

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составители: Удалова Татьяна Анатольевна, канд.с-х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«03» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07  
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,  
профессионального стандарта:  
- 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции  
на всех этапах её производства;  
- 40.062 «Специалист по качеству».

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «03» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой: Лефлер Тамара Федоровна, докт. с-х. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«03» марта 2025 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол  
№ 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль)  
«Управление качеством и безопасностью продуктов питания»

Матюшев В.В., докт. тех. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

## Содержание

Аннотация.....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>6</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>6</b>
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	6
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	6
4.3. Лекционные занятия .....	7
4.4. Лабораторные занятия .....	7
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	8
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>8</i>
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>	<b>9</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) .....	9
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	9
6.3. Программное обеспечение .....	9
<b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>11</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	<b>11</b>
<b>9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....</b>	<b>11</b>
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся .....	11
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	12
<i>Изменения .....</i>	<i>13</i>

## Аннотация

Дисциплина «Технологии производства продукции животноводства» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплины подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Зоотехнии и технологии производства продукции животноводства».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5) и профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплин охватывает круг вопросов, связанных с кормлением, содержанием сельскохозяйственных животных (крупного рогатого скота, свиней, овец, птицы).

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, коллоквиумы, опросы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме коллоквиума и промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоение дисциплины составляет 3 зачетные единицы. Программой предусмотрены занятия: лекционные - 18 часов, лабораторные - 18 часов и 72 часа самостоятельной работы студентов.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства продукции животноводства» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 Дисциплины (модули).

Предшествующими курсами, на которых базируется дисциплина «Технологии производства продукции животноводства» являются «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных».

Дисциплина «Технологии производства продукции животноводства» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: управление качеством и безопасностью продуктов питания, технологии хранения и переработки продукции животноводства.

Особенностью дисциплины является охватывание теоретической, познавательной и практической компоненты деятельности подготавливаемого специалиста.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### 2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель преподавания дисциплины «Технология производство продукции животноводства» дать студентам теоретические знания и практические навыки и умения по важнейшим вопросам технологии производства продукции животноводства на основе достижений современной зоотехнической науки и передового опыта.

Задачи дисциплины – раскрыть опыт ведения технологической работы бакалавра в отраслях, обеспечивающей улучшение кормления и содержания сельскохозяйственных животных, выращивание молодняка и увеличение производства сельскохозяйственной продукции.

Таблица 1

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в	ИД-1опк-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области	Знать: нормативную документацию по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции

профессиональной деятельности	растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; <b>ИД-2</b> опк-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.	растениеводства и животноводства
		Уметь: вести документацию по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-4Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>ИД-1</b> опк-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. <b>ИД-2</b> опк-4 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Знать: способы реализации технологии производства продукции животноводства
		Уметь: реализует технологии производства продукции животноводства Владеть: навыками реализации технологий производства продукции животноводства
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<b>ИД-1</b> опк-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. <b>ИД-3</b> опк-5 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: основные задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
		Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, с использованием цифровых инструментов; Владеть: методами и методиками исследований и сущностью методов;
ПК-2Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	<b>ИД-1</b> пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе <b>ИД2</b> пк-2Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности <b>ИД3</b> пк-2Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: Основные типы и виды животных, биологические особенности разных видов животных их использование при производстве продукции животноводства; методы их оценки; современные технологии производства продуктов животноводства.
		Уметь: адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства; составлять технологические карты производства сельскохозяйственной продукции. Владеть: методами оценки основных типов и видов животных; технологиями производства продукции животноводства - молока, мяса, шерсти, яиц

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед.(108 ч.), их распределение по видам работ и по семестрам представлен в таблице 2.

Таблица 2

**Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам**

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам №5
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		18	18/8
Лабораторные занятия (ЛЗ) / в том числе в интерактивной форме		18	18/10
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
самостоятельное изучение вопросов		9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		54	54
Подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			Зачет

### 4. Структура и содержание дисциплины

#### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

**Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины**

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1. Технология производства молока и говядины</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
Модульная единица 1.1 Технология производства молока	28	4	2	6
Модульная единица 1.2 Технология производства говядины	21	4	2	6
<b>Модуль 2. Технология производства продукции свиноводства</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>14</b>
Модульная единица 2.1 Технология производства продукции свиноводства	30	4	6	14
<b>Модуль 3. Технология производства продукции овцеводства</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>18</b>
Модульная единица 3.1 Шерстование	11	-	2	8
Модульная единица 3.2.Технология производства овечьего молока и баранины	13	2	2	10
<b>Модуль 4. Технология производства продукции птицеводства</b>	<b>27</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>19</b>
Модульная единица 4.1. Технология производства яиц	10	2	2	10
Модульная единица 4.2. Технология производства мяса	14	2	2	9
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>9</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>72</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология производства молока и говядины состоит из модульной единицы 1.1. Технология производства молока и модульной единицы 1.2. Технология производства говядины. Изучаются вопросы биологической особенности крупного рогатого скота, молокообразование, доение коров, способы содержания животных. Технологию производства говядины.

Модуль 2. Технология производства продукции свиноводства состоит из одного модуля. Изучаются вопросы воспроизводства свиней, выращивание молодняка. Откорм свиней.

Модуль 3. Технология производства продукции овцеводства состоит из модульной единицы

3.1. Шерстование и модульной единицы

3.2. Технология производства овечьего молока и баранины. Изучаются вопросы о видах шерстных волокон, их характеристика. Стрижка овец. Технология производства баранины.

Модуль 4. Технология производства продукции птицеводства состоит из модульной единицы

4.1. Технология производства яиц и модульной единицы

4.2. Технология производства мяса. Изучаются вопросы по производству яиц и мяса сельскохозяйственной птицы.

4.3. Лекционные занятия

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Технология производства молока и говядины</b>			<b>Зачет</b>	<b>8</b>
1.	Модульная единица 1.1. Технология производства молока	Лекция 1. Факторы, влияющие на молочную продуктивность коров	коллоквиум	2
		Лекция 2. Технология кормления молочных коров		2
	Модульная единица 1.2 Технология производства говядины	Лекция 3. Виды хозяйств и технологии в мясном скотоводстве		2
		Лекция 4. Организация воспроизводства стада		2
<b>Модуль 2. Технология производства продукции свиноводства</b>			<b>Зачет</b>	<b>4</b>
2.	Модульная единица 2.1	Лекция 5. Воспроизводство и формирование стада свиней	коллоквиум	2
		Лекция 6. Откорм свиней		2
<b>Модуль 3. Технология производства продукции овцеводства</b>			<b>Зачет</b>	<b>2</b>
3.	Модульная единица 3.2.	Лекция 7. Молочная продуктивность овец	коллоквиум	2
<b>Модуль 4. Технология производства продукции птицеводства</b>			<b>Зачет</b>	<b>4</b>
4.	Модульная единица 4.1.	Лекция 8. Инкубация сельскохозяйственной птицы	коллоквиум	2
	Модульная единица 4.2.	Лекция 9. Технология производства мяса бройлеров		2
<b>ИТОГО</b>				<b>18</b>

4.4. Лабораторные занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Технология производства молока и говядины</b>			<b>Зачет</b>	<b>4</b>
1.	Модульная единица 1.1 Технология производства молока	Занятие 1. Доеение коров. Механизация приготовления и раздачи кормов, поение коров. Технология уборки и утилизации навоза Техника разведения Выращивание молодняка	Тестирование	2
	Модульная единица 1.2 Технология производства говядины	Занятие 2. Организация воспроизводства стада. Зоотехнический учет и мечение животных		2
<b>Модуль 2. Технология производства продукции свиноводства</b>			<b>Зачет</b>	<b>6</b>
2.	Модульная единица 2.1 Технология производства	Занятие 3. Кормление и содержание хряков, маток	Тестирование	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	продукции свиноводства	Занятие 4. Выращивание поросят-сосунов, поросят-отъемышей		2
		Занятие 5. Выращивание ремонтного молодняка. Основы племенной работы в свиноводстве		2
	<b>Модуль 3. Технология производства продукции овцеводства</b>		<b>Зачет</b>	<b>4</b>
3.	Модульная единица 3.1 Шерстование	Занятие 6. Организация стрижки овец. Классификация шерсти, экспертный метод определения качества (тонины). Выход мытой шерсти	Тестирование, текущий опрос	2
	Модульная единица 3.2. Технология производства овечьего молока и баранины	Занятие 7. Молочная продуктивность овец Мясная продуктивность овец		2
	<b>Модуль 4. Технология производства продукции птицеводства</b>		<b>Зачет</b>	<b>12</b>
4.	Модульная единица 4.1. Технология производства яиц	Занятие 8. Яичная продуктивность сельскохозяйственных птицы. Племенная работа в птицеводстве с яичными курами	Тестирование, текущий опрос	2
	Модульная единица 4.2. Технология производства мяса	Занятие 9. Мясная продуктивность сельскохозяйственных птицы. Племенная работа в птицеводстве с мясными курами. Выращивание на мясо другие виды сельскохозяйственной птицы		2
	<b>Итого</b>			<b>18</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к коллоквиумам;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

#### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Технология производства молока и говядины</b>		<b>25</b>
1	Модульная единица 1.1 Технология производства молока	Биологические особенности молочного и мясного скота	2
		Особенности кормления молодняка крупного рогатого скота	2
		самоподготовки к текущему контролю знаний	10
	Модульная единица	Морфологический состав туши	1

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	1.2 Технология производства говядины	Закономерности роста, развития животного и формирование его мясной продуктивности	2
		Влияние различных факторов на мясную продуктивность	2
		самоподготовки к текущему контролю знаний	6
<b>Модуль 2. Технология производства продукции свиноводства</b>			<b>14</b>
2.	Модульная единица 2.1	самоподготовки к текущему контролю знаний	14
<b>Модуль 3. Технология производства продукции овцеводства</b>			<b>12</b>
3.	Модульная единица 3.1	самоподготовки к текущему контролю знаний	6
	Модульная единица 3.2	самоподготовки к текущему контролю знаний	6
<b>Модуль 4. Технология производства продукции птицеводства</b>			<b>12</b>
4.	Модульная единица 4.1	самоподготовки к текущему контролю знаний	4
	Модульная единица 4.2	самоподготовки к текущему контролю знаний	8
<b>Подготовка к зачету</b>			<b>9</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>72</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2	+	+	+	Зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. [www.agroportal.ru](http://www.agroportal.ru) – АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
2. [www.cnshb.ru/](http://www.cnshb.ru/) - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека.
3. [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru) – Российская государственная библиотека.
- официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ – [www.mcsx.ru](http://www.mcsx.ru)
4. официальный сайт Министерства сельского хозяйства Красноярского края – [www.krasagro.ru](http://www.krasagro.ru)
5. официальный сайт Роскомстата – [www.info.gks.ru](http://www.info.gks.ru)
6. Информационно-аналитическая система «Статистика» [www.ias-stat.ru](http://www.ias-stat.ru)
7. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
- Кaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 01.02.2023 до 09.02.2024 г.;
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

**КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ**

Кафедра Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина Технологии производства продукции животноводства

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекция	Животноводство	Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Тюрбеев.	СПб.: Лань	2014		+				
Лабораторное занятие	Практикум по производству продукции животноводства	А.И. Любимов, Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Д. Батанов	СПб.: Лань	2014		+				
Дополнительная										

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

## 7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технологии производства продукции животноводства» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Рейтинг- план представлен в таблице 9.

Таблица 9

Вид занятий	Количество занятий	Балл	Сумма баллов
Лекции	9	2	18
Лабораторные	27	2	54
Коллоквиум	4	7	28
Итого			100

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- тестирование;
- коллоквиум;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам предлагается выбрать один билет в котором указано два вопроса из заранее выданного списка, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	Аудиторный фонд (номер и адрес специализированной аудитории)	Оборудование
Лекции	660130 г. Красноярск, Аудитория 00-1 по адресу: ул. Е. Стасовой, 44 А.	Мультимедийное оборудование. Наглядные пособия, видеофильмы, презентация.
Самостоятельная работа	Библиотека КрасГАУ 660130 г. Красноярск, ул. Е. Стасовой, 44 Г	Научно-исследовательская литература

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

### 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

Преподавание дисциплины предусматривает применения образовательных технологий – компьютерные презентации во время лекционного курса, проведение математической обработки исследуемых данных на практических занятиях 1, 2, 3, 4, 9.

Рекомендуется организовать самостоятельную работу обучающихся с помощью профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

## 9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья 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 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);

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 института, а также пребывание в указанных помещениях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (табл.9).

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенных шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработали:**

ФИО, ученая степень, ученое звание

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины «Технологии производства продукции животноводства» направления подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»,  
профиль – Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств.

Составитель: Удалова Т.А. к.с.-х.н., доцент

Цель рабочей программы дать студентам теоретические знания и практические навыки и умения по важнейшим вопросам технологии производства продукции животноводства на основе достижений современной зоотехнической науки и передового опыта.

Задачи дисциплины – раскрыть опыт ведения технологической работы специалиста в отраслях, обеспечивающей улучшение кормления и содержания сельскохозяйственных животных, выращивание молодняка и увеличение производства сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины включает общую трудоемкость – 4,0 зачетных единицы, из них на контактную работу отводится 72 час., на самостоятельную работу – 72 часа.

Тематический план включает пять разделов дисциплины: технология производства молока и говядины, технология производства продукции свиноводства, технология производства продукции овцеводства, технология производства продукции птицеводства.

Рабочая программа имеет необходимые разделы и может быть использована для подготовки бакалавров.

Рецензент:

д.с.-х.н., профессор,  
заведующий Красноярской лабораторией  
«Разведения крупного рогатого скота»  
ВНИИплем



Голубков А.И.