



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Агрономический факультет
Кафедра биотехнологии, животноводства и химии
УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор по учебно-воспитательной работе, профессор
Б.Г. Зиганшин
«23» мая 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ПТИЦЕВОДСТВА»**
(приложение к рабочей программе дисциплины)

Направление подготовки:
**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) подготовки
Технология производства и переработки продукции животноводства

Уровень
бакалавриата

Форма обучения
заочная

Год поступления обучающихся: 2019

Казань - 2019

Составитель: Москвичева Анастасия Борисовна, к.с-х.н., доцент

Фонд оценочных средств обсужден и одобрен на заседании кафедры биотехнологии, животноводства и химии 29 апреля 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой, д.с-х.н., профессор Шайдуллин Р.Р.

Рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии агрономического факультета 06 мая 2019 г. (протокол № 8)

Председатель метод. комиссии, д.с-х.н., профессор Шайдуллин Р.Р.

Согласовано:
Декан агрономического факультета,
д.с-х.н., профессор

Сержанов И.М.

Протокол ученого совета Агрономического факультета № 11 от 08 мая 2019 г.

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технология производства и переработки продукции птицеводства»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПКС-1 Способен организовывать и проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1 ПКС-1 Участвует в организации и проведении научных исследований по общепринятым методикам	<p>Знать: современные научные методы исследований, используемые в области производства и переработки продукции птицеводства</p> <p>Уметь: применять микробиологические, физические и биохимические методы исследований в области производства и переработки продукции птицеводства</p> <p>Владеть: современными методами научных исследований, используемыми в области производства и переработки продукции птицеводства</p>
	ИД-2 ПКС-1 Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	<p>Знать: существующие методики расчета основных статистических показателей, используемых для обработки результатов экспериментов и опытов в области производства и переработки продукции птицеводства</p> <p>Уметь: обобщать результаты исследований и опытов, выявлять общие закономерности и частные особенности в области производства и переработки продукции птицеводства</p> <p>Владеть: разнообразными методами статистической обработке результатов экспериментов в области производства и переработки продукции птицеводства</p>
ПКС-3 Способен реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-2 ПКС-3 Реализует технологии производства продукции животноводства	<p>Знать: современные интенсивные и альтернативные технологии производства продукции птицеводства и выращивания молодняка птицы</p> <p>Уметь: применять индустриальные методы производства продукции птицеводства, обеспечивать рациональное содержание и кормление птицы, вести учет птицепоголовья</p> <p>Владеть: технологическими приемами выращивания, содержания и кормления птицы разных видов и половозрастных групп; навыками разработки новых технологических решений по повышению эффективности промышленного птицеводства</p>
ПКС-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 ПКС-5 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<p>Знать: технологии первичной и глубокой переработки продуктов птицеводства, изменения, происходящие в продуктах птицеводства при хранении</p> <p>Уметь: правильно хранить, транспортировать и реализовывать птицепродукты с соблюдением</p>

		технологических параметров
		Владеть: навыками разработки эффективных технологий переработки и хранения продуктов птицеводства с учетом их назначения и показателей качества
		Знать: состав, свойства и пищевую ценность побочных продуктов переработки сельскохозяйственного сырья, а также методы их анализа
		Уметь: оценивать качество и безопасность продуктов переработки сельскохозяйственного сырья с использованием биохимических, микробиологических и органолептических показателей
		Владеть: стандартными методами оценки качества и безопасности побочных продуктов переработки сельскохозяйственного сырья
	ПКС-6 Способен осуществлять контроль качества и обеспечивать безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>ИД-1 ПКС-6 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
		ИД-2 ПКС-6 Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
		Знать: основные параметры технологических процессов переработки побочной продукции растениеводства и животноводства; показатели и требования нормативных документов к качеству побочной продукции
		Уметь: квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества побочных продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов
		Владеть: навыками заполнения документов, составляемых по результатам контроля качества побочной продукции животноводства и растениеводства в соответствии с требованиями нормативной документации
	ПКС-7 Способен распознавать виды растений, породы животных, птицы, пчел и рыбы;	<p>ИД-1 ПКС-7 Проводит определение видов растений, пород сельскохозяйственных животных, птицы, пчел и рыбы;</p>
		Знать: основные хозяйственно-биологические особенности разных видов сельскохозяйственных животных;
		Уметь: проводить идентификацию животных всех видов; правильно выбрать из имеющегося поголовья представителя разных видов животных, обладающих хорошим здоровьем и способных проявлять высокую продуктивность;
		Владеть: методами оценки главных хозяйствственно-полезных признаков, присущих разным видам домашних животных
	ПКС-7 Способен распознавать виды растений, породы животных, птицы, пчел и рыб, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p>ИД-2 ПКС-7 Учитывает рациональное использование сортовых, породных хозяйствственно-биологических особенностей основных видов растений, сельскохозяйственных животных, птицы, пчел и рыбы при производстве продукции</p>
		Знать: виды и породы сельскохозяйственных животных и птицы, их биологические особенности и значение для сельскохозяйственного производства
		Уметь: эффективно использовать особенности видов и пород животных в сельскохозяйственном производстве; оценивать по продуктивности крупный рогатый скот, свиней, лошадей, овец, птицу и другие виды с.-х. животных
		Владеть: навыками оценки племенных и продуктивных качеств животных, выявления и разведения наиболее эффективных из них и пригодных для промышленного производства продукции

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

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 ПКС-1 Участвует в организации и проведении научных исследований по общепринятым методикам	Знать: современные научные методы исследований, используемые в области производства и переработки продукции птицеводства	Уровень знаний современных научных методов исследований, используемых в области производства и переработки продукции птицеводства ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний современных научных методов исследований, используемых в области производства и переработки продукции птицеводства ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Уровень знаний современных научных методов исследований, используемых в области производства и переработки продукции птицеводства в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний современных научных методов исследований, используемых в области производства и переработки продукции птицеводства в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
	Уметь: применять микробиологические, физические и биохимические методы исследований в области производства и переработки продукции птицеводства	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения применять микробиологические, физические и биохимические методы исследований в области производства и переработки продукции птицеводства, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения применять микробиологические, физические и биохимические методы исследований в области производства и переработки продукции птицеводства, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения применять микробиологические, физические и биохимические методы исследований в области производства и переработки продукции птицеводства, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения применять микробиологические, физические и биохимические методы исследований в области производства и переработки продукции птицеводства, выполнены все задания в полном объеме
Владеть:	При решении	Имеется минимальный	Продемонстрированы	Продемонстрированы	

		безопасности продукции птицеводства, имели место грубые ошибки	типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме			стандартам породы, линии (родительской формы), кросса сельскохозяйственной птицы; не умеет определять признаки соответствия стандартам породы, линии (родительской формы), кросса с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	признаки соответствия стандартам породы, линии (родительской формы), кросса с некоторыми недочетами	признаки соответствия стандартам породы, линии (родительской формы), кросса, выполнены все задания в полном объеме	
	Владеть: методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества, имели место грубые ошибки	Для решения стандартных задач имеется минимальный набор навыков владения методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества с некоторыми недочетами	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки владения методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества без ошибок и недочетов	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки владения методами организации производственного контроля и навыками составления документов по результатам контроля качества с некоторыми недочетами			При решении стандартных задач не продемонстрированы современными методами оценки птицы разных видов и пород по экстерьеру, конституции, продуктивным и воспроизводительным качествам	Имеется минимальный набор навыков владения современными методами оценки птицы разных видов и пород по экстерьеру, конституции, продуктивным и воспроизводительным качествам	Продемонстрированы базовые навыки владения современными методами оценки птицы разных видов и пород по экстерьеру, конституции, продуктивным и воспроизводительным качествам, но с некоторыми недочетами	
ИД-1 ПКС-7 Проводит определение видов растений, пород сельскохозяйственных животных, птицы, пчел и рыб;	Знать: этапы поронообразования, характеристику основных видов и пород сельскохозяйственной птицы, методы разведения и селекции птицы разных видов и пород	Уровень знаний этапов поронообразования, характеристику основных видов и пород сельскохозяйственной птицы, методы разведения и селекции птицы разных видов и пород, ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний этапов поронообразования, характеристику основных видов и пород сельскохозяйственной птицы, методы разведения и селекции птицы разных видов и пород в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Уровень знаний этапов поронообразования, характеристику основных видов и пород сельскохозяйственной птицы, методы разведения и селекции птицы разных видов и пород в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний этапов поронообразования, характеристику основных видов и пород сельскохозяйственной птицы, методы разведения и селекции птицы разных видов и пород в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок			ИД-2 ПКС-7 Учитывает рациональное использование сортовых, породных хозяйственно-биологических особенностей основных видов растений, сельскохозяйственных животных, птицы, пчел и рыбы при производстве продукции и разработке технологий птицеводства	Уровень знаний о биологических особенностях роста, развития и воспроизведения птицы разных видов и пород и возможностях их эффективного использования при производстве продукции и разработке технологий птицеводства в объеме, соответствующем требованиям, имели место грубые ошибки	Уровень знаний о биологических особенностях роста, развития и воспроизведения птицы разных видов и пород и возможностях их эффективного использования при производстве продукции и разработке технологий птицеводства в объеме, соответствующем требованиям, имели место грубые ошибки	Уровень знаний о биологических особенностях роста, развития и воспроизведения птицы разных видов и пород и возможностях их эффективного использования при производстве продукции и разработке технологий птицеводства в объеме, полностью соответствующем требованиям
	Уметь: определять видовую и породную принадлежность сельскохозяйственной птицы; определять признаки соответствия	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения по определению видовой и породной принадлежности сельскохозяйственной птицы; умеет определять	Продемонстрированы все основные умения по определению видовой и породной принадлежности сельскохозяйственной птицы; определяет признаки соответствия	Продемонстрированы все основные умения по определению видовой и породной принадлежность сельскохозяйственной птицы; определяет	Продемонстрированы все основные умения по определению видовой и породной принадлежность сельскохозяйственной птицы, допущено много негрубых ошибок			При решении стандартных задач не последовательно	Продемонстрированы все основные умения логично	Продемонстрированы все основные умения логично	

	обосновать принятие технологических решений по повышению эффективности выращивания, содержания, кормления и воспроизведения птицы разной видовой и породной принадлежности	продемонстрированы основные умения логично и последовательно обосновать принятие технологических решений по повышению эффективности выращивания, содержания, кормления и воспроизведения птицы разной видовой и породной принадлежности, имели место грубые ошибки	логично и последовательно обосновать принятие технологических решений по повышению эффективности выращивания, содержания, кормления и воспроизведения птицы разной видовой и породной принадлежности, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	и последовательно обосновать принятие технологических решений по повышению эффективности выращивания, содержания, кормления и воспроизведения птицы разной видовой и породной принадлежности, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	и последовательно обосновать принятие технологических решений по повышению эффективности выращивания, содержания, кормления и воспроизведения птицы разной видовой и породной принадлежности, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Владеть: технологическими приемами воспроизведения птицы разных видов и пород, в т.ч. искусственного осеменения и инкубации яиц	Не продемонстрированы базовые навыки владения технологическими приемами воспроизведения птицы разных видов и пород, в т.ч. искусственного осеменения и инкубации яиц, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков владения технологическими приемами воспроизведения птицы разных видов и пород, в т.ч. искусственного осеменения и инкубации яиц	Продемонстрированы базовые навыки владения технологическими приемами воспроизведения птицы разных видов и пород, в т.ч. искусственного осеменения и инкубации яиц	Продемонстрированы хорошие навыки владения технологическими приемами воспроизведения птицы разных видов и пород, в т.ч. искусственного осеменения и инкубации яиц с некоторыми недочетами	Продемонстрированы хорошие навыки владения технологическими приемами воспроизведения птицы разных видов и пород, в т.ч. искусственного осеменения и инкубации яиц без ошибок и недочетов

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

13

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеТЬ», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

14

**3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ)
ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ИД-1 ПКС-1 Участвует в организации и проведении научных исследований по общепринятым методикам	Тесты к экзамену: 18, 19, 24, 25, 31, 32, 99 Задания для лабораторных занятий по темам: 9, 10 Темы рефератов: 3, 12
ИД-2 ПКС-1 Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	Тесты к экзамену: 34, 35 Задания для лабораторных занятий по темам: все задания
ИД-2 ПКС-3 Реализует технологии производства продукции животноводства	Тесты к экзамену: 1-66 Экзаменационные вопросы: 1-7 Задания для лабораторных занятий по темам: тема 2, тема 6
ИД-1 ПКС-5 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Тесты к экзамену: 9, 67, 68, 75, 76, 80, 81, 83, 95-99, 101-106, 113, 114, 122, 123 Экзаменационные вопросы: 8, 9, 11-13, 20-78 Задания для лабораторных занятий по темам: тема 10 и все темы, связанные с выработкой продукции. Темы рефератов: 1-15
ИД-1 ПКС-6 Владеет методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тесты к экзамену: 10-13, 18-32, 85, 86, 91, 121, Экзаменационные вопросы: 9, 14-17, 18, 20, 65, 73, Задания для лабораторных занятий по темам: 9
ИД-2 ПКС-6 Осуществляет контроль качества и обеспечивает безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Тесты к экзамену: 22-30, 62-64, 66, 87-90, 100, 116, 124, 125 Экзаменационные вопросы: 9, 18, 20, 37-39, 46, 73 Задания для лабораторных занятий по темам: все темы, связанные с выработкой продукции.
ИД-1 ПКС-7 Проводит определение видов растений, пород сельскохозяйственных животных, птицы, пчел и рыбы;	Тесты к экзамену: 1-6, 34-40, 56-58, 69-73 Экзаменационные вопросы: 1-7 Задания для лабораторных занятий по темам: 2
ИД-2 ПКС-7	Тесты к экзамену: 7-17, 33, 41-55, 59-61, 74-85, 92-94, 118-119

Учитывает рациональное использование сортовых, породных хозяйствственно-биологических особенностей основных видов растений, сельскохозяйственных животных, птицы, пчел и рыбы при производстве продукции	Экзаменационные вопросы: 1-7, 10, 14-17, 27 Задания для лабораторных занятий по темам: 2 Темы рефератов: 7
--	--

Примерные задания для выполнения на практических и лабораторных занятиях (по темам)

ТЕМА 2. ПОРОДЫ ПТИЦЫ

Цель занятия. Изучить классификацию пород сельскохозяйственной птицы.

Задание 1. Пользуясь учебными пособиями и ресурсами сети Интернет, заполнить таблицу 1. Характеристика пород сельскохозяйственной птицы.

ТЕМА 6. ПРОИЗВОДСТВО ЯИЦ И МЯСА ПТИЦЫ

Цель занятия. Освоить методику технологических расчетов производства куриного яиц и мяса бройлеров.

Задание 1. Подсчитать среднегодовое поголовье кур и объем производства яиц за год. Исходные данные: Поголовье кур-несушек на птицефабрике _____. Фабрика комплектуется молодняками в январе, продолжительность использования кур – 1 год. Яйценоскость на 1 курицу-несушку 227 яиц в год.

Методика выполнения задания:

1. В первый месяц поголовье на начало месяца берется из задания (поголовье кур-несушек на птицефабрике).
2. Поголовье на конец месяца рассчитывается с учетом выбраковки.
3. Среднемесячное поголовье рассчитывается: поголовье кур на начало и конец месяца складывается и делится на 2.
4. Валовый сбор яиц рассчитывается: среднемесячное поголовье умножается на яйценоскость 1 курицы.

17. Оборот стада кур и производство яиц

Месяц года	Возраст птицы, мес.	Поголовье кур			Яйценоскость на 1 курицу, шт.	Валовый сбор яиц, тыс. шт.
		на начало месяца	выбраковка %	на конец месяца	среднемес ячное	
1	5 - 6		1,50			6
2	6 - 7		1,55			16
3	7 - 8		1,60			21
4	8 - 9		1,65			25
5	9 - 10		1,65			24
6	10 - 11		1,70			23
7	11 - 12		2,20			22
8	12 - 13		2,25			21
9	13 - 14		3,45			20
10	14 - 15		3,57			18

11	15 - 16		3,70			16	
12	16 - 17		10,0			15	
За год	xxx	xxx	xxx	xxx		227	

Задание 2. Рассчитайте среднемесячную яйценоскость и интенсивность яйценоскости кур в хозяйстве за _____ месяц по следующим данным: в период с 1 по 10 число поголовье кур составило _____ с 11 по 20 - _____ и с 21 по 31 - _____. За месяц получено _____ тыс. шт. яиц.

Задание 3. Рассчитать валовое производство мяса бройлеров на птицефабрике мощностью _____ бройлеров в год, при напольном и клеточном содержании. Определить необходимое количество помещений, их общую площадь, производство мяса в расчете на 1 м² площади. Сделайте анализ полученных данных. При выполнении задания пользуйтесь следующими технологическими нормативами (табл. 18).

Технологические нормативы выращивания бройлеров
разными способами

Показатели	Способ содержания	
	напольный	клеточный
Плотность посадки бройлеров, гол.: на 1 м ² помещения	20	-
на 1 м ² клетки	-	38
Срок выращивания бройлеров, недель	8	9
Сохранность бройлеров, %	95	95
Живая масса бройлеров в конце выращивания, г	1800	1600
Вместимость одного помещения, тыс. гол.	16	30
Профилактический перерыв между партиями, недель	2	2
Площадь птичника, м ²	900	900

Расчет производства мяса бройлеров

Показатели	Способ содержания	
	напольный	клеточный
1. Живая масса бройлеров в конце выращивания, г		
2. Производство мяса в живой массе, ц		
3. Вместимость 1 птичника, гол.		
4. Цикл выращивания (срок выращивания бройлеров + профилактический перерыв), недели		
5. Оборот помещания (число партий в год в основном помещении)		
6. Количество бройлеров, выращенных в одном помещении за год, гол		
7. Общее количество бройлеров на птицефабрике с учетом выбраковки, гол.		
8. Число птичников		
9. Площадь 1 птичника, м ²		
10. Общая площадь всех птичников, м ²		
11. Прирост живой массы бройлеров за период выращивания, г		
12. Среднесуточный прирост живой массы, г		
13. Производство мяса в расчете на 1 м ² помещения, кг		

В заключении отразить эффективность выращивания бройлеров тем или иным способом. Выразить преимущества и недостатки каждого.

Вопросы для контроля знаний:

1. Какова яйценоскость кур?
2. В каком возрасте начинается яйцекладка у кур?
3. Как рассчитывается средняя яйценоскость кур?
4. Что такое цыпленок бройлер?
5. Способы выращивания ремонтного молодняка в яичном птицеводстве?
6. Способы содержания бройлеров?

Тема 9. ОЦЕНКА И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ И ИНКУБАЦИОННЫХ ЯИЦ

Цель занятия: Освоить методы товароведческой и санитарной оценки пищевых яиц и годности яиц для инкубации.

Наглядные пособия, инструменты и материал: Таблицы ГОСТов и ТУ по оценке пищевых яиц, овоскоп, весы технические, штангенциркуль, высотомер, яйца разного качества.

Задание 1. Опишите методы исследования яиц.

Задание 2. Опишите классификацию пищевых яиц согласно их назначению, а также пороки яиц

Задание 3. Заполните таблицу 21 зависимости категории яйца от его массы.

Задание 4. Зарисовать строение яйца.

Задание 5. Зарисовать изображения пороков яиц при овоскопировании (сделать описание состояния скорлупы, воздушной камеры, белка и желтка. Определить возраст яиц по результатам овоскопирования).

Задание 6. Определить массу, измерить штангенциркулем продольный и поперечный диаметр, вычислить индекс яйца.

Задание 7. Определить возраст яиц по плотности в растворе поваренной соли.

Задание 8. Изучить качество составных частей яйца. Яйцо разбивается и его содержимое осторожно выливается в чашку Петри. Измеряется высота желтка и его диаметр. Вычисляется индекс желтка (отношение высоты к ширине), который в норме колеблется в пределах 0,4-0,5. Измеряется также высота плотного белка. Его оптимальное значение – 6-9 мм.

Результаты исследований вписать в таблицу и сделать выводы:

Вопросы для контроля знаний:

- 1.Строение яйца
- 2.Группы яиц, выделяемые при сортировке
- 3.Пороки яиц
- 4.Диетические яйца
- 5.Столовые яйца
- 6.Категория яиц

Тема 10. ТРАДИЦИОННАЯ И АЛЬТЕРНАТИВНАЯ РАЗДЕЛКА ТУШКИ

Цель занятия: Освоить способы традиционной и альтернативной разделки туши птицы.

Наглядные пособия, инструменты и материал: Схемы разделки, разделочные доски, ножи, туши птицы, весы технические.

Задание 1. Ознакомиться с существующими схемами разделки тушен птицы.

Задание 2. Провести разделку по выбранной схеме. Части тушки взвесить и результаты записать в таблицу.

Задание 3. Определить количество отходов (при наличии), взвесить, записать в таблицу.

Задание 4. Провести сравнительный анализ по результатам разделки тушек по разным схемам. Сделать выводы.

Задание 5. Указать, для производства каких продуктов можно использовать части тушек, полученных при разных способах разделки,

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие способы разделки тушек существуют.

2. Какие мясные изделия можно выработать из частей тушек после алтернативной и традиционной разделки.

Примерные вопросы к экзамену в тестовой форме

1. Укажите, что является основной задачей научно-исследовательских учреждений (селекционно-генетических центров) в птицеводстве?

2. Укажите, что является основной задачей племенных птицезаводов?

3. Основная функция репродуктора первого порядка?

4. Основная функция репродуктора второго порядка?

5. Метод селекционной работы, основанный на отборе лучшей птицы по фенотипу без учета происхождения и качества потомства, называется:

6. Метод селекции, основанный на отборе птицы по селекционируемым признакам в определенной последовательности называется

7. Какая особенность пищеварения у кур?

8. Укажите, что понимают под показателем оплодотворенности яиц?

9. Степень созревания мяса и его сохранность характеризует?

10. Желательная толщина скорлупы куриного яйца ?

11. Какой процент белка от массы яйца?

12. Какой процент желтка от массы яйца?

13. Сколько составляет скорлупа от массы яйца?

14. Количество протеина и жира (%) в яйцах кур составляет:

15. В каком отделе образуется скорлупа яйца:

16. Где преимущественно происходит образование белка?

17. В каком отделе образуется желток яйца:

18. Желательный индекс формы яйца составляет?

19. Оптимальный индекс желтка составляет?

20. Какова желательная высота плотного белка?

21. На какие группы делят яйца при сортировке?

22. Как подразделяют пищевые яйца?

23. Возраст диетических яиц?

24. Высота пуги у диетических яиц не должна превышать?

25. Высота пуги у столовых яиц не должна превышать?

26. Возраст столовых яиц, не более?

27. Масса одного яйца категории «Высшее» (не менее)?

28. Масса одного яйца категории «Отборное» (не менее)?

29. Масса яйца I-ой категории (не менее)?

30. Масса яйца II-ой категории (не менее)?

31. Какое яйцо пригодно для инкубации?

32. Назовите три основных показателя, характеризующих инкубационные качества яиц:

33. Продолжительность эксплуатации яичных кур-несушек составляет?

34. К какому направлению относятся куры, имеющие следующие характеристики? Форма тела треугольная, гребень большой, оперение плотное, хвост и крылья длинные, ноги тонкие.

35. К какому направлению относятся куры, имеющие следующие характеристики? Форма тела прямоугольная, гребень маленький, оперение рыхлое, хвост и крылья короткие?

36. Средняя живая масса кур яичных пород составляет?

37. Средняя живая масса кур мясных пород составляет?

38. Средняя живая масса индеек (самок)?

39. Средняя живая масса гусей (самок)?

40. Средняя живая масса кур яичных пород?

41. Продолжительность выращивания бройлерных цыплят составляет?

42. Какова живая масса бройлерных цыплят в конце выращивания?

43. Чему равен среднесуточный прирост у молодняка кур?

44. Как рассчитывается яйценоскость на одну среднюю курицу за определенный период (месяц, год и др.) ?

45. Что такое бройлерный цыплёнок?

46. Назначение цеха инкубации при производстве куриных яиц?

47. Основные биологические отличия птиц от других сельскохозяйственных животных

48. Какое значение имеет цех промышленного стада при производстве пищевых яиц?

49. Какие корма являются основными в кормлении кур?

50. Что понимают под половой зрелостью кур-несушек при групповом учете?

51. Что понимают под половой зрелостью кур-несушек при индивидуальном учете?

52. Чем определяется мощность яичной птицефабрики?

53. Чем определяется мощность предприятия по производству мяса цыплят-бройлеров?

54. В каком возрасте ремонтный молодняк яичных кроссов переводят в куры?

55. Когда желательно высаживать ремонтных петушков в цех родительского стада?

56. Укажите все породы кур мясного направления продуктивности

57. Укажите все породы кур яичного направления продуктивности

58. Укажите все породы кур мясо-яичного направления продуктивности

59. В каком возрасте проводят ускоренную предварительную оценку яичных кур по яйценоскости?

60. Как определить интенсивность яйценоскости у несушек?

61. Чем определяется цикл яйценоскости?

62. К какой категории отходов инкубации относят куриных эмбрионов, погибших в ходе эмбрионального развития в выводных шкафах инкубаторов?

63. К какой категории отходов инкубации относят куриные эмбрионы, погибшие в начале эмбрионального развития в инкубаторах?

64. К какой категории отходов инкубации относят куриные эмбрионы, погибшие в середине и конце эмбрионального развития в инкубаторах?

65. Укажите правильную последовательность сроков инкубации куриных, гусиных и утиных яиц соответственно

66. Какой шифр маркировки должен быть нанесен на пищевое яйцо со сроком хранения 10 суток и массой 68,5 г?

67. Полупотрошенная тушка птицы – это

68. Потрощенная тушка птицы – это

69. У самцов каких видов сельскохозяйственной птицы на плюснах нет шпор?

70. У каких видов сельскохозяйственной птицы ярко выражен половой диморфизм по величине живой массы во взрослом состоянии?

71. Укажите все породы гусей

72. Укажите все породы уток

73. Укажите все породы индеек

74. Какие технологические приемы не используют при вызове принудительной линьки у сельскохозяйственной птицы?
75. В современных условиях производства мяса цыплят бройлеров на птицефабриках затраты корма на 1 кг прироста живой массы должны быть на уровне
76. В современных условиях производства пищевых яиц затраты корма на 10 яиц должны быть на уровне
77. Кто такой «мулард»?
78. При каком половом соотношении рекомендуется содержать родительское стадо гусей?
79. Половое соотношение петухов и кур в родительском стаде составляет?
80. Какую технологию преимущественно используют при выращивании кур мясного направления?
81. Какую технологию преимущественно используют при выращивании кур яичного направления?
82. Назовите последовательность технологических процессов производства пищевых яиц
83. Назовите последовательность технологических операций убоя и переработки птицы
84. Назовите последовательность технологических операций инкубации яиц
85. В какие сроки производится контрольное овоскопирование инкубационных яиц у кур?
86. Свежесть яйца определяется:
87. Порок яйца, при котором белок и желток смешаны полностью называется:
88. Дефект яйца, при котором белок и желток смешаны частично называется:
89. Порок яйца, при котором внутри находится темное непрозрачное содержимое:
90. Дефект яйца, при котором желток присох к скорлупе, называется:
91. Назовите показатели, которые учитываются при определении единицы Хай:
92. Сколько весят суточные цыплята?
93. Сколько весят суточные гусята?
94. Как укладывают куриные яйца в инкубационные лотки?
95. К натуральным полупабрикатам относятся:
96. К рубленным бескостным полуфабрикатам относятся
97. К колбасным изделиям относятся:
98. К мясным консервам относятся:
99. В мясе механической обвалки в отличии от мяса ручной обвалки содержится:
100. На какие категории по упитанности делят тушки птицы?
101. Мясо птицы механической обвалки - это
102. Обваленное мясо - это
103. Обвалка мяса птицы - это:
104. Нутровка - это:
105. Анатомическая разделка тушки птицы – это:
106. Переработка птицы - это:
107. Индекс формы - это:
108. Время образования скорлупы яйца:
109. Что понимают под яйценоскостью у кур?
110. Чему равна в среднем яйценоскость яичных пород кур?
111. Назовите все части тушки, которые считаются съедобными
112. Назовите все части тушки, которые считаются несъедобными
113. Назовите последовательность технологических операций при производстве меланж
114. Назовите последовательность технологических операций при потрошении птицы
115. Среднее содержание жира в яйцах водоплавающей птицы, %
116. Порок яиц, при котором происходит смешивание белка с желтком?
117. Эмбрионы, погибшие на ранней стадии развития, называются
118. Как переводят курочек в поголовье несушек?
119. Возраст наступления половой зрелости уток?
120. Продолжительность инкубации гусиных яиц.

121. Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса кур, не должна превышать
122. Рекомендуемый срок годности охлажденного мяса кур (тушек) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2 °С до плюс 2 °С включительно, не более:
123. Рекомендуемый срок годности замороженного мяса кур (тушек) в потребительской таре со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере не выше минус 18° С, не более:
124. Требования к качеству мяса кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части) регламентируются стандартом:
125. Требования к качеству мяса гусей регламентируются стандартом:

Экзаменационные вопросы по дисциплине

1. Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственной птицы.
2. Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Факторы, влияющие на продуктивность.
3. Мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Факторы, влияющие на продуктивность.
4. Характеристика основных яичных пород и кроссов кур.
5. Характеристика основных мясных пород и кроссов кур.
6. Основные породы уток и гусей.
7. Основные породы перепелов, цесарок, индеек.
8. Технология убоя и первичной обработки птицы. Технологическая схема. Обоснование режимов.
9. Характеристика поточно-механизированных линий убоя и обработки птицы. Контроль качества при переработке. Дефекты. Пищевая и биологическая ценность.
10. Строение, химический состав и свойства пера. Снятие оперения
11. Первичная обработка перо-пухового сырья. Технологическая схема. Обоснование режимов.
12. Характеристика перо-пуховых изделий.
13. Производство перо-пухового изделий на перо-пуховых фабриках. Обоснование режимов.
14. Строение яиц, химический состав, свойства, биологическая ценность.
15. Строение белка, химический состав, свойства, биологическая ценность.
16. Строение желтка, химический состав, свойства, биологическая ценность.
17. Строение скорлупы, химический состав, свойства, биологическая ценность.
18. Требования к качеству яиц. Дефекты яиц. Хранение яиц.
19. Технология производства замороженных яйцепродуктов. Ассортимент. Технологическая схема. Обоснование режимов Требования к качеству.
20. Технология производства сухих яйцепродуктов. Ассортимент. Технологическая схема. Обоснование режимов Требования к качеству.
21. Ассортимент кормовой и технической продукции. Требования стандарта к качеству готовой продукции. Классификация сырья.
22. Технология производства кормовой продукции в аппаратах периодического действия.
23. Характеристика способов очистки технического жира.
24. Характеристика способов обработки шквары при производстве технической продукции.
25. Технология производства кормовой продукции на непрерывно-действующих линиях.
26. Особенности технологии муки из кератинсодержащего сырья. Характеристика готовой продукции.
27. Технология получения куриного (утиного) пепсина. Преимущества по сравнению с аналогами.

28. Технология получения гиалуроновой кислоты из петушиных гребней. Строение, свойства, применение. Технологическая схема производства.
29. Виды холодильной обработки мяса птицы. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
30. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
31. Способы размораживания мяса.
32. Режимы и техника сублимации мясного сырья
33. Ассортимент колбасных изделий на основе одного -, двух -, трехсортной жиловке с использованием мяса птицы.
34. Обвалка, жиловка, сортировка мяса. Характеристика мяса различных сортов.
35. Технология производства вареных колбас. Характеристика сырья, ассортимент готовой продукции, технологическая схема.
36. Назначение и способы сушки варено-копченых колбас. Режимы.
37. Характеристика основных процессов при сушке сырокопченых колбас. Виды брака, пути предотвращения.
38. Назначение и сущность процесса копчения. Режимы. Виды брака и пути их предотвращения.
39. Назначение и сущность процесса обжарки колбас. Режимы. Виды брака и пути их предотвращения.
40. Направленное изменение функционально-технологических свойств при созревании посоленного мяса.
41. Характеристика сырья для производства сосисок. Технологическая схема производства.
42. Технология производства полукопченых колбас. Технологическая схема, режимы.
43. Технологическая документация процесса производства колбас. Формы.
44. Виды колбасных оболочек, их свойства. Подготовка оболочек к наполнению фаршем.
45. Запекание в технологии колбасных изделий. Режимы. Биохимические процессы при запекании.
46. Характеристика основного сырья, используемого в колбасном производстве.
47. Получение и свойства дыма. Холодное копчение.
48. Назначение осадки в колбасном производстве. Виды осадки. Процессы, протекающие при осадке колбас.
49. Приготовление фарша при производстве вареных колбас. Порядок составления, режимы. Характеристика используемого оборудования.
50. Характеристика процессов цветообразования в производстве колбасных изделий.
60. Составление фарша для полукопченых колбас. Характеристика процессов. Применяемое оборудование.
61. Формула стерилизации консервов. Анализ формулы стерилизации и термограммы.
62. Влияние состава, свойств сырья и физико-химических факторов на эффективность стерилизации консервов.
63. Корректировка формулы стерилизации по величине стерилизующего эффекта.
64. Биохимические процессы при предварительной тепловой обработке сырья в консервном производстве.
65. Требования стандартов к качеству консервов. Порядок определения качественных показателей.
66. Методы установления режимов стерилизации. Используемые допущения.
67. Подготовительные операции при производстве фаршевых консервов. Теория куттерования.
68. Классификация консервов и характеристика сырья для производства консервов.
69. Биохимические изменения консервов в процессе хранения. Виды брака. Пути предотвращения.
70. Обвалка и жиловка, сортировка мяса по группам в консервном производстве.

71. Технология производства консервов «Мясо птицы в собственном соку».
72. Подготовка сырья для производства паштетной группы консервов.
73. Виды брака консервов. Причины брака, направления использования консервов.
74. Технологическая схема производства фаршевых консервов из мяса птицы.
75. Технологическая схема производства консервов паштетной группы.
76. Выбор сырья для производства пельменей. Технологическая схема.
77. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика готовой продукции.
78. Разделка тушек птицы и производство натуральных полуфабрикатов.

Темы рефератов

- Современные технологии и оборудование убоя и первичной обработки сухопутной и водоплавающей птицы.
- Применение биотехнологических способов обработки основного и вторичного сырья убоя птицы в расширении ассортимента птицепродуктов.
- Традиционная и альтернативные схемы разделки тушек птицы, направления использования.
- Перспективы использования непищевых отходов птицеперерабатывающей промышленности для получения заменителей сычужного фермента.
- Способы механизированного отделения кускового мяса птицы.
- Способы получения мяса механической обвалки птицы, их сравнительная оценка.
- Мясо переполов и перспективы его использования.
- Рациональное использование вторичного сырья убоя птицы.
- Использование перо-пухового сырья в легкой, пищевой, кормовой и косметической промышленности.
- Биологически ценные пищевые гидролизаты на основе сырья убоя птицы.
- Перспективы использования пищевых добавок в производстве птицепродуктов.
- Физико-химические и функциональные свойства растительных белков в пищевых системах.
- Перспективы растительных текстурированных белков в технологии специализированных птицепродуктов.
- Кулинарные изделия из мяса птицы. Перспективы производства.
- Ассортимент и производство быстрозамороженных готовых мясных блюд с использованием мяса птицы.

Варианты контрольных работ для студентов заочного обучения

ВАРИАНТ № 1

- Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства. Характерные черты интенсивного птицеводства.
- Современный принцип комплектования стада.
- Способы содержания птицы.

ВАРИАНТ № 2

- Яичная продуктивность птицы и пути ее увеличения.
- Факторы среды, определяющие режим инкубации.
- Породы уток, имеющие промышленное значение.

ВАРИАНТ № 3

- Происхождение и одомашнивание кур, уток и других видов птицы.
- Породы кур, имеющие промышленное значение
- Оплодотворенность и выводимость яиц. Пути их повышения.

ВАРИАНТ № 4

1. Породы и кроссы индеек.
2. Принципы нормирования кормления птицы
3. Методы разведения птицы.

ВАРИАНТ № 5

1. Значение и организация племенной работы в птицеводстве.
2. Перепела, цесарки, мясные голуби, страусы.
3. Типы птицеводческих хозяйств.

ВАРИАНТ № 6

1. Аутосексные кроссы и их значение в птицеводстве.
2. Особенности и преимущества клеточного содержания кур- несушек.
3. Значение инкубации яиц в развитии птицеводства.

ВАРИАНТ № 7

1. Организация технологического процесса в инкубатории.
2. Мясная продуктивность птицы и пути ее увеличения.
3. Наследуемость и взаимосвязь признаков продуктивности птицы.

ВАРИАНТ № 8

1. Связь экстерьера с интерьером и продуктивностью птицы.
2. Строение и образование куриного яйца. Химический состав яиц.
3. Учет и расчет яичной продуктивности птицы.

ВАРИАНТ № 9

1. Мясные породы и кроссы кур.
2. Яичные породы и кроссы кур.
3. Методы выращивания ремонтного молодняка кур яичных и мясных кроссов.

ВАРИАНТ № 10

1. Особенности кормления бройлеров.
2. Физиология развития эмбрионов сельскохозяйственной птицы.
3. Технологическая характеристика клеточных батарей для выращивания цыплят.

ВАРИАНТ № 11

1. Перспективы использования гена карликовости в яичном и мясном птицеводстве.
2. Выращивание молодняка и содержание взрослой птицы на глубокой подстилке.
3. Переработка пищевых яиц.

ВАРИАНТ № 12

1. Особенности кормления кур – несушек.
2. Параметры микроклимата при выращивании молодняка кур.
3. Рост и развитие мясного молодняка и сроки его выращивания на мясо.

ВАРИАНТ № 13

1. Выращивание индюшат на мясо.
2. Повышение эффективности использования корма при производстве яиц и мяса птицы.
3. Световой режим при выращивании цыплят и содержании кур.

ВАРИАНТ № 14

1. Сортировка, маркировка, упаковка мяса птицы.
2. Пути снижения себестоимости яиц и мяса птицы.
3. Выращивание утят на мясо. Оборудование.

ВАРИАНТ № 15

1. Выращивание гусят на мясо. Оборудование.
2. Использование достижений генетики в племенной работе с птицей.
3. Способы выращивания бройлеров. Оборудование.

ВАРИАНТ № 16

1. Сбор, перевозка и хранение инкубационных яиц.
2. Основные корма. Нетрадиционные корма и добавки, использующиеся в птицеводстве.
3. Технологический процесс убоя и обработки птицы. Оборудование.

ВАРИАНТ № 17

1. Ограниченнное кормление ремонтного молодняка и фазовое кормление кур- несушек.
2. Значение и методика проведения биологического контроля при инкубации.
3. Биологические особенности водоплавающей птицы и их значение в производстве птицеводческой продукции.

ВАРИАНТ № 18

1. Содержание кур родительского стада. Технологическое оборудование.
2. Оценка и отбор цыплят в суточном возрасте.
3. Прием суточного молодняка и его перевозка.

ВАРИАНТ № 19

1. Мечение и индивидуальный учет продуктивности птицы.
2. Определение пола и возраста птицы.
3. Пути решения безотходного производства в птицеводстве.

ВАРИАНТ № 20

1. Отбор яиц для инкубации. Калибровка яиц.
2. Сроки использования птицы в товарных и племенных хозяйствах.
3. Ведущие ученые, разработавшие научные основы птицеводства.

ВАРИАНТ № 21

1. Основные признаки отбора и подбора сельскохозяйственной птицы.
2. Технологическая характеристика клеточных батарей для кур – несушек.
3. Клеточное выращивание бройлеров.

ВАРИАНТ № 22

1. Технологический процесс производства мяса цыплят – бройлеров.
2. Особенности кормления ремонтного молодняка кур в различные возрастные периоды.
3. Методы селекции сельскохозяйственной птицы.

ВАРИАНТ № 23

1. Качество пищевых яиц.
2. Особенности кормления и содержания племенной птицы.
3. Гибридизация в птицеводстве.

ВАРИАНТ № 24

1. Условия, обеспечивающие круглогодовое, ритмичное производство яиц и мяса птицы.
2. Мясо-яичные породы кур и их использование в современном птицеводстве.
3. Значение развития бройлерной промышленности для увеличения производства мяса.

ВАРИАНТ № 25

1. Принудительная линька сельскохозяйственной птицы, ее значение.
2. Технологический процесс производства пищевых яиц.
3. Задачи селекционных центров, племзаводов и репродукторов первого и второго порядка.

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

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Критерии оценки экзамена в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на экзамене по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на экзамене по учебной дисциплине.

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Оценка за ответы при проведении устного экзамена складывается из следующих показателей:

- твердое систематизированное знание материала;
- точность, четкость и развернутость ответов студента на вопросы;
- логика изложения материала;
- умение самостоятельно мыслить и правильно делать выводы;
- использование соответствующей терминологии, стиля изложения;

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы полные, развернутые. Их содержание свидетельствует об увереных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);
2. Ответы содержат более 75% правильной информации. Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);
3. Ответы содержат не менее 50% правильной информации, что свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);
4. Ответы содержат менее 50% правильной информации, что свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Критерии оценивания заданий, выполняемых как во время аудиторных практических и лабораторных работ, так и самостоятельно.

1. Задание выполнено в полном объеме. Сделан обобщающий вывод. При индивидуальном собеседовании даны правильные ответы на вопросы. Это свидетельствует об увереных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Задание выполнено частично, но не менее, чем на 75%. Обобщающий вывод не сделан. При индивидуальном собеседовании даны правильные или не совсем точные ответы на вопросы. Это свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Задание выполнено частично, менее 75%, или неверно. Обобщающий вывод не сделан. При индивидуальном собеседовании даны не совсем точные ответы на вопросы. Это свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Задание не выполнено. Это свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).

Критерии оценки текущих тестов (коллоквиумы 1, 2): если студент выполняет правильно до 51% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «неудовлетворительно»; если студент выполняет правильно 51-70% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «удовлетворительно»; если студент выполняет правильно 71-85 % тестовых заданий, то ему выставляется оценка «хорошо»; если студент выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «отлично».

Критериями оценки контрольной работы являются: степень раскрытия сущности вопросов, соблюдения требований к оформлению, обоснованность выбора источников литературы.

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки контрольной работы, выполненной студентом. В данном случае определяется: а) соответствие содержания контрольной работы заданию; б) соответствие содержания вопросов; в) полнота раскрытия и глубина знаний по теме. Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлен список используемой литературы, оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объему.

Оценка «отлично» выставляется, если в контрольной работе представлены полные развернутые ответы на все поставленные вопросы, при этом материалложен логично; выдержан объем; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» выставляется, если основные требования к контрольной работе выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность; не выдержан объем; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если в контрольной работе имеются существенные отступления от требований. В частности, ответы на вопросы представлены не в полном объеме, освещены лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании; имеются значительные упущения в оформлении.

Оценка «неудовлетворительно»: контрольная работа представлена, но отсутствуют ответы на ряд вопросов, содержания вопросов не раскрыты, обнаруживается существенное непонимание сути вопросов или контрольная работа не представлена студентом.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. 86-100 % правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об увереных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);
3. Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);
4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).