

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.05.2026 15:45:32
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
Кафедра Общей и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе

Л.М. Иванова
20.02.2026 г.

Б1.В.06

Технология производства яиц и мяса птицы

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Технология производства продуктов животноводства

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**
Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 24
самостоятельная работа 111

Виды контроля на курсах:
экзамен 5

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	12	12	12	12
Практические	12	12	12	12
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	111	111	111	111
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доц., Тобоев Геральд Маркович

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Технология производства яиц и мяса птицы" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Технология производства продуктов животноводства

, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Лаврентьев А.Ю.

Заведующий выпускающей кафедрой Лаврентьев А.Ю.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование основных теоретических и практических знаний будущего бакалавра по технологии ведения птицеводства, приобретение практических навыков по организации производства и управлению интенсивными технологиями производства и первичной переработки мяса и яиц с.-х. птицы
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-2.	Способен выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия изменений в кормлении, разведении и содержании животных и на этом основании проводить зоотехническую оценку животных
ПК-2.1	Знать: режимы содержания животных, требования к кормам и составлению рационов кормления; требования зоотехнической оценки животных
ПК-2.2	Уметь: выбирать и соблюдать режимы содержания животных, составлять рационы кормления, прогнозировать последствия, изменений в кормлении, разведении и содержании животных; проводить зоотехническую оценку животных
ПК-2.3	Иметь практический опыт: выбора режима содержания животных, методики составления рационов кормления, прогнозирования последствий, изменений в кормлении, разведении и содержании животных; оценки и анализа результатов зоотехнической оценки животных
ПК-5.	способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка
ПК-5.1	Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка
ПК-5.2	Уметь: разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности
ПК-5.3	Иметь практический опыт: использования современных технологий производства продукции животноводства и выращивания молодняка, проведения мероприятий по увеличению показателей продуктивности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	– биологические особенности сельскохозяйственных птиц и их взаимосвязь с различными видами продукции;
3.1.2	– закономерности формирования яичной и мясной продуктивности птиц, технологию первичной переработки птицепродуктов;
3.1.3	– методы учёта и оценки яичной и мясной продуктивности, влияние на них различных факторов.
3.2	Уметь:
3.2.1	– логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний;
3.2.2	– понимать и использовать технологии производства яичной и мясной продуктивности сельскохозяйственных птиц;
3.2.3	– проводить мероприятия по увеличению выхода продуктов птицеводства.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	– владения методами учета продуктивности разных видов сельскохозяйственных птиц.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение.							
Тема 1. Народнохозяйственное значение птицеводства и задачи его дальнейшего развития в современных условиях /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 1. Народнохозяйственное значение птицеводства и задачи его дальнейшего развития в современных условиях /Ср/	5	16	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой

Раздел 2. Технология производства яйцепродуктов и продуктов гусеводства							
Тема 1.1. Яйцо куриное пищевое и его переработка /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 1.1. Яйцо куриное пищевое и его переработка /Пр/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	учебная дискуссия
Тема 1.1. Яйцо куриное пищевое и его переработка /Ср/	5	16	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой, опрос
Тема 1.2 Технологи производства гусиной жирной печени и перопухового сырья /Ср/	5	13	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой, опрос
Раздел 3. Первичная переработка птицы							
Тема 2.1. Птица сельскохозяйственная для уоя. Определение упитанности с.-х. птицы /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 2.1. Птица сельскохозяйственная для уоя. Определение упитанности с.-х. птицы /Пр/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Тема 2.1. Птица сельскохозяйственная для уоя. Определение упитанности с.-х. птицы /Ср/	5	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой, опрос
Тема 2.2. Технология уоя и первичной переработки птицы /Ср/	5	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Работа с учебной литературой, опрос
Тема 2.3. Охлаждение, замораживания и хранение мяса птицы /Пр/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 2.3. Охлаждение, замораживания и хранение мяса птицы /Ср/	5	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой, опрос
Тема 2.4. Органолептическая оценка мяса птицы /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 2.4. Органолептическая оценка мяса птицы /Пр/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 2.4. Органолептическая оценка мяса птицы /Ср/	5	10	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой, опрос
Раздел 4. Технология полуфабрикатов из мяса птицы							
Тема 3.1. Технология производства натуральных полуфабрикатов /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Проблемная лекция

Тема 3.1. Технология производства натуральных полуфабрикатов /Пр/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 3.1. Технология производства натуральных полуфабрикатов /Ср/	5	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой, опрос
Тема 3.2. Технология производства маринованных и рубленых полуфабрикатов /Лек/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 3.2. Технология производства маринованных и рубленых полуфабрикатов /Пр/	5	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Тема 3.2. Технология производства маринованных и рубленых полуфабрикатов /Ср/	5	12	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Работа с учебной литературой, опрос, тестирование
подготовка и сдача экзамена /Экзамен/	5	9	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Не предусмотрено учебным планом.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Народнохозяйственное значение птицеводства. Яйцо и мясо сельскохозяйственных птиц, их пищевая ценность и значение в питании населения.
2. История развития птицеводства нашей страны. Роль ученых-основоположников научных основ птицеводства. Основные направления научно-технического прогресса в птицеводстве.
3. Биологические и хозяйственные особенности птицы различных видов.
4. Происхождение, одомашнивание и эволюция птицы различных видов (кур, уток, гусей, индеек, цесарок, перепелов).
5. Значение и методы изучения экстерьера птицы. Стати тела сельскохозяйственной птицы разных видов, их характеристика в зависимости от физиологического состояния и продуктивности птиц.
6. Значение и методика взятия промеров и вычисление индексов.
7. Основные типы конституции птиц, их характеристика. Взаимосвязь конституции и экстерьера с яичной и мясной продуктивностью.
8. Оперение сельскохозяйственной птицы. Виды линьки (ювенальная, периодическая, искусственная) и их связь с продуктивностью. Переработка пуха и пера, способы их использования.
9. Принципы классификации пород сельскохозяйственных птиц.
10. Характеристика основных яичных и мясных пород кур.
11. Характеристика основных пород уток.
12. Характеристика основных пород гусей.
13. Характеристика основных пород индеек и цесарок.
14. Характеристика основных мясо-яичных пород кур.
15. Основные кроссы уток.
16. Характеристика основных кроссов мясных пород кур (методика получения, хозяйственно-полезные признаки).
17. Характеристика основных яичных кроссов (методика получения, хозяйственно-полезные признаки).
18. Организация управления птицеводческой промышленностью в стране. Типы птицеводческих предприятий.
19. Показатели и методы определения яичной продуктивности птицы (яйценоскость, интенсивность яйцекладки, цикличность, ритмичность, биологический цикл яйценоскости).
20. Выращивание ремонтного молодняка яичных кур.
21. Воспроизводство и содержание родительского стада яичных кур, родительского стада бройлеров.
22. Методы содержания кур-несушек родительского и промышленного стад. Режим микроклимата в птичниках родительского и промышленного стада кур.
23. Световой режим и его роль в регулировании полового развития молодняка птицы. Значение условий внешней среды для реализации генетического потенциала птицы.
24. Основные принципы промышленной технологии производства яиц, мяса сельскохозяйственной птицы в специализированных птицеводческих хозяйствах.
25. Половая зрелость и продолжительность хозяйственного использования птицы различных видов. Половозрастная

- структура родительского стада бройлеров, уток, гусей, индеек.
26. Факторы, влияющие на яичную продуктивность сельскохозяйственной птицы.
 27. Требования, предъявляемые у инкубационным яйцам. Факторы, влияющие на качество инкубационных яиц. Сбор, калибровка, хранение, транспортировка и прединкубационная обработка племенных яиц.
 28. Морфологическое строение и химический состав яиц разных видов птиц. Строение половых органов самок птицы и механизм образования яиц.
 29. Основные пороки яиц, их характеристика и меры их предупреждения. Основные факторы, влияющие на качество пищевых яиц.
 30. Основные методы селекционно-племенной работы в птицеводстве.
 31. Основные признаки, учитываемые при селекции яичных и мясных кур.
 32. Система селекционно-племенной работы в птицеводстве. Задачи и особенности племенной работы на селекционно-генетических станциях, конкурсных хозяйствах, ГППЗ, хозяйствах-репродукторах I и II порядка.
 33. Методы разведения. Гибридизация в птицеводстве. Методы создания высокопродуктивных кроссов.
 34. Племенной учет, оценка и обработка племенных записей, мечение в птицеводстве.
 35. Технология искусственного осеменения птицы.
 36. Классификация и технологическая характеристика основных типов инкубаторов. Графики и системы закладки партий инкубационных яиц.
 37. Режим инкубации яиц птицы различных видов и методы их регулирования.
 38. Технологический процесс в цехе инкубации.
 39. Методы биологического контроля при инкубации.
 40. Физиология развития эмбрионов с.-х. птиц в процессе инкубации (питание, дыхание, рост и развитие).
 41. Оценка качества суточного молодняка и правила их перевозки.
 42. Виды инкубационных отходов и способы их утилизации. Удаление, хранение, переработка и использование птичьего помета.
 43. Методы определения пола и возраста взрослой птицы и молодняка различных видов птицы.
 44. Биологический контроль после инкубации.
 45. Факторы, обуславливающие мясную продуктивность и методы ее учета. Оценка мясных качеств с.-х. птицы.
 46. ГОСТ на мясо птицы. Сортировка, маркировка и упаковка мяса птицы. Химический состав, калорийность и пищевая ценность мяса птицы различных видов.
 47. ГОСТ на живую птицу на убой. Подготовка и доставка птиц на убой.
 48. Технология выращивания гусят на мясо.
 49. Содержание родительского стада гусей (структура стада, комплектование, продуктивность).
 50. Выращивание ремонтного молодняка гусей. Племенная работа с гусями.
 51. Выращивание бройлеров на глубокой подстилке и сетчатых полах..
 52. Технологические требования к цыплятам-бройлерам. Выращивание бройлеров в клеточных батареях.
 53. Выращивание ремонтного молодняка мясных кур.
 54. Выращивание утят на мясо.
 55. Выращивание ремонтного молодняка уток.
 56. Комплектование и содержание родительского стада уток.
 57. Организация приусадебного птицеводства (выбор пород разных видов птиц; инкубация и вывод; насиживание яиц в гнезде наседкой; выращивание молодняка).
 58. Убой и переработка птицы.
 59. Кормление водоплавающей птицы.
 60. Особенности пищеварения и обмена веществ у сельскохозяйственной птицы.
 61. Кормление кур яичных и мясных кроссов.
 62. Кормление цыплят-бройлеров.
 63. Виды и характеристика комбикормов. Типы и режимы кормления птицы различных видов. Технология фазового кормления птицы различного возраста.
 64. Технологическое оборудование для содержания водоплавающей птицы.
 65. Комплекты оборудования для клеточного выращивания молодняка птицы.
 66. Технологическое оборудование для клеточного и напольного содержания кур яичных и мясных кроссов.
 67. ГОСТ на пищевые яйца, сбор, хранение, транспортировка пищевых яиц.
 68. Основные ветеринарно-санитарные правила для птицеводческих хозяйств. Технология санации птицеводческих помещений и территорий.
 69. Бонитировка кур-несушек.
 70. Оборудование птичников при напольном выращивании молодняка птицы разных видов.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Примерные темы эссе (докладов)

Темы эссе являются примерными, то есть выбор проблемы студентом может осуществляться самостоятельно, либо на основании рекомендаций преподавателя.

Правила отлова и транспортировки

Прижизненная оценка птицы

Правила приемки и оценки птицы

Последовательность операций при потрошении птицы

Способы охлаждения и замораживания тушек
Способы маркировки, упаковка готовой продукции
Виды сырья и требования к нему
Морфологическое строение перо и пух
Расскажите о технологии получения перопуховых изделий
Технология производства полуфабрикатов
В чем преимущество выпуска переработанного мяса птицы
Какие ветеринарно-санитарные правила соблюдают при выработке полуфабрикатов
Строение мышечной ткани
Строение жировой ткани
Строение соединительной ткани
Размораживания мяса
Способы разделки тушек птицы
Ручная обвалка мяса птицы
Механическая обвалка мяса птицы
Характеристика натуральных полуфабрикатов
Характеристика маринованных полуфабрикатов
Характеристика рубленых полуфабрикатов

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Штеле А. Л., Османян А. К., Афанасьев Г. Д.	Яичное птицеводство: учебное пособие	СПб.: Лань, 2011	9
Л1.2	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Фисинин В.И.	Мясное птицеводство: учебное пособие	СПб.: Лань, 2007	7
Л2.2	Штеле А. Л., Османян А. К., Афанасьев Г. Д.	Яичное птицеводство: учебное пособие	СПб.: Лань, 2011	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Всероссийский НИИ птицеводства
----	--------------------------------

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	MozillaFirefox
6.3.1.3	MozillaThunderbird
6.3.1.4	7-Zip
6.3.1.5	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.6	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.7	LibreOffice
6.3.1.8	ОС Windows 7
6.3.1.9	ОС Windows 8
6.3.1.10	SuperNovaReaderMagnifier

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
-----------	-----------	------------	--------------

316	Пр	Учебная аудитория	Столы 2-х мест. со скамейкой (9 шт.), стол для преподавателя (1 шт.), стул п/м (1 шт.), пано: овец, кур, петуха, уток, сейф (1 шт.), доска классная (1 шт.), счетчик молока УЗКМ-1 (2 шт.), гигрометр ВИТ-1 (2 шт.), стерилизатор горячий воздушный (1 шт.), экран на штативе (1шт), клише (штампа) с оснасткой (1 шт.), электрическая плита (1 шт.), микроскоп Биолам (4 шт.), микроскоп МБС-10 (1 шт.), печь муфельная (1 шт.), стенд информацион-ный (1 шт.), прибор Овоскоп (1 шт.), сепаратор электрический ЭСБ-02 (1 шт.), картотека, огнетушитель ОУ-3 (1 шт.), микроскоп МБС-9 (2шт), седло спортивное (1шт).
416	Лек	Учебная аудитория	Стол 4-х мест. со скамейкой (23 шт.), трибуна на стол, доска классная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран с электроприводом (1 шт.), проектор ACER X128N черный (1 шт.), ноутбук Acer (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лекция занимает важнейшее место в изучении курса "Технология производства яиц и мяса птицы". Цель каждой лекции – раскрыть основное содержание темы, выделить наиболее существенные ее элементы, обратить внимание студентов на направления во внеаудиторной работе по данной теме.

Умение слушать лекцию состоит в умении организовать себя на деятельность, где процесс получения, переработки, закрепления необходимой информации выступает как совместный акт творческой работы преподавателя и студента. Это означает, что к лекции должны готовиться не только преподаватели, но и студенты.

Чтобы подготовиться к активному восприятию лекции, надо обратиться к соответствующему разделу программы, к рекомендованной литературе, просмотреть записи предыдущей лекции. У некоторых студентов существует мнение, что при наличии хороших учебных пособий лекцию записывать необязательно. Однако больше аргументов можно привести в пользу конспектирования лекций:

1. Лектор, как правило, не излагает учебное пособие, а освещает наиболее важные узловые проблемы в свете новейшей научной информации.
2. Не пишущий, а только слушающий студент быстрее устает, часто отвлекается.
3. При конспектировании лекции материал запоминается не только слуховой, но и моторно-двигательной памятью.
4. Конспектирование лекции учит студента совмещать в едином процессе различные виды деятельности, что служит основой формирования культуры научного мышления.

Запись лекции не означает дословной ее фиксации. «Погоня» за словами лектора отвлекает от его мысли, приводит к тому, что в конспекте появляются обрывки фраз, искажения. Даже если студент успевает записать все, что говорит лектор, это отвлекает его от анализа и осмысления материала. В процессе прослушивания и конспектирования лекции рекомендуется обращать внимание на интонацию лектора, на те моменты, к которым он стремится привлечь особое внимание аудитории. Если в силу каких-то причин то или иное положение осталось незафиксированным или непонятым, следует сделать об этом соответствующую отметку на полях конспекта и выяснить в конце лекции, на консультации или на практическом занятии.

В процессе конспектирования лекции важно уметь отделить существенное от второстепенного, главную мысль от доказательства, а в доказательствах – разграничить аргументацию и иллюстрацию. Главную мысль надо точно и прочно запомнить, аргументацию осмыслить, а с иллюстрацией лишь ознакомиться.

Для записи лекций нужно завести отдельную тетрадь. На каждой странице оставляются поля (шириной 3-4 см) для заметок, вопросов, собственных суждений. Наиболее важные идеи можно выделять путем подчеркивания и использования различных знаков.

Чтобы предупредить процесс быстрого забывания материала лекции, необходимо вновь вернуться к конспекту лекции, когда все еще свежо в памяти.

Подготовку к практическому занятию следует начинать с изучения плана практического занятия, т.е. того круга вопросов, которые выносятся на обсуждение. Затем надо разобраться в списке рекомендованной литературы, чтобы представить себе в полном объеме распределение материала по отдельным частям темы. После ознакомления с планом и списком литературы следует внимательно прочитать конспект лекции и учебную литературу (учебник, учебное пособие). Это поможет установить место темы в системе курса, последовательность расположения материала, различные точки зрения по тому или иному вопросу.

Для того чтобы подготовиться к активному и свободному обсуждению вопросов, вынесенных на практическое занятие, мало прочесть и добросовестно законспектировать или сделать выписки из прочитанного. Только в итоге самостоятельного размышления к вам придут собственные выводы, обозначится своя точка зрения, возникнет личное убеждение, основанное на глубоком знании предмета, а не на механическом запоминании материала.

Хорошее впечатление производят выступления, которые отличаются четкостью структуры, глубиной, аргументированностью и убедительностью, ясным и грамотным изложением.

Поскольку выступления по своему назначению бывают разные (доклады, дополнение, поправка и т.д.), их построение должно быть различным.

Обсуждение вопросов, предусмотренных планом, на практическом занятии происходит на добровольных началах, либо по списку. Как правило, студент выступает не более 7-10 минут, поэтому он должен стремиться последовательно осветить главные пункты вопроса, сделать необходимые выводы. Остальные студенты должны слушать своего товарища, с тем, чтобы затем дополнить и исправить его, дать оценку его выступлению. В ходе выступления на основе изученной литературы студент должен раскрыть сущность основных положений вопроса, подтвердить их фактическим материалом, дать там, где это нужно, критику взглядов по обсуждаемому вопросу.

Работа с литературой. На студенческой скамье надо научиться самостоятельно работать с литературой. Существует несколько видов чтения:

1. Беглое чтение. Оно предполагает ознакомление с книгой в целом при достаточно высокой скорости.
2. Выборочное чтение. Оно предназначено для углубленного изучения того или иного раздела печатного источника в соответствии с заданной учебной или исследовательской целью.
3. Сплошное чтение. Этот вид чтения применяется при необходимости охватить текст в целом, расчленив его содержание на составные части, вскрыть их соотношение и взаимную связь, сделать основные выводы.
4. Чтение с проработкой материала предполагает: уяснить и усвоить прочитанный материал; продумать прочитанное; сделать из прочитанного необходимые для памяти выписки.
5. Смешанное чтение. В нем сочетаются разные виды чтения в зависимости от содержания материала, целей и задач его изучения. Одна и та же книга может быть сначала бегло просмотрена, затем подвергнута сплошному или выборочному прочтению, критическому разбору читаемого с целью глубокого проникновения в его сущность.

Рекомендации к изучению основных разделов данной дисциплины

При работе с настоящей рабочей программой особое внимание следует обратить на следующие разделы: технология производства инкубационных и пищевых яиц, инкубация яиц, выращивание ремонтного молодняка, технология производства мяса птицы, племенная работа в птицеводстве.

Разъяснения по поводу работы с тестовой системой курса

В разделе настоящей рабочей программы предложено решить тестовые задания. Специфика решения данных заданий заключается в правильном варианте ответа из четырех предложенных.

Сущность проведения тестовой оценки знаний заключается в получении студентом одного из нескольких вариантов тестовых вопросов и их решении в установленное время.

Советы по подготовке к экзамену

Опыт приема экзамена выявил, что наибольшие трудности у студентов связаны с освоением следующей темы «Технология производства яиц и мяса птицы». В этих случаях рекомендуется обратиться к соответствующей теме дополнительного учебника «Мясное птицеводство» и повторить разделы, вызывающие затруднение.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____