технология убоя и переработка мяса птицы

3. Химический состав и питательность мяса птицы. Мясо кур, уток, гусей и индеек их главные различия. Птичьи потроха и субпродукты.
4. Предубойное содержание и подготовка птицы к убою. Технология убоя и переработки птицы. Потрошение и полупотрошение тушки птицы.
5. Охлаждение и замораживание тушек птицы. Хранение мяса птицы. Определение качественных показателей мяса птицы.
6. Производство колбасных изделий и консервов из мяса птицы. Производство фасованного мяса, колбасных, кулинарных изделий и консервов. Контроль и определение качества готовых изделий.

3. Технология переработки яиц

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

4. Технология переработки перопухового сырья

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

5. Технология переработки отходов продукции птицеводства и помета

18. Побочная продукция птицеводства

19. Технология производства сухих белковых кормов из отходов продукции птицеводства.

20. Технологическая схема переработки помета (сушки и ферментации).
Технологическое оборудование и линии.

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

Критерий оценки доклада с презентацией

Результат	Уровни		
	пороговый	базовый	повышенный
«зачтено»	Соблюдение структуры доклада, степень раскрытия сущности вопроса (понимание вопроса), соблюдения требований к оформлению презентации, соблюдение регламента, грамотные ответы на вопросы. Успешная защита доклада и презентации	Соблюдение структуры доклада, степень раскрытия сущности вопроса (понимание вопроса), соблюдения требований к оформлению презентации, соблюдение регламента, грамотные ответы на вопросы. Успешная защита доклада и презентации	Соблюдение структуры доклада, степень раскрытия сущности вопроса (понимание вопроса), соблюдения требований к оформлению презентации, соблюдение регламента, грамотные ответы на вопросы. Успешная защита доклада и презентации
«не зачтено»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

Критерий оценки решения ситуационных и практических задач

Результат	Уровни		
	пороговый	базовый	повышенный

«зачтено»	Правильное решение задач с пояснениями.	Правильное решение задач, ответы на дополнительные вопросы верные и четкие.	Правильное решение задач, с полным изложением условия задачи, оформления задачи и решения с комментариями и методикой расчета с обоснованием, все решения прокомментированы и объяснено решение подробно, последовательно, грамотно, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные и четкие.
«не зачтено»	Задачи не решены	Задачи не решены	Задачи не решены

Критерий оценки сдачи практических навыков

Результат	Уровни		
	пороговый	базовый	повышенный
«зачтено»	Успешная сдача одного из практических навыков	Успешная сдача одного или двух практических навыков	Успешная сдача всех практических навыков
«не зачтено»	Не участвовал в убое или разделке птицы, не знаком с технологией выращивания птицы	Не участвовал в убое или разделке птицы, не знаком с технологией выращивания птицы	Не участвовал в убое или разделке птицы, не знаком с технологией выращивания птицы

Критерий оценки зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение анализировать конкретные ситуации, ориентироваться в рекомендованной литературе, способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей путем использования современных технологии производства продукции птицеводства, включающие технологии переработки птицепродуктов
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины