

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

 Г.П. Малявко
«17» июня 20 21 г.

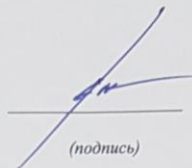
**Экономические основы технологии производства и
переработки продукции животноводства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Закреплена за кафедрой	Экономики и менеджмента
Направление подготовки	<u>38.03.01 Экономика</u>
Направленность (профиль)	<u>Экономика предприятий и организаций</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения	<u>Очная, очно-заочная</u>
Общая трудоемкость	<u>3 з.е.</u>
Часов по учебному плану	<u>108</u>

Брянская область,
2021

Программу составил:
к.э.н., доцент Кузьмицкая А.А.



(подпись)

Рецензент:
к.э.н., доцент Коростелева О.Н.



(подпись)

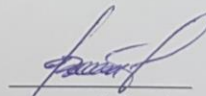
Рабочая программа дисциплины: Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства

разработана
в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.01 Экономика
утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12.08.2020 г. № 954.

составлена
на основании учебных планов 2021 года поступления
Направление подготовки 38.03.01 Экономика
Направленность (профиль) Экономика предприятий и организаций
утвержденного Учёным советом Университета протокол № 11 от «17» июня 2021 г.

одобрена
на расширенном заседании кафедры экономики и менеджмента
протокол № 11 от «17» июня 2021 г.

Зав. кафедрой: к.э.н., доцент Васькин В.Ф.



(подпись)

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Дать студентам теоретические и практические знания по экономическим основам животноводства, технологиям производства и переработки продукции животноводства с учетом отраслевых особенностей.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.В.1.ДВ.02.02

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося.

Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по математике, биологии, общетехническим дисциплинам в объеме школьной программы.

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее.

Знания, полученные при изучении дисциплины, используются при изучении дисциплин: «Организация производства на предприятии», «Экономика предприятия (организации)», «Экономика отраслей АПК», во время прохождения практик.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижения планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

ПКС-9 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности и участвовать в проведении исследований с учетом отраслевой специфики организаций АПК.

На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Профессиональные компетенции		
ПКС-9 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности и участвовать в проведении исследований с учетом отраслевой специфики организаций АПК	ПКС 9.4. Знает технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации.	Знать: - отраслевую специфику организаций АПК. Уметь: - решать стандартные задачи и проводить исследования с учетом технологических и организационно-экономических условий производства в животноводстве. Владеть: - навыками оценки экономической эффективности технологии производства и переработки продукции животноводства.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы: в соответствии с учебным планом и планируемыми результатами освоения ОПОП.

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ ПО СЕМЕСТРАМ

(очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	32	32															32	32
Практические	32	32															32	32
Прием зачета	0,15	0,15															0,15	0,15
КСР	2	2															2	2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	66,15	66,15															66,15	66,15
Сам. работа	41,85	41,85															41,85	41,85
Итого	108	108															108	108

(очно-заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	8	8															8	8
Практические	8	8															8	8
Прием зачета	0,15	0,15															0,15	0,15
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)	16,15	16,15															16,15	16,15
Сам. работа	91,85	91,85															91,85	91,85
Итого	108	108															108	108

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
(очная форма)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Индикаторы достижения компетенций
Раздел 1. Введение в дисциплину. Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве				
1.1	Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и перспективы развития в России и Брянской области. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
1.2	Основные виды сельскохозяйственных животных, их биологические, видовые и породные особенности. /СРС/	1/1	4	ПКС-9.4
1.3	Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственных животных. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
1.4	Оценка экстерьера сельскохозяйственных животных и птицы./Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
1.5	Влияние экстерьера и конституции на продуктивные качества животных. /СРС/	1/1	4	ПКС-9.4
Раздел 2. Экономические основы технологии производства продукции животноводства				
2.1	Экономические условия производства молока./Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
2.2	Молочная продуктивность коров. Оценка и учет молочной продуктивности. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
2.3	Оценка молочной продуктивности и мясной продуктивности. /СРС/	1/1	4	ПКС-9.4
2.4	Экономические условия производства говядины. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
2.5	Учет и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Прижизненные и послеубойные методы учета мясной продуктивности./Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
2.6	Экономические условия производства свинины. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
2.7	Показатели воспроизводства животных (беременность, лактация, сухостойный период, супоросный период). /СРС/	1/1	4	ПКС-9.4
2.8	Воспроизводство стада крупного рогатого скота. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
2.9	Технология производства яиц и мяса птицы. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
2.10	Выращивание молодняка кур для формирования стада кур-несушек и бройлеров. /СРС/.	1/1	6	ПКС-9.4
2.11	Планирование производства молока по стаду коров. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
2.12	Учет и оценка яичной продуктивности кур. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
2.13	Общие принципы технологии овцеводства, кролиководства и прудового	1/1	2	ПКС-9.4

	рыбоводства. /Лек./			
2.14	Оценка качества шерсти овец, шубных и меховых овчин. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
Раздел 3. Экономические основы технологии переработки продукции животноводства				
3.1	Предприятия по переработке скота и санитарные принципы их организации. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
3.2	Основы технологии и гигиена первичной переработки убойных животных и птицы./Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
3.3	Порядок и условия подготовки скота и птицы к сдаче на убой (нагул и откорм убойных животных), подготовка документов, транспорта, погрузка, транспортировка. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
3.4	Экономические условия производства колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных производств./Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
3.5	Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас и мясных полуфабрикатов./СРС/	1/1	4	ПКС-9.4
3.6	Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных и птицы. Контрольный убой животных. Санитарный убой животных. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
3.7	Переработка пищевых субпродуктов, кишок, животного жира. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
3.8	Товароведение мяса (определение упитанности туш). /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
3.9	Клеймение мяса убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. /СРС/	1/1	6	ПКС-9.4
3.10	Технология переработки питьевого молока./Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
3.11	Порядок и условия сдачи и приема молока на молокоперерабатывающие предприятия. Требования ГОСТ./Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
3.12	Технология производства кисломолочных продуктов. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
3.13	Исследование молока. Вторичная переработка молока. Расчеты в молочном деле и зачет молока. /Пр./	1/1	2	ПКС-9.4
3.14	Технология переработки молока в сливочное масло. /Лек./	1/1	2	ПКС-9.4
3.15	Сепарирование молока. Расчеты при сепарировании. /Пр./	1/1	4	ПКС-9.4
3.16	Оценка качества масла. Пороки сливочного масла и меры по их предупреждению. /СРС/	1/1	4	ПКС-9.4
3.17	Технология производства сыров и молочных консервов./Лек./	1/1	4	ПКС-9.4

3.18	Оценка качества сыров. Пороки сыра./Пр./	1/1	4	ПКС-9.4
3.19	Технология производства мороженого. Производства молочных консервов. /СРС/	1/1	5,85	ПКС-9.4
	Прием зачета	1/1	0,15	
	Лекции	1/1	32	
	Практические	1/1	32	
	Сам. работа	1/1	41,85	
	КСР	1/1	2	
	Итого	1/1	108	

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
(очно-заочная форма)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Индикаторы достижения компетенций
Раздел 1. Введение в дисциплину. Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве				
1.1	Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и перспективы развития в России и Брянской области. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
1.2	Основные виды сельскохозяйственных животных, их биологические, видовые и породные особенности. /СРС/	1/1	10	ПКС-9.4
1.3	Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственных животных. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
1.4	Оценка экстерьера сельскохозяйственных животных и птицы./Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
1.5	Влияние экстерьера и конституции на продуктивные качества животных. /СРС/	1/1	10	ПКС-9.4
Раздел 2. Экономические основы технологии производства продукции животноводства				
2.1	Экономические условия производства молока./Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.2	Молочная продуктивность коров. Оценка и учет молочной продуктивности. /Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.3	Оценка молочной продуктивности и мясной продуктивности. /СРС/	1/1	18	ПКС-9.4
2.4	Экономические условия производства говядины. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.5	Учет и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Прижизненные и послеубойные методы учета мясной продуктивности./Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.6	Экономические условия производства свинины. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.7	Показатели воспроизводства животных (беременность, лактация, сухостойный период, супоросный период). /СРС/	1/1	10	ПКС-9.4
2.8	Воспроизводство стада крупного рогатого скота. /Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.9	Технология производства яиц и мяса	1/1	0,5	ПКС-9.4

	птицы. /Лек./			
2.10	Выращивание молодняка кур для формирования стада кур-несушек и бройлеров. /СРС/.	1/1	10	ПКС-9.4
2.11	Планирование производства молока по стаду коров. /Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.12	Учет и оценка яичной продуктивности кур. /Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.13	Общие принципы технологии овцеводства, кролиководства и прудового рыбоводства. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
2.14	Оценка качества шерсти овец, шубных и меховых овчин. /Пр../	1/1	0,5	ПКС-9.4
Раздел 3. Экономические основы технологии переработки продукции животноводства				
3.1	Предприятия по переработке скота и санитарные принципы их организации. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.2	Основы технологии и гигиена первичной переработки убойных животных и птицы./Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.3	Порядок и условия подготовки скота и птицы к сдаче на убой (нагул и откорм убойных животных), подготовка документов, транспорта, погрузка, транспортировка. /Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.4	Экономические условия производства колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных производств./Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.5	Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас и мясных полуфабрикатов./СРС/	1/1	10	ПКС-9.4
3.6	Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных и птицы. Контрольный убой животных. Санитарный убой животных. /Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.7	Переработка пищевых субпродуктов, кишок, животного жира. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.8	Товароведение мяса (определение упитанности туш). /Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.9	Клеймение мяса убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. /СРС/	1/1	10	ПКС-9.4
3.10	Технология переработки питьевого молока./Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.11	Порядок и условия сдачи и приема молока на молокоперерабатывающие предприятия. Требования ГОСТ./Пр./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.12	Технология производства кисломолочных продуктов. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.13	Исследование молока. Вторичная переработка молока. Расчеты в молочном	1/1	0,5	ПКС-9.4

	деле и зачет молока. /Пр./			
3.14	Технология переработки молока в сливочное масло. /Лек./	1/1	0,5	ПКС-9.4
3.15	Сепарирование молока. Расчеты при сепарировании. /Пр./	1/1	1	ПКС-9.4
3.16	Оценка качества масла. Пороки сливочного масла и меры по их предупреждению. /СРС/	1/1	10	ПКС-9.4
3.17	Технология производства сыров и молочных консервов./Лек/	1/1	1	ПКС-9.4
3.18	Оценка качества сыров. Пороки сыра./Пр./	1/1	1	ПКС-9.4
3.19	Технология производства мороженого. Производства молочных консервов. /СРС/	1/1	3,85	ПКС-9.4
	Прием зачета	1/1	0,15	
	Лекции	1/1	8	
	Практические	1/1	8	
	Сам. работа	1/1	91,85	
	Итого	1/1	108	

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, практических занятиях.

5. Фонд оценочных средств

Приложение №1

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Рекомендуемая литература\

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год	Количество
6.1.1. Основная литература				
1	Сагайдак А.Э.	Сагайдак, А.Э. Экономика и организация сельскохозяйственного производства: учебник / Сагайдак А.Э., Сагайдак А.А., Сагайдак Э.А., Алемайкин И.Д., Екайкин А.Д., Лукьянчиков К.М., Паньшина Т.А. — Москва : КноРус, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-406-07159-5. — URL: https://book.ru/book/938474	М.: КноРус, 2021	ЭБС BOOK.ru
2	Кондратьева И.В.	Кондратьева, И. В. Экономика отраслей АПК : учебное пособие для вузов / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-6593-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149316	Санкт-Петербург : Лань, 2020	ЭБС Лань
3	Ляшенко В.В.	Теоретические основы производства	Пенза :	ЭБС

		продукции животноводства: учебное пособие / В. В. Ляшенко, А. В. Губина, И. В. Каешова, А. А. Наумов. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 277 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142032	ПГАУ, 2019	Лань
6.1.2. Дополнительная литература				
№ п/п	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год	Количество
1	Федоренко И.Я.	Федоренко, И. Я. Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве : учебное пособие / И. Я. Федоренко, В. В. Садов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1305-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168420	Санкт-Петербург : Лань, 2021	ЭБС Лань
2	Бессарабов Б.Ф.	Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168462	Санкт-Петербург : Лань, 2021	ЭБС Лань
3	Зубарева Ю.В.	Зубарева, Ю. В. Экономика сельского хозяйства: учебное пособие / Ю. В. Зубарева, О. В. Кирилова. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 206 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157121	Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020	ЭБС Лань
4	Минаков И.А.	Минаков, И. А. Экономика отраслей АПК: учебник для вузов / И. А. Минаков. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 356 с. — ISBN 978-5-8114-5370-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152606	Санкт-Петербург : Лань, 2020	ЭБС Лань
5	Родионов Г. В.	Родионов, Г. В. Технология производства молока и говядины : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-	Санкт-Петербург : Лань, 2019	ЭБС Лань

		Петербург : Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3480-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115505		
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие, издательство	Год	Количество
1	Кузьмицкая А.А.	Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства. Методические указания для выполнения практических занятий и самостоятельной работы студентов / А.А. Кузьмицкая. - Брянск: БГАУ. 2021г.	Брянск: Брянский ГАУ, 2021	ЭБС Брянский ГАУ

6.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»

<http://pravo.gov.ru/> - Официальный интернет-портал базы данных правовой информации

<http://fgosvo.ru/> - Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования

<http://www.ict.edu.ru/> - Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"

<https://neicon.ru/> - Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН)

Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для просмотра PDF Foxit Reader
10. Web-браузер – Internet Explorer, Google Chrome, Yandex браузер.

1С:Предприятие 8	Лицензионный договор №21-03-26/01 от 26.03.2021
Microsoft Office Standard 2010	Договор 14-0512 от 25.05.2012
Экономический анализ 4.0	Договор 2007\158 от 23.10.07
Яндекс.Браузер	Бесплатное\свободно распространяемое

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: <u>1-205</u></p> <p>Основное оборудование: Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Характеристика аудитории: переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, мультимедийный проектор acer DLP Projector, экран Screen Media на штативе), Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: учебные стенды: «Минерально-сырьевая база и геоэкология Брянской области» - 1 шт, карты - 5 шт, атласы - 20 шт.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: <u>1-210</u></p> <p>Основное оборудование: Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Характеристика аудитории: Мультимедийный ультракороткофокусный проектор Vivitek D755WT, DLP, WXGA, 3300 Lm Доска магнитно-маркерная 200*150см, одноэлементная в стальной рамке Компьютерный класс на 13 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде. Программное обеспечение 1С:Предприятие 8 Лицензионный договор №21-03-26/01 от 26.03.2021 Microsoft Office Standard 2010 Договор 14-0512 от 25.05.2012 Экономический анализ 4.0 Договор 2007\158 от 23.10.07 Яндекс.Браузер Бесплатное\свободно распространяемое</p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ по дисциплине

Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 38.03.01 Экономика
 Направленность (профиль): Экономика предприятий и организаций
 Дисциплина: Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства
 Форма промежуточной аттестации: зачет

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Профессиональные компетенции		
ПКС-9 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности и участвовать в проведении исследований с учетом отраслевой специфики организаций АПК	ПКС 9.4. Знает технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации.	Знать: - отраслевую специфику организаций АПК. Уметь: - решать стандартные задачи и проводить исследования с учетом технологических и организационно-экономических условий производства в животноводстве. Владеть: - навыками оценки экономической эффективности технологии производства и переработки продукции животноводства.

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства»

№ п/п	Наименование разделов	З. 1	У. 1	Н. 1
1	Введение в дисциплину. Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве	+	+	+
2	Экономические основы технологии производства продукции животноводства	+	+	+
3	Экономические основы технологии переработки продукции животноводства	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине
«Экономические основы технологии производства и переработки продукции
 животноводства»

ПКС-9 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности и участвовать в проведении исследований с учетом отраслевой специфики организаций АПК.					
ПКС 9.4. Знает технологические и организационно-экономические условия производства в соответствии с отраслевой направленностью деятельности организации.					
Знать (З.1)		Уметь (У .1)		Владеть (Н.1)	
отраслевую специфику организаций АПК	Лекции по разделам №1-3	решать стандартные задачи и проводить исследования с учетом технологических и организационно-экономических условий производства в животноводстве	Практические занятия разделов №1-3	навыками оценки экономической эффективности и технологии производства и переработки продукции животноводства	Практические занятия разделов №1-3

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины *Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачёта*

№ п/п	Разделы дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Введение в дисциплину. Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве	-Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и перспективы развития в России и Брянской области. -Основные виды сельскохозяйственных животных, их биологические, видовые и породные особенности. - Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственных животных. - Оценка экстерьера сельскохозяйственных животных и птицы.	ПКС-9.4.	Вопрос на зачёте 1-4
2	Экономические основы технологии производства продукции животноводства	- Экономические условия производства молока. - Молочная продуктивность коров. Оценка и учет молочной продуктивности. - Оценка молочной продуктивности и мясной продуктивности. - Экономические условия производства говядины. - Учет и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Прижизненные и послеубойные методы учета мясной продуктивности. - Экономические условия производства свинины. - Показатели воспроизводства животных (беременность, лактация, сухостойный период, супоросный период). - Воспроизводство стада крупного рогатого скота.	ПКС-9.4.	Вопрос на зачёте 5-19

		<ul style="list-style-type: none"> - Технология производства яиц и мяса птицы. - Выращивание молодняка кур для формирования стада кур-несушек и бройлеров. - Планирование производства молока по стаду коров. - Учет и оценка яичной продуктивности кур. - Общие принципы технологии овцеводства, кролиководства и прудового рыбоводства. - Оценка качества шерсти овец, шубных и меховых овчин. 		
3	Экономические основы технологии переработки продукции животноводства	<ul style="list-style-type: none"> - Предприятия по переработке скота и санитарные принципы их организации. - Основы технологии и гигиена первичной переработки убойных животных и птицы. - Порядок и условия подготовки скота и птицы к сдаче на убой (нагул и откорм убойных животных), подготовка документов, транспорта, погрузка, транспортировка. - Экономические условия производства колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных производств. - Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас и мясных полуфабрикатов. - Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных и птицы. Контрольный убой животных. Санитарный убой животных. - Переработка пищевых субпродуктов, кишок, животного жира. - Товароведение мяса (определение упитанности туш). - Клеймение мяса убойных животных. Ветеринарно- 	ПКС-9.4.	Вопрос на зачёте 20-38

	<p>санитарная экспертиза мяса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология переработки питьевого молока. - Порядок и условия сдачи и приема молока на молокоперерабатывающие предприятия. Требования ГОСТ. - Технология производства кисломолочных продуктов. - Исследование молока. <p>Вторичная переработка молока. Расчеты в молочном деле и зачет молока.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология переработки молока в сливочное масло. - Сепарирование молока. Расчеты при сепарировании. - Оценка качества масла. <p>Пороки сливочного масла и меры по их предупреждению.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология производства сыров и молочных консервов. - Оценка качества сыров. <p>Пороки сыра.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технология производства мороженого. Производства молочных консервов. 		
--	---	--	--

**Перечень вопросов к зачету по дисциплине
«Экономические основы технологии производства и переработки продукции
животноводства»**

1. Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и перспективы развития в России и Брянской области.
2. Основные виды сельскохозяйственных животных, их биологические, видовые и породные особенности.
3. Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственных животных.
4. Оценка экстерьера сельскохозяйственных животных и птицы.
5. Экономические условия производства молока.
6. Молочная продуктивность коров. Оценка и учет молочной продуктивности.
7. Оценка молочной продуктивности и мясной продуктивности.
8. Экономические условия производства говядины.
9. Учет и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных.
10. Прижизненные и послеубойные методы учета мясной продуктивности.
11. Экономические условия производства свинины.
12. Показатели воспроизводства животных (беременность, лактация, сухостойный период, супоросный период).
13. Воспроизводство стада крупного рогатого скота.
14. Технология производства яиц и мяса птицы.
15. Выращивание молодняка кур для формирования стада кур-несушек и бройлеров.
16. Планирование производства молока по стаду коров.
17. Учет и оценка яичной продуктивности кур.
18. Общие принципы технологии овцеводства, кролиководства и прудового рыбоводства.

19. Оценка качества шерсти овец, шубных и меховых овчин.
20. Предприятия по переработке скота и санитарные принципы их организации.
21. Основы технологии и гигиена первичной переработки убойных животных и птицы.
22. Порядок и условия подготовки скота и птицы к сдаче на убой (нагул и откорм убойных животных), подготовка документов, транспорта, погрузка, транспортировка.
23. Экономические условия производства колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных производств.
24. Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас и мясных полуфабрикатов.
25. Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных и птицы. Контрольный убой животных. Санитарный убой животных.
26. Переработка пищевых субпродуктов, кишок, животного жира.
27. Товароведение мяса (определение упитанности туш).
28. Клеймение мяса убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.
29. Технология переработки питьевого молока.
30. Порядок и условия сдачи и приема молока на молокоперерабатывающие предприятия. Требования ГОСТ.
31. Технология производства кисломолочных продуктов.
32. Исследование молока. Вторичная переработка молока. Расчеты в молочном деле и зачет молока.
33. Технология переработки молока в сливочное масло.
34. Сепарирование молока. Расчеты при сепарировании.
35. Оценка качества масла. Пороки сливочного масла и меры по их предупреждению.
36. Технология производства сыров и молочных консервов.
37. Оценка качества сыров. Пороки сыра.
38. Технология производства мороженого. Производства молочных консервов.

Критерии оценки компетенций

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 1 семестре в форме зачета. Студент допускается к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- активной работой на практических занятиях;
- самостоятельной работой по написанию выводов к расчетам.

Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются оценками: «зачтено», - «не зачтено».

Пример оценивания студента на зачёте по дисциплине «Экономические основы технологии производства и переработки продукции животноводства».

Знания, умения, навыки студента на зачёте оцениваются оценками: «зачтено» - 30-50 баллов, «не зачтено» - 0-29 баллов.

Оценивание студента на зачете

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«зачтено»	6-10	- Студент посетил 80-100 % аудиторных занятий и
	5	-Студент активно работал на аудиторных занятиях.
	10-15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, приблизительно или твердо знает теоретический материал в пределах не менее 6 из 8 пройденных тем
	10-20	- Студент правильно и грамотно оформляет выводы к расчетам по темам курса (от 6 до 8 тем)
«не зачтено»	0-5	- Студент посетил менее 80 % аудиторных занятий
	0	-Студент не работал на аудиторных занятиях
	5	-Студент не проявлял активность на аудиторных занятиях
	0-10	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала (2 балла за каждую тему).
	0-10	- Студент не выполнил самостоятельную работу по написанию выводов по темам курса или выполнил, но менее, чем по 6 темам (2 балла за каждую тему).

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции	Форма контрольного задания
1	Введение в дисциплину. Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве	-Значение отрасли животноводства в народном хозяйстве. Состояние и перспективы развития в России и Брянской области. -Основные виды сельскохозяйственных животных, их биологические, видовые и породные особенности. - Хозяйственно-биологические особенности сельскохозяйственных животных. - Оценка экстерьера сельскохозяйственных животных и птицы.	ПКС-9.4.	Опрос Контрольные письменные работы Тестирование Презентации

2	<p>Экономические основы технологии производства продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экономические условия производства молока. - Молочная продуктивность коров. Оценка и учет молочной продуктивности. - Оценка молочной продуктивности и мясной продуктивности. - Экономические условия производства говядины. - Учет и оценка роста, развития и мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Прижизненные и послеубойные методы учета мясной продуктивности. - Экономические условия производства свинины. - Показатели воспроизводства животных (беременность, лактация, сухостойный период, супоросный период). - Воспроизводство стада крупного рогатого скота. - Технология производства яиц и мяса птицы. - Выращивание молодняка кур для формирования стада кур-несушек и бройлеров. - Планирование производства молока по стаду коров. - Учет и оценка яичной продуктивности кур. - Общие принципы технологии овцеводства, кролиководства и прудового рыбоводства. - Оценка качества шерсти овец, шубных и меховых овчин. 	ПКС-9.4.	<p>Опрос Контрольные письменные работы Тестирование Презентации</p>
3	<p>Экономические основы технологии переработки продукции животноводства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Предприятия по переработке скота и санитарные принципы их организации. - Основы технологии и гигиена первичной переработки убойных животных и птицы. - Порядок и условия подготовки скота и птицы к сдаче на убой (нагул и откорм убойных животных), подготовка документов, транспорта, погрузка, транспортировка. - Экономические условия производства колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль колбасных 	ПКС-9.4.	<p>Опрос Контрольные письменные работы Тестирование Презентации</p>

		<p>производств.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производство вареных, варено-копченых, сырокопченых колбас и мясных полуфабрикатов. - Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных и птицы. Контрольный убой животных. Санитарный убой животных. - Переработка пищевых субпродуктов, кишок, животного жира. - Товароведение мяса (определение упитанности туш). - Клеймение мяса убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. - Технология переработки питьевого молока. - Порядок и условия сдачи и приема молока на молокоперерабатывающие предприятия. Требования ГОСТ. - Технология производства кисломолочных продуктов. - Исследование молока. Вторичная переработка молока. Расчеты в молочном деле и зачет молока. - Технология переработки молока в сливочное масло. - Сепарирование молока. Расчеты при сепарировании. - Оценка качества масла. Пороки сливочного масла и меры по их предупреждению. - Технология производства сыров и молочных консервов. - Оценка качества сыров. Пороки сыра. - Технология производства мороженого. Производства молочных консервов. 		
--	--	---	--	--

Примеры тестов по дисциплине

1. На основании какого показателя молоко при приемке разделяется на сорта:

- 1) запаха
- 2) цвета
- 3) механической загрязненности

2. Молоко считается охлажденным при следующей температуре:

- 1) 6 °С
- 2) 12 °С
- 3) 14 °С

3. Какой технологический режим влияет на интенсификацию процесса сепарирования:

- 1) скорость подачи молока
- 2) температура молока
- 3) содержание жира в молоке

4. С какого температурного режима начинается пастеризация молока:

- 1) 45 °С
- 2) 55 °С
- 3) 63 °С

5. Какой побочный продукт появляется при изготовлении масла:

- 1) сыворотка
- 2) пахта
- 3) обрат

6. Какой процент содержания жира в сладкосливочном масле:

- 1) 72,5
- 2) 65,5
- 3) 60,0

7. Какой показатель является основным для сыропригодности молока:

- 1) цвет
- 2) свертываемость
- 3) вкус

8. Охлажденным считается мясо после разделки туш, температура которого доведена до:

- 1) 0...4 °С
- 2) 4...6 °С
- 3) 6...8 °С

9. Замороженное мясо имеет температуру в толще мышц:

- 1) -4 °С
- 2) -6 °С
- 3) -8 °С

10. При посоле мяса, предназначенного для выработки полукопченых и варенокопченых колбас на 100 кг мяса, вносят соли:

- 1) 1,7...2,9 кг
- 2) 3,0 кг
- 3) 3,5 кг

11. Основное отличие технологии сырокопченых и полукопченых колбасных изделий заключается:

- 1) в рецептуре изготовления фарша
- 2) техники посола
- 3) технологической обработке

12. С какой целью добавляется лед или вода при куттеровании:

- 1) для увеличения содержания влаги в фарше
- 2) для снижения температуры
- 3) для сохранения цвета фарша

13. В процессе шприцевания фарша в оболочку регулируется:

- 1) длина батонов
- 2) диаметр батонов
- 3) плотность набивки

14. Колбасные изделия охлаждают до достижения температуры в центре батона:

- 1) 0...15 °С
- 2) 5...20 °С
- 3) 10...25 °С

15. При рождении живая масса телят молочного направления продуктивности составляет:

- 1) 25 - 35 кг
2) 32 - 40 кг

- 3) 40 - 55 кг
4) 65 - 70 кг

16. Живая масса телят при рождении, полученных от коров мясного направления продуктивности в среднем составляет:

- 1) 25 - 30 кг
2) 30 - 40 кг
3) 50 - 60 кг
4) 45 - 55 кг

17. Живая масса полновозрастных молочных коров составляет:

- 1) 500 - 600 кг
2) 350 - 450 кг
3) 750 - 900 кг
4) 900 - 1000 кг
5) 300 - 450 кг
6) 450 - 550 кг

18. Живая масса быков-производителей составляет:

- 1) 500 - 600 кг
2) 350 - 450 кг
3) 450 - 550 кг
4) 750-900 кг
5) 1000-1500кг
6) 550-650кг

19. Первое осеменение телок проводят в возрасте:

- 1) 16 - 18 мес.
2) 12 - 14 мес.
3) 18 - 20 мес.
4) 24 - 26 мес.

20. Живая масса ремонтных телок молочных пород в 6-ти месячном возрасте составляет:

- 1) 300 кг
2) 150 кг
3) 100 кг
4) 200 кг
5) 250 кг
6) 350 кг

Таблица кодов к текстам

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	3	1	2	1	2	1	2	1	2	1
№ задания	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	3	1	3	2	1	4	6	4	3	5