

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:47:10  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbf

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**имени А.А. ЕЖЕВСКОГО**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

Декан факультета

О.П. Ильина 

«26» марта 2021г

Рабочая программа дисциплины

«Технология производства продукции животноводства»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции  
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная

1,2 курс, 2,3 семестр / 2,3 курс

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель освоения дисциплины:

формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи дисциплины:

- обучить студентов навыкам технологий производства продуктов скотоводства;
- технологий производства свинины;
- технологий производства продуктов птицеводства; технологий производства продуктов овцеводства;
- технологий производства продуктов коневодства;
- технологий производства продуктов прудового рыбоводства, пчеловодства, кролиководства, пушного звероводства

## **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «Технология производства продукции животноводства» находится в части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается на 1,2 курсах в 2 и 3 семестрах.

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК- 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-4Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p><b>знать:</b> -технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины</p> <p><b>уметь:</b> - оценивать роль животных при производстве продукции животноводства;</p> <p><b>владеть:</b> - навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий производства сельскохозяйственной продукции</p>

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е. - 216 часов

**5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 2 вид отчетности – зачет, семестр – 3 курсовая работа, зачет.

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 семестр	3 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>44</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	32	18	14
Семинарские занятия (СЗ)	48	18	30
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>136</b>	<b>72</b>	<b>64</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	36	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	10	10	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	26	12	14
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	64	50	14
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	36	<b>36</b>	<b>36</b>

**5.1.2. Заочная форма обучения:** Курс – 2,3 вид отчетности зачет, 3 курс курсовая работа, зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 курс	3 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>216/6</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

<sup>1</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
в том числе:			
Лекции (Л)	8	4	4
Семинарские занятия (СЗ)	12	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>192</b>	<b>98</b>	<b>98</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	36	-	36
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	156	98	58
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	-	-	-
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-	-
Подготовка и сдача зачета	36	<b>36</b>	<b>36</b>

## **5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины**

<sup>3</sup> На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

### 5.2.1.Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	лекция	-
	лабораторное занятие	-
	практическое занятие	4
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		4

### 5.2.2.Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	лекция	-
	лабораторное занятие	-
	практическое занятие	2
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		2

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

#### 6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>2 семестр</b>						
1.1	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»	2	2		12	Устный опрос (собеседование) Реферат
2.	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	6	16		20	Устный опрос (собеседование) Аудиторная работа Кейс-задания Тест
3.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	6	-		20	Устный опрос (собеседование) Реферат
4.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	4	-		20	Устный опрос (собеседование)
<b>Итого за 2 семестр</b>		<b>18</b>	<b>18</b>		<b>72</b>	зачет
<b>3 семестр</b>						
1.1	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	-	6		2	Аудиторная работа Кейс-задания
2.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	-	6			Аудиторная работа Кейс-задания
3.	Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»	2	6			Устный опрос (собеседование) Аудиторная работа Реферат
4.	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	4	4			Устный опрос (собеседование)

						Реферат Аудиторная работа
5.	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	4	4		8	Устный опрос (собеседование)
6.	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	4	2			Устный опрос (собеседование)
	<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>14</b>	<b>30</b>		<b>64</b>	Зачет, курсовая работа
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>32</b>	<b>48</b>		<b>136</b>	
					<b>216</b>	

### 6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.раб ота (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>2 курс</b>					
1.	Тема 1 «Значение животноводства и современные технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, меда, пушнины»	-	-		18	Выполнение контрольной работы
2.	Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	2	6		40	зачет
3.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	2	-		20	
4.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»		-		20	
	<b>Итого за 2 курс</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>98</b>	зачет
	<b>3 курс</b>					
7.	Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	-	2		20	Выполнение курсовой работы
8.	Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	-	2		20	зачет
9.	Тема 5 «Технология производства продуктов овцевод	2	-		20	
10.	Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	2	-		20	
11.	Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	-	2		10	



12.	Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	-	-		6	
	<b>Итого за 3 курс</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>98</b>	Зачет, курсовая работа
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>192</b>	
					<b>216</b>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:

#### 7.1.1. Основная литература:

1. Кабанов, Виктор Данилович Интенсивное производство свинины [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. Д. Кабанов. - М., 2003. - 400 с. : ил. - ISBN 5-85941-015-8 : 200.00 р.
2. Козлов, С. А. Коневодство [Электронный ресурс] : [учебник] / С. А. Козлов, В. А. Парфенов, В. А. Парфенов. - Электрон. текстовые дан. // Лань : электронно-библиотечная система
3. Яковлева, С. Е. Производство продукции животноводства : учебно-методическое пособие / С. Е. Яковлева, В. Е. Гапон. — 3-е изд., перераб. и доп. — Брянск : Брянский ГАУ, 2017. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133037>
4. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева ; под редакцией Л. Ю. Киселевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4980>

#### 7.1.2. Дополнительная литература:

1. Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/51725>
2. Практикум по дисциплине Производство продукции животноводства для студентов очной и заочной формы обучения направления бакалавриата 110900.62 Технология производства и переработки с.-х. продукции : учебное пособие / составитель Л. В. Шестакова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2012. — 113 с. — Текст :

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/7064>

## 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

## 7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	MicrosoftWindowsVistaBusinessRussianUpgradeAcademicOPEN NoLevel (апгрейд операционной системы)	лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2.	MicrosoftOffice 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
3.	<b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b>	
	AdobeAcrobatReader DC	
	Архиватор 7-zip	
	Браузер MozillaFirefox	

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для	Основное оборудование	Форма использования

	проведения учебных занятий		
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор(плазма) LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт, системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
1.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт. Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 46 Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт. Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Rames - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт.,	Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

		мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.	
664038, Иркутская область, Иркутский район, поселок Молодежный, ауд. 622	Специализированная мебель: столы ученические - 19 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 38 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 1 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classik Solution Lyra E - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы	Учебная аудитория для проведения групповых и лекционных занятий	
664038, Иркутская область, Иркутский район, поселок Молодежный, ауд. 623	Специализированная мебель: столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт., доска маркерно - магнитная - 1 шт. Технические средства обучения: Монитор Samsung - 1 шт, системный блок Ramec- 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт. Лабораторное оборудование: весы ВК-300 - 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М -1 шт., центрифуга лабораторная ПЭ-6900 - 1 шт., пест.ступка фарфоровая - 1 шт., колонки Genius - 1шт., стеллаж лабораторный., весы REDMOND RS-736 - 1 шт., шкаф сушильный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., сепаратор - 1 шт., блендер - 1 шт., йогуртница - 1 шт., набор ареометров, рН-метр - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, микроскопы, мойка для лабораторной посуды, холодильник Regal - 1 шт, печь муфельная ПМ-8 - 1 шт, электро печь Lysva 1 шт, клевер 1 шт, дистиллятор для воды 1 шт,водяная баня 1 шт, гомогенизатор Universal Laboratory AID type MPW-309 1 шт, электро маслобойка бытовая МЭ 12/200-1- 1 шт	Учебная аудитория для проведения групповых и лабораторно-практических занятий	

		Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	
664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал.	Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.	Для проведения самостоятельной работы	

### Рейтинг-план дисциплины

1 курс, второй семестр

Лекции – 18 часов. Практические занятия – 12 часов. Зачет.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 3 реферата, 2 Аудиторных работы  
Кейс-задания, тест

Распределение баллов по разделам (модулям) в 2 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 1 «Значение животноводства в производстве продуктов питания и биологического сырья для промышленности»	15	3 неделя
Тема 2 «Технология производства продуктов скотоводства»	15	7 неделя
Тема 3 «Технология производства продуктов свиноводства»	15	11 неделя
Тема 4 «Технология производства продуктов птицеводства»	15	15 неделя
<b>ИТОГО</b>	<b>60</b>	

### Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
<b>Итого</b>		до 40
<b>Зачет</b>	20-40	

### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

### 2 курс, третий семестр

Лекции – 18 часов. Практические занятия – 12 часов. Зачет.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 2 реферата, 4 Аудиторных работы, 2 Кейс-задания

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Тема 5 «Технология производства продуктов овцеводства»	15	3 неделя
Тема 6 «Технология производства продуктов коневодства»	15	7 неделя
Тема 7 «Технология производства продуктов звероводства и кролиководства»	15	11 неделя
Тема 8 «Технология производства продуктов рыбоводства и пчеловодства»	15	15 неделя
<b>ИТОГО</b>	60	

### Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7
Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
<b>Итого</b>		до 40

Зачет	20-40
-------	-------

#### Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:



Алексеева Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии



производства и переработки сельскохозяйственной продукции и  
ветеринарно-санитарной экспертизы

протокол № 7 от 26 марта 2021 г.

Заведующий кафедрой

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Юлия', is written over the printed name.

лексева Юлия Анатольевна