


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.10.2022 16:47:09
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт Биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции
животноводства

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой

 О.М. Шевелева

« 08 » июля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И
ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

для направления подготовки **36.03.02 Зоотехния**
профиль **“Зоотехния”**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

Тюмень, 2022

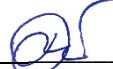
При разработке рабочей программы учебной дисциплины **Технология производства, первичной переработки и хранения продукции птицеводства** в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017 г., приказ № 972
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.02 Зоотехния, профиль “Зоотехния” одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от « 01 » июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства от « 04 » июля 2022 г. Протокол № 7.

Заведующий кафедрой _____  О.М. Шевелева

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией Института биотехнологии и ветеринарной медицины от « 08 » июля 2022 г. Протокол № 11.

Председатель методической комиссии института _____  М.А. Часовщикова

Разработчики:

Татаркина Н.И., профессор кафедры технологии производства и переработки продукции животноводства, д. с.- х. наук

Григорьева И.А., заместитель генерального директора по производству ЗАО "Птицефабрика "Пышминская"

Директор института: _____  А.А. Бахарев

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-10	Способен разрабатывать технологии производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства, контролировать их реализацию	<p align="center">ИД-2ПК-10 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц</p>	<p>знать: -параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц; - требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц; -мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц; уметь: определять мероприятия по улучшению товарных качеств яиц. владеть: - методами оценки качества пищевых яиц в соответствии с требованиями действующих стандартов;</p>
		<p align="center">ИД-3ПК-10 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям</p>	<p>знать: - технологические процессы производства и хранения яйца; - технологические процессы производства, первичной переработки и хранения мяса птицы; -методы получения перо-пухового сырья; уметь: -оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям; владеть: - навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводства</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемая участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины **Технология производства, первичной переработки и хранения продукции птицеводства** необходимы знания в области естественных и биологических наук.

Предшествующие дисциплины: Физиология животных, Генетика, Разведение животных, Кормление животных с основами кормопроизводства, Основы ветеринарии, Зоогигиена, Технология первичной переработки продукции животноводства, Птицеводство.

Технология производства, первичной переработки и хранения продукции птицеводства является предшествующей дисциплиной для производственной практики Технологическая практика 2.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения и на 5 курсе в 9 семестре по заочной форме.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	12
<i>В том числе:</i>		
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
Самостоятельная работа (всего)	60	96
<i>В том числе:</i>	-	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72
Самостоятельное изучение тем	6	
Сообщения	24	-
Контрольная работа	-	24
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Технологические процессы при производстве продукции птицеводства	<p>Технологические особенности производства яйца разных видов птицы. Формирование родительского стада, ремонтного молодняка для промышленного стада кур. Расчет технологических параметров на предприятиях по производству яйца. Технологические операции по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц. Оценка качества яиц. Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц. Хранение яйца.</p> <p>Технологические особенности производства мяса разных видов птицы. Формирование родительского стада, ремонтного молодняка для выращивания бройлеров, гусят, утят и индюшат. Расчет технологических параметров на предприятиях по производству мяса разных видов птицы.</p>
2.	Технологические процессы при первичной переработке продукции птицеводства	<p>Технология переработки яйца. ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия.</p> <p>Подготовка птицы на убой. Требованиям ГОСТ 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.</p> <p>Технологические процессы при убое птицы, отлов, доставка птицы и приемка ее на убой и обработку.</p> <p>Технологические процессы при первичной обработке птицы: убой и снятие оперения; потрошение или полупотрошение тушек; формовка тушек, остывание; сортировка, маркировка, взвешивание, упаковка тушек; охлаждение и замораживание мяса птицы; хранение и реализация мяса птицы.</p> <p>Межгосударственные стандарты на мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят – бройлеров и их части), мясо уток (тушки и их части), мясо гусей (тушки и их части), мясо индеек (тушки и их части).</p> <p>Технологические процессы при вторичной переработке тушек птицы: производство полуфабрикатов, колбасные изделия, консервы из мяса птицы общего ассортимента, консервы для детского, специального и диетического питания из мяса птицы. Требования стандартов к разработанным технологиям.</p> <p>Технология получения перо-пухового сырья. ГОСТ Р 53397-2009 национальный стандарт РФ сырье перо-пуховое. Технические условия.</p>

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Технологические процессы при производстве продукции птицеводства	12	12	30	54
2	Технологические процессы при первичной переработке продукции птицеводства	12	12	30	54
Итого:		24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Технологические процессы при производстве продукции птицеводства	2	2	48	54
2.	Технологические процессы при первичной переработке продукции птицеводства	4	4	48	54
Итого:		6	6	96	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
	1	Оценка яичной продуктивности сельскохозяйственной птицы	2	-
1.	1	Расчет технологических параметров на предприятиях по производству яйца	2	-
	1	Оценка качества яйца	2	-
	1	Оценка мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы	2	2
2.	1	Расчет технологических параметров на предприятиях по производству мяса разных видов птицы.	4	
3.	2	Технология убоя и требования ГОСТа к сельскохозяйственной птице для убоя	4	2
4.	2	Изучение ГОСТов на мясо (тушки и их части) разных видов сельскохозяйственной птицы	4	-
5.	2	Технология производства мясных продуктов из мяса птицы	4	2
Итого			24	6

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) –не предусмотрено ОПОП

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		собеседование
Сообщения	24	-	собеседование
Контрольная работа	-	24	собеседование
всего часов:	60	96	-

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Татаркина Н.И., Бахарев А.А. Учебно-методическое пособие для проведения лабораторно-практических занятий по дисциплинам: «Технология производства и переработки продукции птицеводства» направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» и «Производство, хранение и переработка продукции птицеводства» направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» студентами очной и заочной формы обучения/авторы-составители:– Тюмень, ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 152 с.
2. Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы: методические указания / В.Н. Бурдашкина, А.И. Дарьин. - Пенза : ПГАУ, 2017. - 123 с. - Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131118>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Тема: Производство полуфабрикатов из мяса птицы.

Вопросы для раскрытия темы

1. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
2. Производство кулинарных изделий из мяса птицы.
3. Производство колбасных изделий из мяса птицы.
4. Производство паштетов из мяса птицы.
5. Производство консервов из мяса птицы
6. Производство копченых изделий из мяса птицы
7. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы
8. Производство полуфабрикатов в тестовой оболочке из мяса птицы

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-10	ИД-2ПК-10 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц	Знать: -параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц; - требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц; -мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц	тест, зачетный билет
		Уметь: - определять мероприятия по улучшению товарных качеств яиц.	тест, зачетный билет
		Владеть: - методами оценки качества пищевых яиц в соответствии с требованиями действующих стандартов	тест, зачетный билет
	ИД-3ПК-10 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки мяса птицы разработанным технологиям	знать: - технологические процессы производства и хранения яйца; - технологические процессы производства, первичной переработки и хранения мяса птицы; -методы получения перо-пухового сырья	тест, зачетный билет вопросы к дискуссии
		уметь: - оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям;	тест зачетный билет вопросы к дискуссии
		владеть: - навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводств	тест зачетный билет

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

Оценка	Правильность ответов, %
зачтено	50 – 100
не зачтено	менее 50

Шкала оценивания зачета

Оценка	Описание
зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания в области технологических процессов производства, первичной переработки и хранения продукции птицеводства, умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям и владеет навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводства. Основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
не зачтено	Обучающийся демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов зачетного билета. Обучающийся не знает технологических процессов производства, первичной переработки и хранения продукции птицеводства, не умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции производства разработанным технологиям и не владеет навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводства. Допустил значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают.

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168489>
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831>
3. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2203-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212465>

б) дополнительная литература

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

2. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 219с. - ISBN 2227-8397. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

База данных:

- Научная электронная библиотека. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> ;
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань». Режим доступа: www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Татаркина Н.И., Бахарев А.А. Учебно-методическое пособие для проведения лабораторно-практических занятий по дисциплинам: «Технология производства и переработки продукции птицеводства» направления подготовки 36.03.02 «Зоотехния» и «Производство, хранение и переработка продукции птицеводства» направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» студентами очной и заочной формы обучения/авторы-составители:– Тюмень, ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, 2020. – 152 с.
2. Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы: методические указания / В.Н. Бурдашкина, А.И. Дарьин. - Пенза: ПГАУ, 2017. - 123 с. - Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131118>

10. Перечень информационных технологий не требуются

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций и проведения практических занятий по дисциплине используется специализированная аудитория с мультимедийным оборудованием.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или

аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы невизуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА

для направления подготовки **36.03.02 Зоотехния**
профиль “Зоотехния”

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

профессор кафедры технологии производства и переработки продукции
животноводства, д. с.- х. наук Н.И. Татаркина;

заместитель генерального директора по производству ЗАО "Птицефабрика
"Пышминская" И.А. Григорьева.

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 07 от « 04 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой  О.М. Шевелева

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины**

*Технология производства, первичной переработки и хранения продукции
птицеводства*

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
<p>ПК-10 Способен разрабатывать технологии производства, первичной переработки и хранения продукции животноводства, контролировать их реализацию</p>	<p>ИД-2пк-10 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц знать: -параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологические процессы при сборе яйца птицы. 2. Сортировка пищевого яйца 3. Маркировка, упаковка и хранение пищевого яйца. 4. Характеристика современного оборудования для сортировки, маркировки и упаковки. <p>- требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Оценка качества яйца по химическому составу. 6. Оценка качества яйца по морфологическим показателям 7. Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц. 8. Характеристика диетического яйца. 9. Характеристика столового яйца. 10. Влияние физических и биохимических процессов происходящих в яйце на качество. <p>- мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц <p>Уметь: определять мероприятия по улучшению товарных качеств яиц.</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Влияние на качество яиц вида, породы, линии, кросса и индивидуальных особенностей птицы. 13. Взаимосвязь условий кормления и качество яиц. 14. Влияние условий содержания птицы на качество яиц <p>Владеть: - методами оценки качества пищевых яиц в соответствии с требованиями действующих стандартов</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. Органолептическая оценка качества яйца. 16. Химические методы оценки яиц 17. Физические методы оценки яиц. <p>ИД-3пк-10 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям</p>

знать:

- технологические процессы производства и хранения яйца;**
18. Основные технологические принципы производства пищевого яйца.
 19. Технологические процессы в цехе родительского стада
 20. Технологические процессы в цехе выращивания ремонтного молодняка птицы
 21. Технологические процессы в цехе производства пищевых яиц.
 22. Особенности производства яйца разных видов.
 23. Требования к условиям хранения яиц.
 24. Технология переработки яйца.
 25. Отбор яйца для переработки на меланж.
- технологические процессы производства, первичной переработки и хранения мяса птицы;**
26. Технология производства мяса бройлеров.
 27. Технология производства мяса уток.
 28. Технология производства мяса гусей.
 29. Технология производства индюшатины.
 30. Технология производства перепелиного мяса
 31. Особенности откорма уток и гусей на жирную печень.
 32. Технологические процессы при убойе птицы: отлов, доставка птицы и прием ее на убой.
 33. Технологические процессы при первичной обработке птицы.
 34. Вторичная переработка тушек птицы
 35. Методы консервирования мяса птицы.
 36. Методы хранения мяса и мясных продуктов из птицы.
 37. Классификация продуктов переработки мяса птицы.
 38. Условия хранения мяса разного термического состояния.
- методы получения перо-пухового сырья**
39. Сбор перо – пухового сырья от разных видов птицы
 40. Метод прижизненного ощипывания птицы, сроки ощипывания
 41. Технологические процессы при первичной переработке перо-пухового сырья

уметь:

- оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям;**
42. Требования ГОСТ 18292 – 2012 к подготовке птицы на убой. Технология убоя и соответствие разработанным технологическим процессами.
 43. ГОСТ Р 53397-2009 Сырье перо пуховое. Технические условия (Переиздание)
 44. Соответствие производства яичных пищевых продуктов жидких и сухих ГОСТ 30363-2013.
 45. Требования ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые Технические условия

владеть:

- навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводства**
46. Рассчитайте выход мяса бройлеров на 1 несушку и на 1 кг живой массы несушки при условии: живая масса молодняка 1,6 кг ,

	<p>живая масса несушки 3 кг, сдано на убой 92 головы бройлеров.</p> <p>47. Рассчитайте выход индюшатины на 1 индейку и на 1 кг живой массы несушки при условии: живая масса молодняка 5,6 кг, живая масса несушки 6 кг, сдано на убой 90 головы.</p> <p>48. Рассчитайте, какое количество молодняка гусей переведено в старшую группу при условии, что начальное поголовье гусят в возрасте 1-63 дней 350 голов, сохранность молодняка 91%. процент выбраковки составляет 30%.</p> <p>49. Рассчитайте, сколько будет получено мяса уток, при сдаче их живой массой 3,5 кг выход мяса при этом составляет 59,8%, комплект потрохов 10,3%.</p> <p>50. Рассчитайте, сколько будет получено индюшатины, при сдаче их живой массой 10 кг выход мяса при этом составляет 76%, комплект потрохов 7,5%.</p> <p>51. Определите выход яйцемассы в расчете на 1 курицу яичного направления продуктивности при условии если яйценоскость составляла 240 шт, масса яйца 56 г. живая масса птицы 1,9 кг.</p>
--	--

Пример зачетного билета

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
 Государственный аграрный университет Северного Зауралья
 Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
 Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства
 Учебная дисциплина **Технология производства, первичной переработки и хранения продукции птицы**
 по направлению подготовки **36.03.02 Зоотехния**

Зачетный билет №1

1. Технологические процессы при сборе яйца птицы.
2. Требования ГОСТа 18292 – 2012 к подготовке птицы на убой
3. Рассчитайте, сколько будет получено индюшатины, при сдаче их живой массой 10 кг выход мяса при этом составляет 76%, комплект потрохов 7,5%.

Составила: Татаркина Н.И. / _____ / « ____ » _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой Шевелева О.М. / _____ / « ____ » _____ 2022 г.

Критерии оценки:

Оценка	Описание
Зачтено	Обучающийся демонстрирует полное или частичное понимание темы вопросов зачетного билета. Имеет общие знания в области технологических процессов производства, первичной переработки и хранения продукции птицеводства, умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям и владеет навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводства Основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
не зачтено	Обучающийся демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов зачетного билета. Обучающийся не знает технологических процессов производства, первичной переработки и хранения продукции птицеводства, не умеет оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции производства разработанным технологиям и не владеет навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводства. Допустил значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения. Наводящие вопросы не помогают.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

ИД-2пк-10 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц
знать:

-параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц;

1. Машины и оборудование для сбора яйца включают гнезда для кладки яиц (да или нет)
2. Машины и оборудование для транспортирования яйца включают яйцесборные ленточные транспортеры (да или нет)
3. Машины и оборудование для обработки яйца включают машины для мойки (да или нет)
4. Механизированные гнезда для сбора яйца используют при напольном содержании (да или нет)
5. Днища гнезд наклонены в сторону ленточного транспортера (да или нет)
6. Яйца с транспортной ленты поступают на приемно-накопительный стол (да или нет)
7. При клеточном содержании птицы для механизации сбора яиц в клеточных батареях используют яйцесборные транспортеры. (да или нет)
8. Яйца трехъярусных клеточных батарей КБН скатываются по наклонным поликам на ленты транспортера, которые доставляют их к торцу батареи. (да или нет)
9. Яйцесборный транспортер подает яйца на роликовый ориентатор, который перемещает и поворачивает яйца острым концом в одну сторону. (да или нет)
10. Ручная обработка яйца проводится в хозяйствах.....
11. На крупных птицефабриках проводится обработка яйца

12. Для мойки и сушки яйца используются
13. На штампе для диетических яиц указывают категорию и дату сортировки (число и месяц) (да или нет)
14. На штампе для столовых яиц указывают _____
15. Диетические яйца маркируют буквой _____;
16. Столовые яйца маркируют буквой _____;
17. Категории куриных яиц _____
18. Яйца упаковывают отдельно по видам и классам (категориям). (да или нет)
19. Диетические и столовые яйца высшей и отборной категорий, а также перепелиные яйца упаковывают в потребительскую тару. (да или нет)
20. Маркировка яиц включает: наименование и место нахождения производителя; товарный знак изготовителя (при наличии); наименование продукта, вид, категорию; дату сортировки, срок годности и условия хранения; пищевую ценность; обозначение стандарта; информацию об оценке соответствия.(да или нет)

- требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц

21. Диетическое яйцо это яйцо, которое не было подвергнуто мойке или чистке, собирается ежедневно, срок хранения не превышает семи суток; (да или нет)
22. Охлажденное яйцо это яйцо охлажденное в помещениях, где температура искусственно поддерживается от минус 2 °С до 5 °С; (да или нет)
23. Столовое яйцо это яйцо, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 суток; (да или нет)
24. Категории пищевых яиц по стандарту _____
25. В курином яйце содержание белка составляет _____ %
26. В курином яйце содержание желтка составляет _____ %
27. В яйце всех видов содержание скорлупы составляет _____ %
28. Содержание воды в желтке яйца курицы составляет _____ %
29. Содержание белка в желтке яйца курицы составляет _____ %
30. Содержание жира в желтке яйца кур составляет _____ %
31. В белке яйца содержание воды составляет около _____ %
32. Содержание жиров в курином яйце составляет _____ %
33. Содержание протеина в курином яйце составляет _____ %
34. Содержание воды в курином яйце составляет _____ %
35. Средняя масса утиного яйца составляет _____ грамм
36. Средняя калорийность 100 г куриного яйца составляет _____ калорий
37. Окрас яйца птицы зависит _____
38. Скорлупа у диетических яиц (класс А категория "Экстра свежие") должны быть нормальной формы, чистой и неповрежденной; (да или нет)
39. Воздушная камера у диетических яиц (класс А категория "Экстра свежие") должны быть неподвижной, высотой не более 4 мм в момент упаковки (да или нет)
40. Желток у диетических яиц прочный, едва видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение; (да или нет)
41. Белок у диетических яиц плотный, светлый и прозрачный; (да или нет)
42. Скорлупа столовых яиц нормальной формы, чистая и неповрежденная; (да или нет)
43. Воздушная камера столовых яиц должна быть высотой не более 7 мм, неподвижная, допускается лишь незначительная подвижность; (да или нет)
44. Желток столовых яиц прочный, видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца допускается небольшое отклонение от центрального положения; (да или нет)
45. Масса яйца высшей категории свыше _____ г
46. Масса отборных яиц от _____ до _____ г

47. Масса яиц первой категории от _____ до _____ г.

48. Масса яиц второй категории от _____ до _____ г.

- мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц

49. При увеличении живой массы кур на 100 г масса яиц повышается примерно на 1 г (да или нет)

50. При повышении _____ белка увеличивается содержание в нем незаменимых аминокислот, улучшаются его вкусовые качества.

51. Качество скорлупы (толщина и прочность) зависит от уровня минерально-витаминного питания птицы. (да или нет)

52. Передозировка сырого протеина приводит к увеличению доли белка в яйце, снижает его качественные показатели (да или нет)

53. Основные источники каратиноидов для птицы _____

54. На жирнокислотный состав яиц влияет уровень жирных кислот в рационе. (да или нет)

55. При скармливании растительных жиров улучшается жирнокислотный состав желтка, повышаются его диетические свойства (да или нет)

56. Повышение температуры в помещении от уровня 24°C масса яиц уменьшается примерно на _____% на каждый градус повышения.

57. Ультрафиолетовое облучение птицы положительно сказывается на качестве скорлупы и витаминном составе яиц. (да или нет)

Уметь: определять мероприятия по улучшению товарных качеств яиц.

58. Качество яиц зависит от вида птицы (да или нет)

59. В утином яйце содержание скорлупы находится в пределах _____%

60. Содержание белка в желтке яйца гусынь составляет _____%

61. Средняя масса утиного яйца составляет _____ грамм

62. Содержание желтка в утиных яйцах _____%

63. Породная изменчивость показателей качества куриных яиц проявляется главным образом по массе яйца (да или нет)

64. Породная изменчивость по индексу формы яиц по яичным породам колеблется от _____ до _____%.

65. Породная изменчивость по индексу формы яиц по мясным породам от _____ до _____%.

66. При нормальном кормлении кур скорлупа несколько толще у яичных пород по сравнению с мясными. (да или нет)

67. Качество яиц зависит от линейной принадлежности и от кросса кур (да или нет)

68. Округлые, так и удлиненные яйца чаще повреждаются. (да или нет)

69. Качества скорлупы (толщина, прочность) также ухудшается при повышении яйценоскости (да или нет)

70. Качество скорлупы с возрастом _____

71. Показатель плотности фракций белка с возрастом снижается или увеличивается

72. С возрастом кур питательная ценность (калорийность) яиц почти до конца первого цикла яйцекладки увеличивается или уменьшается.

73. Масса яиц зависит от уровня обменной энергии и сырого протеина. (да или нет)

74. Основными источниками кальция для птицы являются _____

75. Высокая температура действует отрицательно на индексы белка и желтка. (да или нет)

76. Качество яиц находится в зависимости от продолжительности и интенсивности освещения. (да или нет)

77. Масса яйца при напольном содержании птицы больше или меньше, чем при клеточном

78. На качество яиц большое влияние оказывает особенность конструкции клеточных батарей. (да или нет)
79. Оптимальный наклон подножной решетки клеточных батарей _____ °.
80. Сбор яиц с помощью ленточного транспортера уменьшает плотность их взаимного размещения, частоту соударений и бой. (да или нет)
81. Загрязненность яиц зависит от степени чистоты _____
82. Загрязненность яиц пометом можно снизить _____

Владеть: - методами оценки качества пищевых яиц в соответствии с требованиями действующих стандартов

83. Для оценки и контроля качества яйца отбирают в одно и то же время суток (да или нет)
84. Для оценки и контроля качества яйца отбирают равномерно с различных ярусов клеток (гнезд) и участков птичника (зала); (да или нет)
85. Для получения истинных о толщине и прочности скорлупы, яйца при отборе проб следует брать непосредственно из клеток (лент, гнезд), то есть «поближе» к несущке; (да или нет)
86. Для контроля внутренних качеств яиц (разбивание) должен быть не менее _____ шт.,
87. Для контроля качества яйца без разбивания должно быть не менее _____ шт.,
88. При контроле загрязненности и поврежденности скорлупы должно быть не менее _____ шт.;
89. Контроль качества яиц проводят _____ раза в месяц.
90. При сдаче-приемке сначала отбирают среднюю пробу ящиков (или других единиц упаковки яиц) в количестве _____ % от числа ящиков в партии.
91. При сдаче-приемке из каждого ящика (упаковки) берут средний образец по _____ штук.
92. Органолептический метод оценки качества яйца предусматривает оценку поврежденности, загрязненности, мраморности и пигментации скорлупы, расположение и подвижность желтка, наличие в яйце включений (пятен), расположение воздушной камеры, а также слоистость и прозрачность белка, пигментация желтка (на вскрытом яйце). (да или нет)
93. Физический метод оценки качества яйца предусматривает оценку массы и плотности яиц, индекса формы, упругой деформации и прочности скорлупы, показателя плотности (консистенции) фракций белка, размеров воздушной камеры, а на вскрытом яйце -- единиц Хау, индексов белка и желтка, соотношения массы белка и желтка, толщины и относительной массы скорлупы, ее пористости, коэффициента рефракции белка и желтка и некоторых других. (да или нет)
94. Химический метод оценки качества яйца предусматривает содержание влаги, золы, протеина, липидов, витаминов, макро- и микроэлементов, остатков лекарственных веществ и других химических соединений, обуславливающих питательную ценность и безвредность яиц. (да или нет)
95. Поврежденность скорлупы определяют путем всех поврежденных яиц, выделенных при сортировке. (да или нет)
96. Загрязненность яиц определяют по удельной площади загрязнения скорлупы. (да или нет)
97. По степени загрязнения яйца при контроле делят на _____ группы
98. Мраморность (пятнистость) скорлупы оценивают глазомерно по общей площади, занятой прозрачными пятнами, точками или полосками, хорошо видимыми при просвечивании. (да или нет)
99. Пигментация желтка связана с содержанием в нем _____
100. Дегустация яиц проводят в _____ виде, оценивая основные пищевые признаки по 5-балльной шкале.
101. Масса яйца измеряют путем _____.

102. Плотность яйца измеряют с помощью солевых растворов различной концентрации, о которой судят по показаниям ареометра. (да или нет)
103. Индекс формы определяется _____
104. Упругая деформация скорлупы определяется _____
105. Методы определения прочности скорлупы: раздавливают до появления трещины, либо прокалывают иглой с тупым (плоским) концом диаметром 0,4 мм. (да или нет)
106. Толщину скорлупы определяют в трех точках: _____
107. Относительная масса скорлупы является косвенным показателем ее толщины и прочности. (да или нет)

ИД-3пк-10 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям

знать:

- технологические процессы производства и хранения яйца;

108. Взрослые куры яичных кроссов в среднем на 1 голову потребляют корма 110-120 граммов (да или нет)
109. Ремонтный молодняк кур перед началом яйцекладки переводят в птичник не позднее 110-120 дней; (да или нет)
110. Оптимальная температура в птичнике при содержании кур- несушек 18-20°C. (да или нет)
111. Оптимальная влажность воздуха в птичнике при содержании кур- несушек 60-70% (да или нет)
112. Продолжительность светового дня при содержании кур-несушек 15-16 часов (да или нет)
113. За биологический цикл от кур яичных пород и кроссов получают 280-300 яиц (да или нет)
114. Ремонтный молодняк кур переводят в куры - несушки в возрасте _____ недель
115. Возраст наступления половой зрелости кур _____ дней
116. Возраст наступления половой зрелости гусей _____ дней
117. Возраст наступления половой зрелости индеек _____ дней
118. Возраст наступления половой зрелости уток _____ дней
119. Ремонтный молодняк кур переводят в поголовье несушек на основании соответствующих записей в учетных ведомостях (да или нет)
120. Продолжительность хранения диетического яйца при температуре от 0°C до 20 °C и относительной влажности воздуха от 85% до 88% не более ____ суток
121. Продолжительность хранения столового яйца при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха от 85% до 88% не более ____ суток
122. Яйца хранят при температуре от минус 2°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 8% не более _____ суток
123. Яйца хранят при температуре от минус 0°C до 5°C и относительной влажности воздуха от 85% до 8% не более _____ суток
124. Средняя продолжительность формирования куриного яйца _____ часов;
125. Ускоренную предварительную оценку яичных кур по яйценоскости проводят _____ недель жизни;
126. Для выращивания ремонтного молодняка кур- несушек применяется следующий тип клеточных батарей _____
127. При напольном содержании кур должна быть в помещении температура _____ °C;
128. Устройство для местного обогрева цыплят это _____
129. В одной клетке оборудования КБУ-3 можно разместить цыплят _____ голов;

130. На 1 м² площади помещения при напольном выращивании кур можно разместить ____ голов;
131. Плотность посадки кур-несушек на 1 м² при содержании их в клеточных батареях ____ голов;
132. Фронт кормления при клеточном содержании кур составляет ____ см;
133. Фронт поения при напольном содержании кур составляет ____ см;
134. Суточная потребность взрослой курицы-несушки в воде составляет _____ литра;
135. Основные породы кур яичного направления продуктивности _____
136. Яйца считаются пригодными для инкубации, если воздушная камера находится _____
137. Оптимальная температура при посадке цыплят _____ °С;
138. Возраст яйцекладки кур яичных пород _____ месяцев;
139. Основными кормами для птицы являются _____
140. Оптимальная температура воздуха в инкубационном шкафу при выводе цыплят _____ °С;

- технологические процессы производства, первичной переработки и хранения мяса птицы;

141. Плотность посадки уток при выращивании на мясо на 1 м² площади пола старше 3 недельного возраста _____ голов
142. Продолжительность основного откорма уток на жирную печень _____ дней
143. При выращивании уток на мясо применяют тип кормления _____
144. При кормлении уток родительского стада применяют двухфазное кормление (да или нет)
145. В составе комбикормов для уток удельный вес концентратов должен быть _____ %
146. Гусят на мясо забивают в возрасте _____ дней
147. Ремонтный молодняк гусей отбирают в возрасте _____ месяцев
148. Соотношение самцов и самок в родительском стаде гусей в возрасте до двух лет должно быть _____
149. Температура воздуха в первую неделю выращивания гусят под обогревателем _____ °С
150. Температура воздуха во вторую неделю выращивания гусят в помещении _____ °С
151. Для отбора в маточное стадо в 240-270 дневном возрасте гуси (самки) должны иметь живую массу _____ кг
152. Фронт кормления и фронт поения для ремонтного молодняка гусей должен быть _____ см
153. Оптимальная температура воздуха в птичниках по содержанию родительского стада гусей _____ °С
154. Плотность посадки гусят при выращивании на мясо на 1 м² площади пола старше 4 недельного возраста _____ голов
155. Продолжительность предубойной голодной выдержки цыплят, цыплят-бройлеров в течении _____ часов
156. Последовательность технологических операций при производстве мяса птицы _____
157. Продолжительность оглушения птицы _____ секунд
158. Температура воды в ванне для ошпаривания для цыплят-бройлеров _____ °С;
159. Продолжительность замораживания тушек птицы при естественной циркуляции воздуха и температуре минус 18°С _____ час.
160. Продолжительность хранения охлажденного мяса птицы при температуре от 0 до 2°С и относительной влажности воздуха 80 - 85% не более _____ суток
161. Температура в толще мышц замороженного мяса кур не выше минус _____ °С;
162. Фронт кормления и фронт поения для ремонтного молодняка индюков должен быть _____ см

162. Оптимальная температура воздуха в птичниках по содержанию родительского стада индеек _____ °С
163. Плотность посадки индюшат при выращивании на мясо на 1 м² площади пола старше 4 недельного возраста _____ голов
164. При выращивании индюшат на мясо применяют тип кормления _____
165. Оптимальный срок убоя бройлеров на мясо является _____ недель
166. При интенсивном выращивании молодняк гусей забивают на мясо в возрасте _____ дней
167. При интенсивном выращивании молодняк уток забивают на мясо в возрасте _____ дней
168. Живая масса бройлеров на момент окончания их выращивания в возрасте 7-8 недель _____ кг
169. Оптимальная температура воздуха в птичниках по содержанию родительского стада гусей _____ °С
170. Живая масса суточных гусят при отборе для замены родительского стада должна быть не менее _____ г
171. Плотность посадки уток при выращивании на мясо на 1 м² площади пола старше 3 недельного возраста _____ голов

- методы получения перо-пухового сырья

172. Пух в основном получают от _____
173. Массовая доля мелкого и среднего пера в гусином перопуховом сырье согласно ГОСТа не менее _____ %;
174. Содержание влаги в свежем рассортированном перопуховом сырье, собранном в период естественной линьки не более _____ %;
175. Средний выход пера и пуха с одной головы гуся составляет _____ граммов;
176. Гусей ощипывают для получения пуха _____ раза в год;
177. При первичной переработке перопухового сырья первичной задачей является промывка сырья; (да или нет)
178. При первичной переработке перопухового сырья продолжительность сушки при температуре 70-80°С должна составлять не более _____ - часов;
179. Влажность высушенного перопухового сырья должна составлять _____ %
180. Перопуховое сырье подразделяют по степени свежести согласно ГОСТа свежее, бывшее в употреблении; (да или нет)
181. Перопуховое сырье подразделяют по цвету согласно ГОСТа на белое, цветное; (да или нет)

уметь:

- оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям;

182. Продолжительность хранения замороженного мяса птицы при температуре воздуха в холодильной камере не выше 18°С тушек в потребительской таре не более _____ месяцев
183. Убойная масса потрошенной птицы это масса обескровленной туши без головы, кожи, внутренностей (но с внутренним жиром) и конечностей (до запястного сустава на передних ногах), до скакательного сустава (на задних ногах). (да или нет)
184. При температуре в толще грудных мышц не более 25⁰ С тушка птицы считается _____
185. У тушек цыплят – бройлеров I категории мышцы хорошо развиты, форма груди округлая, киль грудной кости не выделяется, отложение подкожного жира незначительное; (да или нет)

186. Срок годности охлажденного мяса кур при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2⁰С до плюс 2⁰С тушек не более _____ суток
187. Срок годности замороженного мяса уток при температуре воздуха в холодильной камере не выше минус 18⁰С тушек не более _____ месяцев
188. Срок годности замороженного мяса гусей при температуре воздуха в холодильной камере не выше минус 25⁰С тушек не более _____ месяцев
189. Продолжительность предубойной голодной выдержки утят, гусят, цесарят в течении _____ часов
190. Минимальная живая масса перерабатываемых утят не должна быть меньше _____ граммов
191. Птицу из цехов выращивания принимают по количеству голов, живой массе, виду, возрасту и упитанности в соответствии с действующим стандартом (да или нет)
192. Обескровливание птицы производят после обескровливания не позднее чем через _____ секунд
193. Продолжительность тепловой обработки в ванне при температуре воды 53 - 54⁰С цыплят - бройлеров _____ секунд
194. Последовательность технологических операций потрошения тушек птицы, отделения головы, отделения ног, вырезание клоаки и продольный разрез брюшной полости, извлечение внутренних органов (да или нет)
195. Продолжительность замораживания тушек птицы при принудительной циркуляции воздуха и температуре минус 23⁰С _____ часов
196. В зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки относятся к охлажденным с температурой от 0 до 4⁰С; (да или нет)
197. К полупотрошенным тушкам относятся тушки, у которых удалены кишечник с клоакой, зоб, яйцевод (у женских особей); (да или нет)
198. К потрошенным тушкам относятся тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея без кожи на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав, внутренний жир нижней части живота не удаляется; (да или нет)
199. Минимальная живая масса перерабатываемых цыплят-бройлеров не должна быть меньше _____ грамм
200. Скорлупа у диетических яиц должна быть _____
201. Воздушная камера у диетических яиц в момент упаковки не более _____ мм
202. Показателем старения яйца является _____
203. Яйцо с пятном под скорлупой, размером более 1/8 поверхности скорлупы называется _____
204. Признаки, характеризующие свежесть яйца _____
205. Масса яиц, относящихся к категории «отборная» _____ г
206. Масса пищевых яиц I категории _____ г:
207. Толщина скорлупы куриных яиц _____ мм
208. Массовая доля желтка в курином яйце _____ %:
209. В яйцах водоплавающей (утки, гуси) содержится воды _____ %
210. В сухом веществе яиц водоплавающей птицы содержится протеина, _____ %
211. Среднее содержание жира в яйцах водоплавающей птицы _____ %:
212. В реализацию выпускают яйца с высотой воздушной камеры не более _____ мм

владеть:

- **навыками расчетов при реализации технологии производства и первичной переработки продукции птицеводства**

213. Рассчитайте выход мяса бройлеров на 1 несушку и на 1 кг живой массы несушки при условии: живая масса молодняка 1,6 кг, живая масса несушки 3 кг, сдано на убой 92 головы бройлеров.

214. Рассчитайте выход индюшатины на 1 индейку и на 1 кг живой массы несушки при условии: живая масса молодняка 5,6 кг, живая масса несушки 6 кг, сдано на убой 90 головы.

215. Рассчитайте какое количество молодняка гусей переведено в старшую группу при условии, что начальное поголовье гусят в возрасте 1-63 дней 350 голов, сохранность молодняка 91%. процент выбраковки составляет 30%.

216. Рассчитайте, сколько будет получено мяса уток, при сдаче их живой массой 3,5 кг выход мяса при этом составляет 59,8%, комплект потрохов 10,3%.

217. Рассчитайте, сколько будет получено индюшатины, при сдаче их живой массой 10 кг выход мяса при этом составляет 76%, комплект потрохов 7,5%.

218. Определите выход яйцемассы в расчете на 1 курицу яичного направления продуктивности при условии если яйценоскость составляла 240 шт, масса яйца 56 г. живая масса птицы 1,9 кг.

Процедура оценивания зачета

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования - 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки с интервалом 10 минут. В таблице, представленной ниже, указаны критерии оценивания, которые включают процент количества правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
зачтено	50 – 100
не зачтено	менее 50

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

3.1 Вопросы для выполнения контрольной работы (заочная форма обучения)

1. Технология производства мяса бройлеров.
2. Особенности формирования, содержания и кормления родительского стада кур в бройлерном производстве.
3. Особенности формирования, содержания и кормления родительского стада уток.
4. Особенности формирования, содержания и кормления родительского стада гусей.
5. Особенности формирования, содержания и кормления родительского стада индеек.
6. Особенности формирования, содержания и кормления родительского стада кур в яичном производстве.
7. Технология выращивания ремонтного молодняка уток.
8. Технология выращивания ремонтного молодняка гусей.
9. Технология выращивания ремонтного молодняка индеек.
10. Выращивание гусят на мясо.

11. Выращивание утят на мясо.
12. Выращивание индюшат на мясо.
13. Особенности откорма уток и гусей на жирную печень.
14. Понятие об упитанности птицы и методах её определения (ГОСТ)
15. Убой и разделка тушек птицы.
16. Технология консервирования мяса птицы.
17. Технология хранения мяса и мясных продуктов из птицы.
18. Требованиям ГОСТ Р 18292-2012 Птица сельскохозяйственная для убоя. Технические условия.
19. Химический состав мяса птицы. Факторы, влияющие на морфологический и химический состав мяса птицы.
20. Классификация и характеристика мяса птицы по термическому состоянию.
21. Консервирование мяса птицы низкими и высокими температурами.
22. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность.
23. Характеристика мясных полуфабрикатов из мяса птицы.
24. Упаковывание, маркировка, транспортирование мяса птицы. Требование ГОСТа
25. Морфологический и химический состав мяса птицы.
26. Факторы, влияющие на мясную продуктивность птицы.
27. Сортировка, маркировка и упаковка мяса птицы
28. Химический состав мяса различных видов птицы.
29. Оценка качества полуфабрикаты из мяса птицы.
30. Колбасные изделия из мяса птицы
31. Вторичная переработка тушек птицы
32. Консервы из мяса птицы для детского, специального и диетического питания.
33. Консервы из мяса птицы общего ассортимента.
34. Технологические процессы при сборе яйца птицы.
35. Сортировка пищевого яйца
36. Маркировка и упаковка яиц.
37. Хранение пищевого яйца.
38. Оценка качества яйца по химическому составу.
39. Оценка качества яйца по морфологическим показателям
40. Требования государственных стандартов к качеству пищевых яиц.
41. Влияние физических и биохимических процессов происходящих в яйце на качество.
42. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц
43. Влияние на качество яиц вида, породы, линии, кросса и индивидуальных особенностей птицы.
44. Взаимосвязь условий кормления и качество яиц.
45. Влияние условий содержания птицы на качество яиц
46. Методы оценки качества яйца.
47. Основные технологические принципы производства пищевого яйца.
48. Технологические процессы в цехе родительского стада
49. Технологические процессы в цехе выращивания ремонтного молодняка птицы при промышленном производстве яиц
50. Технологические процессы в цехе производства пищевых яиц.
51. Особенности производства яйца разных видов.
52. Требования к условиям хранения яиц.
53. Технология переработки яйца. Отбор яйца для переработки на меланж.
54. . Сбор перо – пухового сырья от разных видов птицы
55. Метод прижизненного ощипывания птицы, сроки ощипывания
56. Технологические процессы при первичной переработке перо-пухового сырья

Таблица с вариантами контрольных вопросов

Последняя пред- последняя цифра	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1, 36, 42	2, 35,43	3, 34, 44	4, 33,45	5, 32,46	6, 30,47	7, 29,48	8, 28,49	9, 27,50	10,26, 51
1	11,25, 52	12,24, 53	13,23, 54	14,22, 55	15,21, 56	16,20, 1	17,19, 2	18,19, 3	1, 37,4	2, 39, 42
2	38, 20,43	40, 21,44	35, 22,45	6, 23,46	7, 24,47	8, 25,48	9, 26,49	10,27, 50	11,28, 51	12,29, 52
3	13,30, 53	14,31, 54	15,32, 55	16,33, 56	17,34, 1	18,35, 2	19,36, 3	37, 20,4	38, 21,42	39, 22,43
4	40, 23,44	41, 24,45	15, 25,46	17, 26,47	18, 27,48	9, 28,49	10, 29,50	11,30, 51	12,31, 52	13,32, 53
5	14,33, 54	15,34, 55	16,35,6	17,36, 7	18, 25,8	5, 22,9	6, 23,12	7, 24,15	8, 25,42	9, 26,43
6	18,35, 44	19,36, 45	1, 20,46	2, 21,47	37, 22,48	34, 23,49	35, 24,50	36, 25,51	37, 26,52	38, 27,53
7	17,19, 54	18,19, 55	1, 18,56	2, 19,37	34, 23,8	35, 24,9	6, 25,35	37, 26,42	8, 27,43	39, 28,44
8	7, 24,45	8, 25,46	9, 26,47	10,27, 48	11,28, 49	12,29, 50	36, 23,51	37, 24,52	38, 25,53	39, 26,54
9	10,27, 55	11,28, 56	12,29,7	4, 23,48	5, 24,49	6, 25,46	7, 26,52	8, 27,54	9, 28,45	10, 29,46

Процедура оценивания контрольных работ

Контрольные работы – это вид письменной работы, которую выполняют обучающиеся заочной формы обучения. Работа направлена на формирование компетенции, указанной в рабочей программе дисциплины.

Объем работы в печатном виде 15 – 20 стр. (титульный лист, содержание, ответы на вопросы, список литературы). Размер шрифта - 14; интервал между строками - 1,5, интервал между абзацами – 0; абзацный отступ 1,25 см; текст выровнен по ширине; шрифт Times New Roman. Поля: левое – 3 см, правое 1 – 1,5 см, остальные 2 см. Обучающиеся выбирают вопросы из представленного перечня вопросов согласно индивидуальному варианту – это последние две цифры номера зачетной книжки.

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

Если при проверке контрольной работы обнаружены несоответствия требованиям, работа направляется на доработку. Допускаются, в случае неполного ответа на один из теоретических вопросов, дополнения ответов на эти вопросы в письменном виде.

Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель вправе провести процедуру защиты контрольной работы, задавая студенту вопросы, касающиеся тематики вопросов контрольной работы. После собеседования по схеме «вопрос-ответ», если обучающийся ориентируется в теоретических вопросах, процедура оценивания работы считается законченной.

Вопросы для собеседования

1. Каковы особенности формирования, содержания и кормления родительского стада разных видов птиц в бройлерном производстве?
2. Каковы особенности содержания ремонтного молодняка птицы при формировании родительского стада при производстве мяса?
3. Какие особенности кормления цыплят бройлеров?
4. Какие корма необходимо включать при кормлении водоплавающей птицы?
5. Что понимаете под вторичной переработкой мяса птицы?
6. Какие полуфабрикаты относятся к мясным?
7. Какой ГОСТ регламентирует прием птицы для убоя?
8. Каковы требования стандарта к качеству мяса птицы?
9. Каковы особенности формирования, содержания и кормления родительского стада в яичном производстве?
10. Каковы особенности содержания ремонтного молодняка птицы при формировании родительского стада при производстве пищевого яйца?
11. Каковы основные причины боя яйца птицы?

Критерии оценки контрольной работы:

Оценка «Зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и

иллюстрации, требующие эти пояснения по работе, приведена литература, которая использовалась при написании работы.

Оценка «Не зачтено» выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущены существенной ошибке, при раскрытии материала, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. по работе, требующие эти пояснения к поставленному вопросу, не приведена литература, которая использовалась при написании работы.

3.2 Тема эссе: Современные отечественные технологии производства мяса птицы.

Формирует результаты обучения:

знать:- технологические процессы производства, первичной переработки и хранения мяса птицы;

Вопросы для раскрытия темы:

1. Современные отечественные технологии производства мяса бройлеров.
2. Современные отечественные технологии производства индюшатины
3. Современные отечественные технологии производства гусятины.
4. Современные отечественные технологии производства утятины.

Вопросы для собеседования:

1. Какие кроссы используются при производстве мяса птицы?
2. Принципы формирования родительского стада птицы.
3. Какова продолжительность выращивания птицы?
4. Живая масса птицы при убое.
5. Назовите предприятия по производству мяса бройлеров.
6. Назовите предприятия по производству индюшатины.
7. Назовите предприятия по производству гусятины.
8. Назовите предприятия по производству утятины.

Процедура оценивания эссе

Обучающиеся выполняют эссе на общую тему: Современные отечественные технологии производства мяса птицы. Для раскрытия темы каждый обучающийся должен в письменной форме представить краткую информацию о современных отечественных технологиях производства мяса птицы, в которых необходимо отразить: основные принципы технологии, особенности кормления, содержания и использования основных производственных групп птицы.

При оценке обращаем внимание на следующие критерии:

Полнота изложения темы. В работе представлены все технологические процессы современных технологий производства мяса птицы.

Построение работы. Ясность и логичность изложения вопроса.

Оформление работы. Отвечает требованиям к оформлению, соблюдение правил орфографии и пунктуации, представлен список литературных источников.

Критерии оценивания:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если в работе раскрыты все пункты плана. Оформление работы по основным пунктам соответствует требованиям.
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если в работе не раскрыты все пункты плана. Оформление работы по основным пунктам не соответствует требованиям.

3.3 Тематика сообщений

для оценки результатов освоения компетенции в части:

уметь: - оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, переработки и хранения продукции птицеводства разработанным технологиям;

1. Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
2. Производство кулинарных изделий из мяса птицы.
3. Производства колбасных изделий из мяса птицы.
4. Производство паштетов из мяса птицы.
5. Производство консервов из мяса птицы
6. Производство копченых изделий из мяса птицы
7. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы
8. Производство полуфабрикатов в тестовой оболочке из мяса птицы

Вопросы к дискуссии

1. Какое мясо по термическому состоянию, пригодно для приготовления продукта.
2. Технологические операции при производстве продукта.
3. Температурный режим при приготовлении продукта.
4. Какова длительность варки продукта.
5. Продолжительность охлаждения продукта.
6. Влажность готовой продукции.
7. Продолжительность хранения продукта.
8. Соответствие ТУ или ГОСТ.

Процедура оценивания сообщения

Сообщение как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда обучающийся представляет содержание и владение представленной информацией. В сообщении может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

- соответствие выступления теме, поставленной цели и задачам;
- глубина и полнота изложенного материала;
- доказательная база, обоснованность выводов;
- логичность выступления;
- речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);
- используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);
- наглядность / презентабельность (если требуется);
- самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Сообщение излагается в течении 10 – 15 минут, сопровождается презентацией (10-15 слайдов) и ответами на вопросы.

Критерии оценивания устного сообщения (презентации)

Оценка	Описание
зачтено	Доклад построен логично, материал излагается последовательно, тема раскрыта. Презентация выполнена в программе Power Point или аналогичной программе. Представлено наименование темы, авторы. Слайды презентации отражают содержание темы, текст хорошо виден, допускаются незначительные замечания по презентации. Автор ориентируется в вопросах темы, отвечают на большинство задаваемых вопросов.
не зачтено	Доклад излагается непоследовательно, тема не раскрыта. Презентация отсутствует. Автор плохо ориентируется в вопросах темы.

3.4 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

(представлены выше)

Используется для текущего контроля знаний

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование шкалы: зачтено, не зачтено. Тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант зачетного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает до 20 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования 20 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. В таблице, представленной критерии оценивания, которые включают процент количества правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
зачтено	50 – 100
не зачтено	менее 50