

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Т.Т. Тарчоков



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника – бакалавр

Курс обучения 3 (3)

Семестр 5 (5)

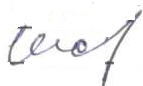
Форма обучения очная (заочная)

Рабочая программа дисциплины **Б1.В1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н.,

доцент



М.А. Шалов

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «22» мая 2025г. No10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент



К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. No5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор



Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Основы технологии производства продукции птицеводства» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для рациональной организации технологических процессов производства яиц и мяса птицы на птицеводческих предприятиях промышленного типа разной формы собственности.

Задачи дисциплины:

- изучить вопросы происхождения, конституции, экстерьера, интерьера и продуктивности сельскохозяйственной птицы разных видов;
- изучить биологические и технологические основы инкубации яиц и организации технологии переработки продуктов птицеводства;
- изучить достижения науки и практики в области птицеводства, организации технологического процесса производства птицеводческой продукции в режиме ресурсосбережения

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	ИД-1ПК-2 Планирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	<p>Знать: ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>Уметь: планировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p> <p>Владеть: ветеринарно-санитарными мероприятиями по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора</p>
		ИД-2ПК-2 Организует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции,	<p>Знать: ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по</p>

		дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Уметь: организовать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора Владеть: ветеринарно-санитарными мероприятиями по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора
	ИД-3ПК-2 Контролирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений		Знать: ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений Уметь: контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений Владеть: ветеринарно-санитарными мероприятиями по дезинфекции, дезинсекции,

			дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора, соблюдает и регулирует микроклимат животноводческих помещений
ПК-8	Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	ИД-1пк-8 Применяет знания форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Знать: формы и правила оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении Уметь: применять формы и правила оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении Владеть: формами и правилами оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении
		ИД-2пк-8 Производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих	Знать: ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боенских организациях,

		х организациях, в боевских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боевских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию Владеть: ветеринарно- санитарным осмотром сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боевских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию
		ИД-3пк-8 Обеспечивает ветеринарно- санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	Знать: ветеринарно- санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства Уметь: обеспечивать ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства Владеть: ветеринарно- санитарным благополучием предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства
ПК-15	Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов	ИД-1ПК-15 Анализирует требования к новым видам продуктов питания, полученным	Знать: требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения Уметь: анализировать

	питания, полученных из сырья животного происхождения	из сырья животного происхождения	требования к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения Владеть: требованиями к новым видам продуктов питания, полученным из сырья животного происхождения
		ИД-2ПК-15 Использует методы отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Знать: методы отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения Уметь: использовать методы отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения Владеть: методами отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения
		ИД-3ПК-15 Принимает участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Знать: применение методов отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения Уметь: применять методы отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения Владеть: методами отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии производства продукции птицеводства» входит в часть формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	5	5
	З.е.часов	З.е.часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,2/41	0,3/12
лекции	18(4)*	4(2)*

практические занятия	18(4)*	6(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2. Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	0,8/31	1,7/60
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	26	55
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Практ. занятия	Сам. изуч. отд. тем
1. Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы	2(2)*	2(2)*	3
2. Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы.	2(2)*	2(2)*	3
3. Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	2	2	3
4. Технология производства яиц кур.	2	2	3
5. Технологический процесс производства мяса бройлеров.	2	2	3
6. Технология производства мяса индеек	2	2	3
7 Технология производства продуктов утководства.	2	2	3
8. Технология производства продуктов гусеводства.	2	2	3
9. Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов.	2	2	2
Итого по дисциплине	18(4)*	18(4)*	26

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	Лекции	Практ. занятия	Сам. изуч. отд. тем
1. Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы	0,5 (0,5)*	1(1)*	7
2. Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы.	0,5 (0,5)*	0,5	6
3. Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	0,5 (0,5)*	0,5	6
4. Технология производства яиц кур.	0,5 (0,5)*	1(1)*	6
5. Технологический процесс производства мяса бройлеров.	0,5	1	6

6. Технология производства мяса индеек	0,5	0,5	6
7 Технология производства продуктов утководства.	0,5	0,5	6
8. Технология производства продуктов гусеводства.	0,25	0,5	6
9. Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов.	0,25	0,5	6
Итого по дисциплине	4(2)*	6(2)*	55

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы	ЛЕКЦИЯ № 1. Тема: Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства. История развития птицеводства и перспективы дальнейшего его совершенствования. Яичная продуктивность. Процесс яйцеобразования. Яйценоскость и масса яиц. Морфологический и химический состав яиц. Динамика яйценоскости и изменение качества яиц, половая зрелость, проявление инстинкта насиживания, линька в процессе продуктивного периода. Учёт и оценка яичной продуктивности. Мясная продуктивность. Особенности роста молодняка мясной птицы разных видов. Оценка мясной продуктивности: убойная масса, убойный выход, выход съедобных частей. Факторы, влияющие на мясную продуктивность. Воспроизводительные качества птицы. Связь воспроизводительных качеств с уровнем продуктивности. Плодовитость птиц как показатель её воспроизводительных качеств.	2(2)*	0,5 (0,5)*
2	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы.	ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы. Виды и породы. Перспективы использования новых видов птиц в сельскохозяйственном птицеводстве. Принципы классификации пород и кроссов. Характеристика основных пород, породных групп и кроссов птиц. Породы кур. Яичная порода – леггорн. Яично-мясные породы кур, используемые для производства яиц с коричневой скорлупой. Кроссы яичных кур. Корниш и белый плимутрок – основные породы, используемые для производства бройлеров. Кроссы мясных кур. Породы и породные группы гусей. Породы и породные группы индеек. Кроссы индеек. Породы и породные группы цесарок, перепелов и мясных голубей.	2(2)*	0,5 (0,5)*
3	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	ЛЕКЦИЯ № 3. Тема: Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы. Классификация и технические характеристики инкубаторов. Технологический процесс в цехе инкубации. Графики и системы закладок партий инкубационных яиц. Биологический контроль в инкубации. Качество и оценка выведенного молодняка. Анализ результатов инкубации	2	0,5 (0,5)*
4	Технология производства яиц кур.	ЛЕКЦИЯ № 4. Тема: Технология производства яиц кур. Типы специализированных предприятий и объединений по производству пищевых яиц. Схема технологического процесса производства яиц. Основные технологические звенья и карта-график специализированных птицеводств по производству яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Содержание родительского стада. Содержание	2	0,5 (0,5)*

		промышленного стада кур-несушек.		
5	Технологический процесс производства мяса бройлеров.	ЛЕКЦИЯ №5. Тема: Технологический процесс производства мяса бройлеров. Особенности и преимущества производства мяса птиц при выращивании и откорме мясного молодняка. Рост и развитие молодняка, сроки его выращивания. Схема технологического производства мяса цыплят-бройлеров. Цех производства инкубационных яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Производство мяса бройлеров.	2	0,5
6	Технология производства мяса индеек	ЛЕКЦИЯ № 6. Тема: Технология производства мяса индеек. Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. Размеры и комплектование родительского стада индеек. Сроки эксплуатации. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Кормление и содержание мясного молодняка. Клеточное содержание и выращивание индеек.	2	0,5
7	Технология производства продуктов утководства.	ЛЕКЦИЯ № 7. Тема: Технология производства продуктов утководства. Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. Размеры и комплектование родительского стада уток. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц уток. Особенности инкубации яиц. Способы выращивания уток на мясо. Поточно-технологические линии. Выращивание и кормление утят. Откорм уток на жирую печень. Рыбно-утиные хозяйства.	2	0,5
8	Технология производства продуктов гусеводства.	ЛЕКЦИЯ № 8. Тема: Технология производства продуктов гусеводства. Особенности технологического процесса. Использование пород и их помесей. Размеры, структура и комплектование родительского стада. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц. Выращивание гусят на мясо. Откорм гусей на жирую печень. Технология получения перо-пухового сырья	2	0,25
9.	Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов.	ЛЕКЦИЯ № 9. Тема: Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов. Выращивание ремонтного молодняка цесарок. Содержание родительского стада. Выращивание цесарят на мясо. Выращивание молодняка перепелов. Содержание взрослых перепелов. Откорм перепелов на мясо. Технология производства яиц перепелов.	2	0,25
		Итого по дисциплине	18(4)*	4(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очн о	заочно
1.	Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы	Практическое занятие №1. Конституция и экстерьер птицы. Методы оценки экстерьера	2(2)*	1(1)*
2	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы.	Практическое занятие №2. Оценка мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы	2(2)*	0,5

3	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	Практическое занятие №3. Характеристика пород и кроссов птицы.	2	0,5
4	Технология производства яиц кур.	Практическое занятие №4. Составление схемы технологического процесса производства пищевых яиц	2	1(1) *
5	Технологический процесс производства мяса бройлеров.	Практическое занятие №5. Расчёты производства в мясном птицеводческом хозяйстве	2	1
6	Технология производства мяса индеек	Практическое занятие №6. Технологические расчёты при производстве мяса индеек	2	0,5
7	Технология производства продуктов утководства.	Практическое занятие №7. Технологические расчёты по выращиванию молодняка уток	2	0,5
8	Технология производства продуктов гусеводства.	Практическое занятие №8. Технологические расчёты по выходу мяса гусей при различных вариантах технологии	2	0,5
9.	Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов.	Практическое занятие №9. Основные принципы, на которых базируется современное промышленное производство мяса цесарок и перепелов	2	0,5
Итого			18(4) *	6(2) *

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы технологии производства продукции птицеводства» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, надо отметить, что для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно-методической документацией по данной дисциплине разработаны для внутривузовского пользования следующие учебные пособия и методические указания:

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 31 (60) часа, из них 26(55) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к практической работе, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

№№ п\п	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно- методического обеспечения	Форма контроля
1.	Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы	7(3)	[1] Стр. 6 -17 [3] Стр. 4 -10 [2] Стр. 3 - 8	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
2	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы.	6(3)	[1] Стр. 91-121 [2] Стр. 61-85 [3] Стр. 25-31	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
3	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	6(3)	[1] Стр. 257-281 [2] Стр. 233-254 [3] Стр. 31-64	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
4	Технология производства яиц кур.	6(3)	[2] Стр. 35-46 [3] Стр. 64-66 [1] Стр. 26 -37 [4] Стр. 34 -40 [6] Стр. 32 - 38	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
5	Технологический процесс производства мяса бройлеров.	6(3)	[1] Стр. 56-89 [2] Стр. 225-232 [3] Стр. 56 -67 [3] [5] Стр. 83 - 98	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
6	Технология производства мяса индеек	6(3)	[1] Стр. 17-27 [3] Стр. 14-25 [2] Стр. 26 -37 [4] Стр. 44 -50	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
7	Технология производства продуктов утководства.	6(3)	[1] Стр. 295-304 [2] Стр. 106 -127 [5] Стр. 74 -80 [2] Стр. 113 - 128	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
8	Технология производства продуктов гусеводства.	6(2)	[1] Стр. 167-230	Подготовка к балльно-

			[3] Стр. 100-104	рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
9.	Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов.	6(2)	[1] Стр. 187-230 [3] Стр. 110-127	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	[1]; [2] Конспект лекций	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
	Итого:	31(60)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы	ПК-2 ПК-8 ПК-15	1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям)
	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы.		
	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы		
2.	Технология производства яиц кур.	ПК-2 ПК-8 ПК-15	2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям)
	Технологический процесс производства мяса бройлеров.		
	Технология производства мяса индеек		
3.	Технология производства продуктов утководства.	ПК-2 ПК-8 ПК-15	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям)
	Технология производства продуктов гусеводства.		
	Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов.		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов

достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются индикаторы достижения компетенции при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту экзамен «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Основы технологии производства продукции птицеводства» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК- 2 - Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора

ПК- 8 - Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства

ПК- 15 - Способностью принимать участие в промышленных испытаниях новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения

В процессе освоения образовательной программы по **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** компетенции **ПК – 2, ПК – 8 и ПК - 15** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Код компетенции	Дисциплины (модули), практики и ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)		Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-2	Б1.В.1.13	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.14	Радиобиология и радиобиологическая экспертиза	4
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, общепрофессиональная	4
	Б1.В.1.12	Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.05	Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.ДВ.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	7
	Б1.В.1.ДВ.03.02	Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	7
	ФТД.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	7
	Б2.О.04(П)	Производственная практика, ветеринарно-санитарная	8
ПК-8	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б1.В.1.04	Технология молока и молочных продуктов	4
	Б1.В.1.13	Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	
	Б1.В.1.03	Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов	5
	Б1.В.1. 08	Санитарная микробиология	5
	Б1.В.1.12	Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.ДВ.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	8
	Б1.В.1.ДВ.04.02	Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	
	Б2.О.04(П)	Производственная практика, ветеринарно-санитарная	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-15			4
	Б1.В.1.ДВ.02.01	Химия пищи	3
	Б1.В.1.ДВ.02.02	Гигиена питания	3
	Б1.В.1.04	Технология молока и молочных продуктов	4
	Б1.В.1.03	Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов	5
	Б1.В.1.12	Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б2.О.03(П)	Производственная практика, технологическая	
	Б3.01(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенций по дисциплине, применяется бально-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу бально-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- набрать по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов.

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр по учебной дисциплине, составляет **100**, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка (согласно календарному учебному графику, в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 баллов приходится на текущий контроль, 10 – на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов – это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Для допуска к зачету, которым заканчивается изучение дисциплины, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1ПК-2 Планирует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора (5 этап)	Знать: ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Не знает ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Частично знаком с ветеринарно-санитарными мероприятиями по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Достаточно владеет знаниями ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	В полной мере владеет ветеринарно-санитарными мероприятиями по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора

[illegible]

[illegible]

	уничтожении	утилизации или уничтожении	или уничтожении	уничтожении	утилизации или уничтожении
	Владеть: формами и правилами оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Не владеет методикой форм и правил оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Не в полной мере владеет формами и правилами оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Способен обеспечить на достаточном уровне формами и правилами оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении	Владеет на высоком уровне формами и правилами оформления ветеринарных документов и сертификатов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении
ИД-2пк-8 Производит ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию (5 этап)	Знать: ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Не знает ветеринарно-санитарный осмотр сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Частично знаком с ветеринарно-санитарным осмотром сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	Достаточно владеет знаниями ветеринарно-санитарного осмотра сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию	В полной мере владеет ветеринарно-санитарным осмотром сырья и продуктов животноводства в мясоперерабатывающих организациях, в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных для определения пригодности к дальнейшему использованию

[illegible]

[illegible]

	видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	методы отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения
	Владеть: методами отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Не владеет методами отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Не в полной мере владеет методами отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Способен обеспечить на достаточном уровне методами отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения	Владеет на высоком уровне методами отбора проб новых видов продуктов питания, полученных из сырья животного происхождения

Для допуска к зачету, которым только заканчивается изучение дисциплины, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к зачету студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки

результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-8 ИД-2ПК-8 ИД-3ПК-8 ИД-1ПК-15 ИД-2ПК-15 ИД-3ПК-15 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Вопрос 1. У какого вида взрослой птицы самцы почти в 2 раза тяжелее самок?

- 1) Утки
- 2) Гуси
- 3) Индейки
- 4) Куры
- 5) Цесарки

Вопрос 2. У птицы какого вида есть на шее «кораллы»?

- 1) Гуси
- 2) Индюки
- 3) Перепела
- 4) Цесарки
- 5) Петухи

Вопрос 3. У птицы какого вида есть шпоры?

- 1) Селезни
- 2) Мускусные утки
- 3) Гуси
- 4) Петухи
- 5) Цесарки

Вопрос 4. Где у птицы расположены «рулевые перья»?

- 1) На плечевом поясе
- 2) На хвосте
- 3) На копчике
- 4) На всем теле
- 5) На груди

Вопрос 5. Где у птицы расположены кроющие перья?

- 1) Только на голове
- 2) На хвосте
- 3) На всем теле птицы
- 4) Только на плече

Вопрос 6. У птицы какого вида есть пучок жестких черных нитевидных перьев на груди?

- 1) Селезни
- 2) Гусаки
- 3) Самцы цесарок
- 4) Индюки
- 5) Перепела

Вопрос 7. Перечислите все породы кур яичного направления продуктивности.

- 1) Минорки
- 2) Нью – гемпширы
- 3) Леггорн
- 4) Белый плимутрок
- 5) Орловская

Вопрос 8. Назовите все кроссы кур яичного направления продуктивности.

- 1) Беларусь – 9
- 2) Смена – 2
- 3) Родонит
- 4) Хайсекс белый
- 5) Прогресс
- 6) СК Русь – 2
- 7) Конкурент – 2

Вопрос 9. Назовите все кроссы, используемые для производства бройлеров.

- 1) Гибро
- 2) Бованс белый
- 3) Смена – 2
- 4) Ломан коричневый
- 5) Конкурент – 2
- 6) Росс

Вопрос 10. Назовите все породы индеек.

- 1) Северокавказская бронзовая
- 2) Плимутрок полосатый
- 3) Холмогорская
- 4) Белая широкогрудая
- 5) Тихорецкая черная
- 6) Украинская серая

Вопрос 11. Назовите все породы уток.

- 1) Крупная серая
- 2) Загорская белогрудая
- 3) Пекинская
- 4) Украинская серая
- 5) Мускусная
- 6) Корниш

Вопрос 12. Назовите все породы гусей.

- 1) Итальянская
- 2) Холмогорская
- 3) Нью-гемпширы
- 4) Крупная серая
- 5) Арзамасская
- 6) Серо-крапчатая
- 7) Кубанская

Вопрос 13. Назовите все породы кур мясного направления продуктивности.

- 1) Род - айланд
- 2) Корниш
- 3) Леггорн
- 4) Белый плимутрок
- 5) Нью-гемпшир

Вопрос 14. Что понимают под половой зрелостью несушек?

- 1) Возраст снесения первого оплодотворенного яйца
- 2) Пик яйценоскости
- 3) Возраст снесения первого яйца
- 4) Возраст перевода молодок во взрослое поголовье

5) Высокую оплодотворяемость яиц

Вопрос 15. Какое минимальное число дочерей необходимо для достоверной оценки петуха по качеству потомства?

- Не менее 10-20
- Не менее 40-50
- Не менее 200-210
- Не менее 150-160
- Не менее 80-90

Вопрос 16. В каком возрасте проводят ускоренную предварительную оценку яичных кур по яйценоскости?

- 1) В 52 недели жизни
- 2) В 40 недель жизни
- 3) В 72 недели жизни
- 4) В 22 недели жизни
- 5) В 30 недель жизни

Вопрос 17. Что понимают под циклом яйценоскости?

- 1) Число яиц, снесенных несушкой без перерыва
- 2) Число яиц, снесенных за первую неделю яйценоскости
- 3) Число яиц, снесенных за 40 недель жизни
- 4) Число яиц, снесенных за 72 недели жизни

Вопрос 18. Как определить яйценоскость на среднюю несушку?

- 1) Валовой сбор яиц разделить на начальное поголовье
- 2) Суммировать яйценоскость по месяцам
- 3) Валовой сбор яиц за период разделить на число птице-дней за тот же период.
- 4) Валовой сбор яиц за период разделить на среднее поголовье за тот же период.

Вопрос 19. Каких цыплят называют аутосексными?

- 1) Цыплят цветных пород
- 2) Цыплят мини-кур
- 3) Цыплят с известным происхождением
- 4) Гибридных цыплят любого кросса
- 5) Суточных петушков и курочек, различающихся по скорости оперяемости или цвету оперения.

Вопрос 20. В каком возрасте ремонтных курочек переводят в куры - несушки?

- 1) В 17 недель
- 2) В 9 недель
- 3) В 5,5 месяцев
- 4) В 22 недели
- 5) В 6 месяцев

Вопрос 21. Возраст наступления половой зрелости кур?

- 1) 200-250 дней
- 2) 35-45 дней
- 3) 100-120 дней
- 4) 150-180 дней
- 5) 210-270 дней

Вопрос 22. Возраст наступления половой зрелости гусей?

- 1) 100-150 дней
- 2) 150-200 дней
- 3) 200-250 дней
- 4) 250-300 дней
- 5) 300-350 дней

Вопрос 23. Возраст наступления половой зрелости индеек?

- 1) 50-100 дней
- 2) 200-250 дней
- 3) 350-400 дней
- 4) 250-300 дней
- 5) 150-200 дней

Вопрос 24. Возраст наступления половой зрелости уток?

- 1) 50-100 дней
- 2) 100-150 дней
- 3) 350-400 дней
- 4) 200-250 дней
- 5) 150-200 дней

Вопрос 25. Возраст наступления половой зрелости перепелок?

- 1) 80 -100 дней
- 2) 60-85 дней
- 3) 120-145 дней
- 4) 75-92 дня
- 5) 40-45 дней

Вопрос 26. Как переводят курочек в поголовье несушек?

- 1) Путем пересадки из клеток, в которых их выращивали, в клетки для несушек
- 2) На основании соответствующих записей в учетных ведомостях
- 3) Посредством уменьшения плотности посадки до нормативной для взрослых кур
- 4) После начала яйцекладки

Вопрос 27. В птичнике, рассчитанном на 27 тыс. кур-несушек, находится 20 тыс. кур 30-и недельного возраста. Можно ли посадить в этот птичник дополнительно 2 тысячи молодок 17-недельного возраста?

- 1) Можно
- 2) Нельзя
- 3) Можно, но в отдельную клеточную батарею
- 4) Можно, освободив для них верхние ярусы.

Вопрос 28. Какой длины яйцевод у хорошей несушки?

- 10-15 см
- 25-30 см
- 60-75 см
- 120-130 см
- 20-25 см

Вопрос 29. Каким способом можно определить пол суточных цыплят?

- 1) Путем осмотра клоаки
- 2) По цвету оперения аутосексных кроссов
- 3) По длине маховых перьев
- 4) При помощи тестера

5) Любым из перечисленных способов

Вопрос 30. Комплекс сочетающихся специализированных линий и гибридов птицы, полученным по определенным схемам скрещиваний, называется

Вопрос 31. За биологический цикл от кур яичных пород и кроссов получают:

- 1) 400-450 яиц
- 2) 280-300 яиц
- 3) 150-200 яиц
- 4) 100-150 яиц
- 5) 450-480 яиц

Вопрос 32. Под яйценоскостью птицы понимают:

- 1) Отношение числа снесенных яиц к числу птице-дней за определенный период
- 2) Число яиц, снесенных несушкой без перерыва
- 3) Число яиц, снесенных несушкой за определенный отрезок времени

Вопрос 33. Интенсивность яйценоскости определяют:

- 1) Отношением числа снесенных яиц к числу птице-дней за конкретный период, %
- 2) Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на поголовье несушек на начало учитываемого периода
- 3) Делением валового сбора яиц, снесенных за определенный период, на среднее поголовье несушек
- 4) Число яиц, снесенных несушкой без перерыва

Вопрос 34. Как определить среднее поголовье кур-несушек?

- 1) Число птице-дней за год разделить на начальное поголовье
- 2) Число птице-дней за период разделить на число календарных дней за тот же период
- 3) Число кур, имевшихся на начало года, суммировать с числом кур на конец года и сумму разделить на 2.
- 4) Суммировать число кур, имевшихся на начало каждого месяца

Вопрос 35. Продолжительность инкубации куриных яиц.

- 1) 27-28 дней
- 2) 21 день
- 3) 30-31 день
- 4) 29-30 дней
- 5) 26 дней
- 6) 31 день

Вопрос 36. Продолжительность инкубации гусиных яиц.

- 1) 27-28 дней
- 2) 21 день
- 3) 30-31 день
- 4) 29-30 дней
- 5) 26 дней
- 6) 31 день

Вопрос 37. Продолжительность инкубации утиных яиц.

- 1) 27-28 дней
- 2) 21 день

- 3) 30-31 день
- 4) 29-30 дней
- 5) 26 дней
- 6) 31 день

Вопрос 38. Продолжительность инкубации индюшиных яиц.

- 1) 27-28 дней
- 2) 21 день
- 3) 30-31 день
- 4) 29-30 дней
- 5) 26 дней
- 6) 31 день

Вопрос 39. Масса инкубационных яиц кур яичных пород для воспроизводства племенного стада, г

- 1) 54-67
- 2) 52-62
- 3) 50-67
- 4) 50-73
- 5) 70-75

Вопрос 40. Масса инкубационных яиц кур яичных пород для воспроизводства промышленного стада, г

- 1) 54-67
- 2) 52-65
- 3) 50-65
- 4) 50-73
- 5) 70-75

Вопрос 41. Яйца считаются пригодными для инкубации, если воздушная камера находится:

- 1) В тупом конце яйца
- 2) В остром конце яйца
- 3) Сбоку
- 4) Не имеет значения

Вопрос 42. Плотность яиц, предназначенных для инкубации, г/см²

- 1) 1,090
- 2) 1,085
- 3) 1,075
- 4) 1,065
- 5) 1,060

Вопрос 43. Для инкубации пригодны яйца, если индекс формы яиц составляет, %

- 1) 70-75
- 2) 67-76
- 3) 65-70
- 4) 73-80
- 5) 60-70

Вопрос 44. Эмбрионы, погибшие на 7-18 день развития, называются

- 1) Замершие
- 2) Задохлики
- 3) Калеки
- 4) Кровь-кольцо

Вопрос 45. Эмбрионы, погибшие на ранней стадии развития, называются

- 1) Задохлики
- 2) Кровь-кольцо
- 3) Замершие
- 4) Калеки

Вопрос 46. Как называются эмбрионы, погибшие в процессе вывода

- 1) Калеки
- 2) Замершие
- 3) Кровь-кольцо
- 4) Задохлики

Вопрос 47. Диетическими считаются яйца, срок хранения которых не более:

- 1) 5 суток
- 2) 6 суток
- 3) 7 суток
- 4) 8 суток
- 5) 9 суток

Вопрос 48. К столовым относятся яйца, срок хранения которых не превышает:

- 1) 10 суток
- 2) 15 суток
- 3) 20 суток
- 5) 25 суток
- 6) 30 суток

Вопрос 49. Масса яиц, относящихся к категории «отборная», не менее, г

- 1) 65
- 2) 70
- 3) 45
- 4) 55
- 5) 60

Вопрос 50. Масса пищевых яиц I категории, не менее, г

- 1) 45
- 2) 65
- 3) 55
- 4) 60
- 5) 50

Вопрос 51. Масса пищевых яиц II категории, не менее, г

- 1) 30
- 2) 35
- 3) 40
- 4) 45
- 5) 50

Вопрос 52. Толщина скорлупы куриных яиц, мм

- 1) 0,20
- 2) 0,35
- 3) 0,55
- 4) 0,39
- 5) 0,45

Вопрос 53. Порок яиц, при котором происходит смешивание белка с желтком?

- 1) Пятно
- 2) Тумак
- 3) Кровяное кольцо

- 4) Старые яйца
- 5) Красюк

Вопрос 54. Порок яиц, полностью пораженных микроорганизмами

- 1) Кровь-кольцо
- 2) Тумак
- 3) Пятно
- 4) Красюк
- 5) Присушка

Вопрос 55. В яйцах кур содержится воды, %

- 1) 75
- 2) 76
- 3) 73
- 4) 70
- 5) 69

Вопрос 56. В яйцах водоплавающей (утки, гуси) содержится воды, %

- 1) 80
- 2) 74
- 3) 73
- 4) 70
- 5) 65

Вопрос 57. В сухом веществе куриных яиц содержится протеина, %

- 1) 13
- 2) 15
- 3) 17
- 4) 11
- 5) 19

Вопрос 58. В сухом веществе яиц водоплавающей птицы содержится протеина, %

- 1) 10
- 2) 14
- 3) 16
- 4) 15
- 5) 11

Вопрос 59. Среднее содержание жира в куриных яйцах, %

- 1) 9
- 2) 10
- 3) 11
- 4) 12
- 5) 13

Вопрос 60. Среднее содержание жира в яйцах водоплавающей птицы, %

- 1) 10-11
- 2) 11-12
- 3) 12-13
- 4) 13-14
- 5) 15-16

Вопрос 61. Яйца сельскохозяйственной птицы содержат минеральных веществ, %

- 1) около 0,5
- 2) около 2,0
- 3) около 1,0

- 4) около 1,5
- 5) около 3,0

Вопрос 62. По какому признаку можно определить свежесть яйца

- 1) По индексу формы яйца
- 2) По мраморности скорлупы
- 3) По высоте и диаметру воздушной камеры
- 4) По числу пор в скорлупе
- 5) По наличию «насечки» на скорлупе

Вопрос 63. Оптимальная температура в птичнике при содержании кур- несушек, ° С

- 1) 16-18
- 2) 18-20
- 3) 13-15
- 4) 10-12
- 5) 14-15

Вопрос 64. Оптимальная влажность воздуха в птичнике при содержании кур- несушек, %

- 1) 70-80
- 2) 40-50
- 3) 60-70
- 4) 50-60
- 5) 75-85

Вопрос 65. Продолжительность светового дня при содержании кур-несушек, час.

- 1) 10-12
- 2) 12-14
- 3) 17-18
- 4) 15-16
- 5) 13-14

Вопрос 66. Массовая доля белка в курином яйце, %

- 1) 52-54
- 2) 54-56
- 3) 56-58
- 4) 53-55
- 5) 55-57

Вопрос 67. Массовая доля белка в яйцах водоплавающей птицы, %

- 1) 50-52
- 2) 52-54
- 3) 54-56
- 4) 56-58
- 5) 55-57

Вопрос 68. Массовая доля желтка в курином яйце, %

- 1) 28-30
- 2) 34-36
- 3) 30-32
- 4) 32-34
- 5) 26-28

Вопрос 69. Массовая доля желтка в яйцах водоплавающей птицы, %

- 1) 34-36
- 2) 36-38

- 3) 32-34
- 4) 30-32
- 5) 28-30

Вопрос 70. Массовая доля скорлупы в курином яйце, %

- 1) 8-10
- 2) 12-14
- 3) 11-13
- 4) 8 - 9
- 5) 10-12

Вопрос 71. Оптимальный срок выращивания цыплят-бройлеров

- 1) до 4-5 недель
- 2) до 7-9 недель
- 3) до 11-12 недель
- 4) до 13-14 недель
- 5) до 16-17 недель

Вопрос 72. Непотрошенная тушка птицы, это:

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

Вопрос 73. Полупотрошенная тушка птицы, это:

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

Вопрос 74. Назовите все части тушки, которые считаются съедобными

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

Вопрос 75. Назовите все части тушки, которые считаются несъедобными

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

Вопрос 76. Назовите последовательность технологических процессов производства пищевых яиц

- 1) Инкубация яиц
- 2) Выращивание ремонтных молодок
- 3) Получение инкубационных яиц
- 4) Получение пищевых яиц
- 5) Отбор инкубационных яиц

Вопрос 77. Назовите последовательность технологических операций при производстве меланжа

- 1) Дезинфекция яиц
- 2) Мойка яиц
- 3) Приемка и сортировка яиц
- 4) Перемешивание яичной массы яиц и фильтрация
- 5) Разбивание яиц
- 6) Пастеризация и охлаждение
- 7) Упаковка
- 8) Расфасовка
- 9) Замораживание и хранение

Вопрос 78. Назовите последовательность технологических операций при потрошении птицы

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

Вопрос 79. Назовите последовательность технологических операций уоя и переработки птицы

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

Вопрос 80. Назовите последовательность технологических операций инкубации яиц

- 1) Дезинфекция
- 2) Прием и сортировка яиц
- 3) Укладка в инкубационные лотки
- 4) Перемещение яиц в выводные шкафы
- 5) Закладка в инкубаторы по схеме
- 6) Сортировка и разделение цыплят по полу
- 7) Вывод и выбраковка молодняка

Тест 81

Указать качественные признаки яиц?

1. Толщина, крепость и окраска скорлупы
2. Масса и форма, структура и биохимический состав, толщина, крепость и окраска скорлупы
3. Масса и форма

Тест 82

Указать качественные признаки яиц?

1. Показатель подвижности фракций яйца и качество белка

2. Биохимический состав

3. Качество белка

Тест 83

Какое питательное вещество яйца является самым важным?

1. Желток

2. Белок

3. Жир

Тест 84

Указать как выводится вода из организма?

1. Через подвижности фракций яйца

2. Через белок

3. Через пористую скорлупу

Тест 85

Перечислить факторы эффективности освещения в птичнике?

1. Диодное освещение в проходах

2. Диодное освещение возле кормушки

3. Регулируемое освещение

Тест 86

Указать, что предполагают усовершенствовать в клеточной батарее?

1. Конструкцию решетки

2. Конструкцию привода ленты для удаления помета

3. Конструкцию решетки пола и яйцевого лотка

Тест 87

Зависит ли состав питательных свойств яйца от способа содержания?

1. У клеточных несушек выше уровень сухих веществ в яйце

2. Не зависит

3. У клеточных несушек выше уровень сухих веществ в яйце при худшем качестве белка

Тест 88

Причины боя и насечек яиц?

1. Время снесения и скатывания яиц в яйцесборник

2. Скатывание яиц в яйцесборник

3. Конструкция решетки пола и яйцевого лотка

Тест 89

Чем определяются амортизационные свойства подножной решетки клетки?

1. Покрытие полиэтиленом прутков решетки

2. Толщиной прутка и размером ячейки пола

3. Покрытие прутков полиэтиленом решетки во взаимосвязи с толщиной прутка и размером ячейки пола

Тест 90

Причина большого отхода яиц при напольном содержании?

1. Из-за загрязнения яиц и покрытие полиэтиленом прутков решетки

2. Из-за загрязнения яиц

3. Наблюдается из-за загрязнения поверхности пола

Тест 91

Какая температура обеспечит получение крупных яиц?

1. Низкая температура помещения

2. Нет влияния

3. Необходима постоянная температура помещения

Тест 92

Указать температуру при которой уменьшается масса яиц, толщина скорлупы и т.д.?

1. 12 -- 25° C

2. 22 -- 35° C

3. 12 -- 15° C

Тест 93

Какие стрессоры относятся к физическим?

1. Стрессоры, вызываемые воздействием температуры и влажности
2. Стрессоры, вызываемые воздействием температуры, влажности, шума, вибрации, света и др.
3. Стрессоры, вызываемые воздействием разнообразных шумов и вибрации

Тест 94

Какие стрессоры относятся к химическим?

1. Повышенная концентрация аммиака
2. Повышенная концентрация сероводорода и углекислоты
3. Повышенные концентрации аммиака, сероводорода, углекислоты, и других вредных газов

Тест 95

Какие стрессоры относятся к биологическим?

1. Относятся температура и влажность
2. Относятся возбудителей паразитарных заболеваний
3. Относятся возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний

Тест 96

Что влияет на качество пищевых яиц?

1. Влияют включенные в рацион не лекарственные препараты
2. Влияют включенные в рацион лекарственные препараты
3. Влияют включенные в рацион зерновые компоненты

Тест 97

Какие вредные возбудители могут находиться в яйцах?

1. Возбудителя сальмонеллеза
2. Возбудителя сальмонеллеза, туберкулеза, респираторного микоплазмоза, лейкоза, вредные для здоровья микробы грибы и вирусы
3. Вредные для здоровья микробы грибы и вирусы

Тест 98

Когда начинают изменяться физиологические свойства яиц?

1. Когда величина воздушной камеры не превышает 2 см
2. Когда величина воздушной камеры превышает 2 см
3. Величина воздушной камеры не влияет

Тест 99

Перечислить способы сохранения пищевой ценности яиц?

1. Замораживание яиц
2. Высушивание и замораживание яиц без скорлупы
3. Высушивание яиц без скорлупы

Тест 100

При какой температуре хранения и влажности воздуха сохраняются высокие показатели качества яиц?

1. Температура хранения не превышает 8-10 ° C
2. Хранении не превышать 8-10 ° C, при относительной влажности 70-85 %
1. Хранении не будет превышать 8-10 ° C, при относительной влажности 70-85 %

Тест 101

Какое мясо, какой птицы является диетическим?

1. Мясо кур, индеек,
2. Мясо уток и гусей
3. Мясо кур, индеек, цесарок, перепелок

Тест 102

Какой тип кормления принят в промышленном птицеводстве?

1. Сухими рассыпными
2. Жидкими кормами
3. Сухими рассыпными или гранулированными комбикормами

Тест 103

Чем определяется питательность комбикормов?

1. По обмену энергии и сырому протеину
2. По комплексу питательных веществ: кальцию, фосфору, натрию, незаменимым аминокислотам
3. По комплексу питательных веществ: обмен энергии, сырому протеину, жиру, клетчатке, кальцию, фосфору, натрию, незаменимым аминокислотам

Тест 104

Что влияет на качество мяса?

1. Технология скормливания комбикормов
1. Технология приготовления комбикормов
1. Технология приготовления и скормливания комбикормов

Тест 105

Какие существуют способы содержания птицы?

1. Напольная и комбинированная
2. Клеточная и комбинированная
3. Напольная, клеточная и комбинированная

Тест 106

Когда возникают намины у цыплят-бройлеров?

1. При ограниченном движении на сетчатом полу
2. При инфекционных заболеваниях
3. При нахождении на сетчатом полу

Тест 107

От каких факторов зависит физиологическое состояние организма птицы?

1. Физиологическое состояние зависит от условий содержания и изменения обмена вещества
2. Физиологическое состояние зависит недостатка или избытка отдельных веществ, инфекционных заболеваний и др.
3. Физиологическое состояние зависит от условий содержания

Тест 108

Недостаток использования антибиотиков в птицеводстве ?

1. Выявление остаточного количества антибиотиков в продуктах
2. Только для профилактики лечения заболеваний
3. Тормозят рост птицы

Тест 109

К чему приводит отсутствие или недостаток отдельных витаминов в рационах птицы ?

1. Происходит торможение роста
2. Происходит слабое развитие мышечной ткани
3. Происходит торможение роста и слабое развитие мышечной ткани

Тест 110

Для чего широко используются в птицеводстве антибиотики ?

1. Для профилактики лечения заболеваний
2. Это биологически активные вещества
3. Как стимуляторы роста и продуктивности

Тест 111

Как получить мясо требуемого качества?

1. Путем направленного воздействия на обмен веществ
2. Не изменяя кормовые факторы
3. Содержанием птицы в клетке

Тест 112

Какая длина фронта поения для всех видов птиц (см. на голову)?

- 1.
- 4
- 2.
- 2
- 3.
- 10

Тест 113

Что влияет на качество мяса ?

1. Температурный режим помещения
2. Плотность посадки

Тест 114

Нарушения условий обмена воздуха и повышение температуры

1. Количество слоев белка яйца представляет, шт:

1. 4;+
2. 5;
3. 6.

Тест 115

Относительная часть белка в яйце представляет :

1. 0-12;
2. 30-32;
3. 55-57.+

Тест 116

Относительная часть желтка в яйце представляет :

1. 10-12;
2. 30-32;+
3. 55-57.

Тест 117

Относительная часть скорлупы в яйце представляет :

1. 10-12;+
2. 30-32;
3. 55-57.

Тест 118

Приведенный перечень химических веществ в курином яйце, а именно:

1. вода; 2. углеводы; 3. жир; 4. минеральные вещества; 5. протеин
в количественном отношении расположены от больше к меньшему в такой последовательности:

1. 3,4,1,5,2;
2. 1,5,3,2,4;+
3. 1,2,5,4,3.

Тест 119

Воздушная камера у только что снесенного яйца следующая:

1. имеет размеры 2 см;
2. отсутствующая;+
3. имеет размеры 1 см.

Тест 120

Органы дыхания птицы, которые отсутствуют у животных, следующие:

1. легкие;
2. носовая полость;
3. воздушные мешки;+
4. гортань;
5. бронхи;
6. трахея.

Тест 120

Функцию первичного органа пищеварения у птицы выполняет:

1. алантоис;+
2. серозная оболочка;
3. желтковый мешок;
4. амнион;

Тест 121

После последнего принятия корма птицей желудок и кишечник освобождаются от корма через следующий промежуток времени :

1. через 18-20 часы;
2. через 10-12 часы;
3. через 4-6 часы.+

Тест 122

Молодняку и взрослой птице песок и гравий скармливают со следующей целью:

1. для повышения питательной ценности комбикорма;
2. для снижения питательной ценности комбикорма;
3. для увеличения массы комбикорма;
4. для лучшего перетирания корма в мышечном желудке;+
5. для лучшего усвоения корма организмом птицы.

Тест 123

Поведение молодняку при низкой температуре в птичнике следующая:

1. Птенцы сбиваются в группы дальше от стен, беспокойно пищат, плохо едят и пьют;+
2. Птенцы активны и равномерно располагаются по всей площади птичника;
3. Птенцы скапливаются около стен, плохо едят корм.

Тест 124

Поведение молодняку при повышенной температуре в птичнике следующая :

1. Птенцы сбиваются в группы дальше от стен, беспокойно пищат, плохо едят и пьют;
2. Птенцы активны и равномерно располагаются по всей площади птичника;
3. Птенцы скапливаются около стен, плохо едят корм.+

Тест 125

Совокупность всех свойств и признаков организма, его реализованный генотип имеет следующее определение:

1. фенотип;+
2. генотип.

Тест 126

Явление превосходящего потомков над родителями за отдельными хозяйственными полезными признаками, которое возникает в результате определенных скрещиваний, имеет следующее определение:

1. депрессия;
2. гетерозис.+

Тест 127

Явление, когда гибрид характеризуется уровнем проявления признака меньше, чем у родительской формы или линии, имеет следующее определение:

1. депрессия;+
2. гетерозис.

Тест 128

Символом CV помечают:

1. среднюю живую массу;
2. среднеквадратичное отклонение;
3. коэффициент вариации;+
4. селекционный дифференциал.

Тест 129

Символом h² помечают:

1. среднюю живую массу;

2. середньоквадратичне отклонение;
3. коефіцієнт варіації;
4. коефіцієнт наслідування. +

Тест 130

Признаки, обусловленные алелем, :

1. КК (большие буквы);
2. кк малые буквы);
3. SS (большие буквы);
4. ss (малые буквы); +

Тест 131

Влажность подстилочного материала в птичнике представляет не больше :

1. 15;
2. 20; +
3. 25

Тест 132

Какую структуру имеет скорлупа яйца:

- а) плотную;
- б) пористую;
- в) твердую?

Тест 133

От чего зависит цвет скорлупы куриных яиц:

- а) от размера курицы;
- б) от сезона снесения;
- в) от породы курицы;
- г) от корма, которым кормят курицу?

Тест 134

Яйца, каких птиц не допускаются в продажу в розничной торговой сети:

- а) гусиные;
- б) куриные;
- в) перепелиные?

Тест 135

От чего зависит химический состав яиц:

- а) от вида и возраста птицы;
- б) от условий содержания и времени снесения;
- в) от срока и условий хранения;
- г) от всего перечисленного выше?

Тест 136

В зависимости от какого показателя куриные яйца делят на категории:

- а) размер яйца;
- б) срок хранения;
- в) дата снесения;
- г) масса яйца?

Тест 137

В течение, какого срока хранения куриные яйца считаются диетическими:

- а) не более 5 дней;
- б) не более 7 дней;
- в) не более 10 дней;
- г) не более 21 дня?

Тест 138

Как штампуют диетические яйца:

- а) штамп синего цвета, с указанием вида и категории;

- б) штамп красного цвета, с указанием числа, месяца снесения, вида и категории;
- в) штамп красного цвета, с указанием вида и категории?

Тест 139

Какова масса яйца первой категории:

- а) не менее 65 г;
- б) не менее 55 г;
- в) не менее 45 г?

Тест 140

Укажите размер воздушной камеры для диетического яйца:

- а) не более 4 мм;
- б) не более 7 мм;
- в) не более 11 мм.

Тест 141

Укажите состояние желтка для столовых яиц:

- а) прочный, малозаметный, занимает центральное положение;
- б) прочный, просвечивающийся;
- в) малозаметный, может перемещаться.

Тест 142

Укажите размер воздушной камеры для столового яйца:

- а) не более 11 мм;
- б) не более 7 мм;
- в) не более 4 мм.

Тест 143

Какие процессы являются главной причиной порчи яиц:

- а) физические (испарение влаги);
- б) биохимические (разжижение белка);
- в) микробиологические (проникновение микроорганизмов)?

Тест 144

На сколько категорий делят диетические и столовые яйца:

- а) на две;
- б) на три;
- в) на пять?

Тест 145

- а) сероватый;
- б) бежевый;
- в) белый;
- г) голубоватый?

Тест 146

Как называется прибор, предназначенный для определения качества внутреннего содержимого яйца:

- а) яйцескоп;
- б) овограф;
- в) овоскоп?

Тест 147

Как называется дефект яйца, в котором из-за разрыва желточной оболочки желток частично смешался с белком?

- а) разлив;
- б) «омлетное» яйцо;
- в) малое пятно;
- г) выливка.

Тест 148

Как называется дефект яйца, в котором повреждена скорлупа и белковая оболочка, и содержимое вытекает?

- а) тек;
- б) бой;
- в) разлив;
- г) выливка.

Тест 149

Замороженная смесь яичных белков и желтков (без скорлупы) в естественном соотношении называется:

- а) омлет;
- б) меланж;
- в) красюк.

Тест 150

Сухой яичный продукт, представляющий собой смесь яичной массы и сухого молока в соотношении 1:1 называется:

- а) омлет;
- б) меланж;
- в) красюк.

Тест 151

Перепелиные яйца отличаются от куриных яиц:

- а) более высоким содержанием жиров;
- б) более высоким содержанием минеральных веществ и витаминов;
- в) размером;
- г) всем перечисленным выше.

7.3.2 Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**1-ый рейтинговый контроль**

1. Введение. Продуктивность сельскохозяйственной птицы.
2. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства.
3. История развития птицеводства и перспективы дальнейшего его совершенствования.
4. Яичная продуктивность. Процесс яйцеобразования. Яйценоскость и масса яиц.
5. Морфологический и химический состав яиц.
6. Динамика яйценоскости и изменение качества яиц, половая зрелость, проявление инстинкта насиживания, линька в процессе продуктивного периода.
7. Учёт и оценка яичной продуктивности.
8. Мясная продуктивность. Особенности роста молодняка мясной птицы разных видов.
9. Оценка мясной продуктивности: убойная масса, убойный выход, выход съедобных частей.
10. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.
11. Воспроизводительные качества птицы.
12. Связь воспроизводительных качеств с уровнем продуктивности.
13. Плодовитость птиц как показатель её воспроизводительных качеств.
14. Виды и породы. Перспективы использования новых видов птиц в сельскохозяйственном птицеводстве.
15. Принципы классификации пород и кроссов.
16. Характеристика основных пород, породных групп и кроссов птиц.
17. Породы кур. Яичная порода – леггорн.
18. Яично-мясные породы кур, используемые для производства яиц с коричневой скорлупой. Кроссы яичных кур.

19. Корниш и белый плимутрок – основные породы, используемые для производства бройлеров. Кроссы мясных кур.
20. Породы и породные группы гусей.
21. Породы и породные группы индеек. Кроссы индеек.
22. Породы и породные группы цесарок, перепелов и мясных голубей.

2-ой рейтинг контроль

1. Технология производства яиц кур.
2. Типы специализированных предприятий и объединений по производству пищевых яиц.
3. Схема технологического процесса производства яиц.
4. Основные технологические звенья и карта-график специализированных птицев хозяйств по производству яиц.
5. Выращивание ремонтного молодняка. Содержание родительского стада. Содержание промышленного стада кур-несушек.
6. Технологический процесс производства мяса бройлеров.
7. Особенности и преимущества производства мяса птиц при выращивании и откорме мясного молодняка.
8. Рост и развитие молодняка, сроки его выращивания.
9. Схема технологического производства мяса цыплят-бройлеров.
10. Цех производства инкубационных яиц.
11. Выращивание ремонтного молодняка. Производство мяса бройлеров.
12. Технология производства мяса индеек. Особенности технологического процесса.
13. Использование кроссов в родительском стаде.
14. Размеры и комплектование родительского стада индеек.
15. Сроки эксплуатации. Кормление и содержание взрослой птицы.
16. Расчёт производства инкубационных яиц.
17. Выращивание ремонтного молодняка.
18. Кормление и содержание мясного молодняка. Клеточное содержание и выращивание индеек

3-ий рейтинг контроль

1. Технология производства продуктов утководства. Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде.
2. Размеры и комплектование родительского стада уток. Кормление и содержание взрослой птицы.
3. Расчёт производства инкубационных яиц уток. Особенности инкубации яиц.
4. Способы выращивания уток на мясо.
5. Поточно-технологические линии.
6. Выращивание и кормление утят.
7. Откорм уток на жирую печень. Рыбно-утиные хозяйства.
8. Технология производства продуктов гусеводства. Особенности технологического процесса.
9. Использование пород и их помесей. Размеры, структура и комплектование родительского стада.
10. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц.
11. Выращивание гусят на мясо. Откорм гусей на жирую печень. Технология получения перо-пухового сырья
12. Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов.
13. Выращивание ремонтного молодняка цесарок.
14. Содержание родительского стада.
15. Выращивание цесарят на мясо. Выращивание молодняка перепелов.

16. Содержание взрослых перепелов. Откорм перепелов на мясо. Технология производства яиц перепелов.

7.3.3 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Продукты птицеводства. Переработка продуктов птицеводства.
2. Современное состояние переработки продукции птицеводства
3. Сырье для продуктов переработки птицеводства.
4. Подготовка птицы к убою.
5. Отлов птицы и транспортировка птицы к месту убоя
6. Устройство линии по переработке птицы.
7. Фиксация птицы на пространственном конвейере.
8. Способы анестезии птицы.
9. Способы убоя птицы. Обескровливание тушек.
10. Значение тепловой обработки тушек.
11. Снятие оперения с тушек. Опалка.
12. Субпродукты, категории субпродуктов.
13. Последовательность потрошения тушек.
14. Отходы потрошения.
15. Переработка отходов потрошения, пероудаления и кровеудаления.
16. Охлаждение и обработка субпродуктов.
17. Сортировка, формовка и укупорка тушек.
18. Упаковка и маркировка тушек.
19. Способы охлаждения тушек.
20. Первичная переработка тушек.
21. Дефекты тушек, причины возникновения дефектов.
22. Хранение охлаждённых и замороженных тушек и птицепродуктов.
23. Точки контроля ветеринарно-санитарной безопасности выработки птицепродуктов.
24. Сортировка яиц по массе и срокам хранения.
25. Упаковка и хранение пищевых куриных яиц.
26. Переработка яиц. Производство меланжа и яичного порошка.
27. Получение, обработка и хранение перо - пухового сырья от птиц разных видов.
28. Переработка малоценных продуктов птицеводства.
29. Переработка помёта.
30. Очистка сточных вод.
31. Мясная продуктивность, методы её оценки.
32. Важнейшие породы и кроссы кур.
33. Породы и кроссы уток.
34. Породы и кроссы индеек.
35. Важнейшие породы гусей.
36. Бонитировка птицы.
37. Организация племенной работы в птицеводстве.
38. Искусственное осеменение птицы.
39. Особенности строения пищеварительных органов и пищеварения у птицы.
40. Важнейшие корма для птицы.
41. Кормление ремонтного молодняка птицы.
42. Особенности кормления кур промышленного и родительского стада.
43. Кормление бройлеров.
44. Способы поения птицы.
45. Методы контроля кормления птицы.
46. Кормление птицы в приусадебных хозяйствах.
47. Параметры микроклимата, их воздействие на организм птицы.
48. Температура и влажность в птичниках, способы регулирования.

49. Световой режим для взрослой птицы и молодняка.
50. Загазованность и запыленность воздуха, методы их снижения.
51. Помещение для птицы. Блокировка помещений.
52. Размещение построек по территории птицефабрик.
53. Способы содержания птицы, их характеристика.
54. Типы клеток для птицы, их характеристика.
55. Содержание кур родительского стада.
56. Содержание кур промышленного стада.
57. Оборудование для выращивания ремонтного молодняка кур.
58. Стрессы и их предупреждения.
59. Технология инкубации яиц.
60. Факторы, влияющие на оплодотворенность и выводимость яиц.
61. Режим и биологический контроль инкубации.
62. Сортировка, обработка и транспортировка суточного молодняка.
63. Технологическая схема производства пищевых яиц.
64. Технологическая схема производства бройлеров.
65. Выращивание ремонтного молодняка (цыплят).
66. Выращивание бройлеров.
67. Убойный цех.
68. Способы уборки и утилизации помета.
69. Технология производства мяса уток.
70. Технология производства мяса гусей.
71. Технология производства мяса индеек.
72. Технология производства мяса цесарок, перепелов, голубей.
73. Профилактика болезней птицы.
74. Охрана окружающей среды в птицеводстве.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза которые размещаются на информационных стендах факультета и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Казакевич, Е. Н. Частная зоотехния : учебное пособие : [12+] / Е. Н. Казакевич. – Минск : РИПО, 2018. – 352 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497472> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-780-5. – Текст : электронный.
2. Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов: технология производства мясных продуктов : [16+] / Н. Н. Потипаева, И. С. Патракова, С. А. Серегин ; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2015. – 190 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600351> – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-89289-900-0. – Текст : электронный.

3. Полянских, С. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / С. В. Полянских, Н. М. Ильина ; науч. ред. А. Н. Пономарев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – Ч. 2. – 113 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482081> – Библиогр.: с. 96-97. – ISBN 978-5-00032-299-4. – Текст : электронный.

Дополнительная литература

4. Промышленное птицеводство. Содержание, разведение и кормление сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс]: учебник/ А.Ф. Кузнецов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Квадро, 2017.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65607.html>

5. Птицеводство. Кормление сельскохозяйственной птицы: практикум / Новосибирский государственный аграрный университет, Биолого-технологический факультет; сост. Л.В. Чупина, В.А. Реймер и др. - Новосибирск : ИЦ «Золотой колос», 2014. - 134 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 109-110. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278191>

6. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013.— 58 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64773.htm>

7. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 220 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01295-3 ; - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563>

8. Бессарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. – СПб.: Лань, 2012. – 352 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4313>, по подписке. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим работам. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Подготовка к лекциям.

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

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

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

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

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

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления

с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы,

рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

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

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию,

контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

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

Дисциплина «Основы технологии производства продукции птицеводства» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru .
Википедия – поисковая система.	wikipedia.org
База данных по общей микробиологии	www.gabrich.com
Сайт журнала «Птица и птицепродукты»	http://www.vniipp.ru/publications/journal .
Сайт журнала «Птицеводство»	http:// http://poultry-russia.ucoz.ru/ .
Sfera.fm - пищевая промышленность в цифрах и фактах	http:// www.sfera.fm

11.3 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 402, 305) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук , скайп
2.	Практические занятия	Аудитория для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Мобильные (переносные) наборы демонстрационного оборудования. Оборудование необходимое для проведения практических занятий
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет, ноутбук , скайп

Примечание: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы

