

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ПТАХІВНИЦТВА»

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Спеціальність **204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»**

Освітня програма **«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»**

Рік навчання **3**, семестр **6**

Форма навчання **денна, заочна**

Кількість кредитів ЄКТС **5**

Денна форма навчання: 30 год. - лекції; 30 год. - практичні; 90 год. - самостійна робота. Заочна форма навчання: 6 год.- лекції; 6 год.- практичні; 138 год. - самостійна робота

Мова викладання **українська**

Лектор дисципліни

Карпенко Богдан Миколайович, доктор філософії зі спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва», старший викладач

Контактна інформація лектора (e-mail)

karpenkobogdan95@gmail.com

Сторінка дисципліни на moodle.nati.org.ua

<http://moodle.nati.org.ua/course/view.php?id=885>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни - здатного вміло застосовувати надані знання в практичній роботі.

Завдання дисципліни - підготувати висококваліфікованого фахівця з виробництва продукції птахівництва, здатного вміло застосовувати надані знання в практичній роботі.

Інтегральна компетентність (ІК). Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРН 10. Здійснювати нормовану тварин.

ПРН 15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1.				
Тема 1. Стан та перспективи	2/-	Знати стан галузі птахівництва в Україні і	Виконання самостійної	6 балів

розвитку галузі птахівництва		світі. Роль птахівництва в забезпеченні населення України високо цінними продуктами харчування – яйцями та м'ясом. Аналізувати стан і тенденції розвитку галузі. Досягнення кращих господарств нашої та інших країн.	роботи згідно індивідуального завдання. Представлення реферату.	
Тема 2. Конституція та екстер'єр сільськогосподарської птиці	/4	Знати екстер'єрно-конституційні особливості птиці різних видів, віку, статі та вміти їх оцінювати. .	Здача лабораторних робіт за виконання індивідуальних завдань, виконання самостійної роботи	6 балів
Тема 3. Яйцева продуктивність сільськогосподарської птиці	2/2	Знати ознаки продуктивності с.-г. птиці різних видів, порід, кросів та фактори, що їх обумовлюють.		6 балів
Тема 4. М'ясна продуктивність сільськогосподарської птиці	2/2	Вміти визначати, оцінювати й аналізувати показники продуктивності с.-г.птиці. Застосовувати сучасні методи оцінювання продуктивності птиці.		6 балів
Тема 5. Породи сільськогосподарської птиці	2/2	Знати породи та кроси птиці різних видів, які використовують у сучасному птахівництві, їх особливості. Вміти обґрунтувати вибір кросу, породи птиці для виробничого процесу.		Виконання самостійної роботи згідно індивідуального завдання. Підсумкове тестування
		Модуль 2		
Тема 6. Племінна робота	2/2	Знати особливості організації і ведення племінної роботи з птахами різних видів. Вміти оцінювати селекційні ознаки птиці, володіти технікою обліку та обробки селекційних даних. Проводити облік продуктивності птиці різних стад й аналіз даних. Проводити бонітування с.-г. птиці.	Здача лабораторних робіт за виконання індивідуальних завдань, виконання самостійної роботи.	6 балів
Тема 7. Інкубація яєць	2/2	Знати особливості ембріонального	Підготовка конспекту	6 балів

		розвитку птиці різних видів; технологію інкубації яєць, вимоги до якості отриманого молодняку. Вміти оцінювати якість інкубаційних яєць та аналізувати фактори, які впливають на вивід молодняку і його життєздатність. Вміти збирати, зберігати та інкубувати яйця в інкубаторах різних систем; проводити контроль за розвитком і ростом молодняку. Оцінювати й аналізувати результати інкубації. Застосовувати сучасні методи оцінювання якості яєць та молодняку птиці.	лекції, доповідей, реферетів, презентацій. Виконання лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи	
Тема 8. Особливості годівлі і нормування поживних речовин для сільськогосподарської птиці	2/2	Знати біологічні особливості тавлення різних видів с/г птиці. Нормування поживних речовин для сільськогосподарської птиці.	Підготовка конспекту лекції, доповідей, реферетів, презентацій. Виконання лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи	6 балів
Тема 9. Технологія виробництва харчових яєць	4/4	Знати основні принципи технології виробництва харчових яєць; принципи комплектування стад для цілорічного ритмічного виробництва продукції; основні параметри базових технологій виробництва харчових курячих та перепелиних яєць. Вміти оцінювати й контролювати основні параметри технологічного процесу. Знати й оцінювати вплив факторів, що впливають на якість яєць птиці. Знати й	Підготовка конспекту лекції. Виконання лабораторної роботи. Виконання самостійної роботи	6 балів

		<p>дотримуватись вимог державних стандартів на харчові яйця. Вміти організовувати технологічні процеси виробництва яєць в умовах спеціалізованих підприємств промислового типу та фермерських і присадибних господарств. Застосовувати ресурсозберігаючі прийоми й методи у виробничому процесі.</p>		
<p>Тема 10. Технологія виробництва м'яса птиці і</p>	10/10	<p>Знати основні принципи технології виробництва м'яса птиці; принципи комплектування стад для цілорічного ритмічного виробництва продукції; основні параметри базових технологій виробництва м'яса птиці. Вміти оцінювати й контролювати основні параметри технологічного процесу. Знати й оцінювати вплив факторів, що впливають на якість м'яса птиці. Знати й</p> <p>Здача лабораторних робіт за виконання індивідуальних завдань, виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)</p> <p>Розв'язок задач відповідно до індивідуальног 15</p> <p>дотримуватись вимог державних стандартів на м'ясо птиці. Вміти організовувати технологічні процеси виробництва м'яса птиці в умовах спеціалізованих підприємств промислового типу та фермерських і присадибних господарств.</p>	<p>Здача лабораторних робіт за виконання індивідуальних завдань, виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)</p> <p>Розв'язок задач відповідно до індивідуальног о завдання.</p>	10 балів

		Застосовувати ресурсозберігаючі прийоми й методи у виробничому процесі.		
Тема 11 Технологія забою та первинної переробки тушок	2/-	Знати технологію забою і первинної обробки тушок птиці. Проводити забій та первинну обробку тушок птиці. Аналізувати технологічні параметри виробничого процесу.	Здача лабораторних робіт за виконання ін.-дивідуальних завдань, виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn) Розв'язок задач індивідуально го завдання.	10 балів
Всього за навчальну роботу			$R_{np} = (0,7 (R_{1zm} + R_{2zm}) : 2$	70
Екзамен				30
Всього за курс				100

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ І ВМІНЬ СТУДЕНТІВ У РІЗНИХ ВИДАХ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Оцінювання знань та вмінь студентів у Ніжинському агротехнічному інституті НУБІП України проводиться на підставі поточного й підсумкового контролю.

Поточний контроль знань – вид контролю якості знань та вмінь студентів, який проводиться протягом навчальних модулів. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних, лабораторних та семінарських занять у формах усного та письмового опитування, поточного тестування, оцінювання рефератів, доповідей, домашніх завдань, захистів лабораторних робіт та ін. Поточний контроль якості знань студентів здійснюється викладачем, який проводить семінарські, практичні і лабораторні роботи.

Об'єктами поточного контролю знань студента є:

- систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання;
- виконання модульних завдань.

При контролі систематичності і активності роботи студента на практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних заняттях; активність при обговоренні питань, що винесені на практичні заняття; результати контрольних робіт.

Поточний контроль знань студентів з дисципліни «Біомеханіка і основи метрології» проводиться за такими формами:

а) *під час практичних занять:*

- опитування або тестування знань студентів з теоретичного матеріалу;
- оцінка виконання ситуаційних вправ та завдань під час заняття;
- активна участь у розв'язанні розрахунково-графічних робіт;

б) *за результатами виконання завдань самостійного опрацювання (індивідуальних завдань):*

- оцінка виконання домашніх завдань під час заняття;
- оцінка підготовки глосарію, презентацій;
- обговорення матеріалів рефератів під час практичних занять;
- обговорення матеріалів доповідей з поставленого проблемного питання, проведення дискусій, підведення резюме з даного питання під час практичного заняття.

Максимальна кількість балів при оцінюванні знань студентів під час практичного заняття виставляється за такими критеріями:

- під час опитувань – за повну і ґрунтовну відповідь на задане запитання з теми заняття;
- при тестуванні – за правильні відповіді на всі запитання тесту з теми заняття;
- при виконанні розрахунково-графічних завдань – за запропонований правильний алгоритм (послідовність) вирішення завдання; за знання теоретичних основ проблеми, поставленої в завданні; за володіння формулами та математичними методами, необхідними для вирішення завдання; за отриманий правильний результат.

Підсумковий контроль знань – вид контролю якості знань студентів, який проводиться по закінченню навчального семестру або окремого навчального модуля у формах семестрового екзамену, семестрового заліку, семестрового диференційного заліку.

З метою підвищення мотивації студентів до систематичної активної роботи впродовж всього навчального семестру, зниження впливу випадкових факторів на підсумкову оцінку під час проведення контрольних заходів, застосовується **накопичувальна (акумуляуюча) система оцінки знань студентів** під час поточного контролю.

Робота студентів на лабораторних, практичних та семінарських заняттях оцінюється викладачем, а оцінка заноситься у відповідний журнал. Аналогічно оцінюються усі інші складові (індивідуальна, самостійна робота) поточного контролю з дисципліни. Таким чином здійснюється постійне накопичення студентом сумарної оцінки протягом відповідного навчального

модуля. Сформована таким чином сумарна оцінка є основою для оцінювання навчального модуля з відповідної дисципліни.

Наприкінці чергового навчального семестру викладач знайомить студентів з досягнутими результатами поточного контролю (атестації змістовних модулів, аудиторної, самостійної роботи). Якщо результат відповідає позитивній оцінці (від 60 до 100 балів), студент бере участь у виведенні підсумкової оцінки, яка заноситься у заліково-екзаменаційну відомість та залікову книжку.

Оцінювання знань студентів здійснюється за національною шкалою (“відмінно”, “добре”, “задовільно”, “незадовільно”, “зараховано”, “не зараховано”), шкалою ECTS та 100-бальною шкалою. Для розрахунку оцінки за накопичувальною системою використовується 100-бальна шкала. Кожна оцінка, виставлена за 100-бальною шкалою, переводиться до державної шкали (“відмінно”, “добре”, “задовільно”, “незадовільно”) та шкали ECTS (A,B,C,D,E,FX,F) згідно з таблицею. У випадку, коли семестровий підсумковий контроль проводиться у формі заліку, оцінці за 100-бальною шкалою від 60 до 100 балів відповідає оцінка “зараховано” за державною шкалою, а оцінці від 0 до 59 балів – “не зараховано”.

**Таблиця переведення оцінок з семибальної шкали
в 100-бальну у «Відомостях обліку успішності»**

**(при застосуванні середнього балу, поточного, атестаційного і
семестрового контролю)**

Національна система та система ECTS	Середній бал	100-бальна система	Залік	Національна система та система ECTS	Середній бал	100-бальна система	Залік
Відмінно А	5	- 100 б.	Зараховано	Задовільно Е	2,9	- 60 б.	Не зараховано
	4,9	- 97 б.			2,8	- 60 б.	
	4,8	- 93 б.		Незадовільно FX	2,7	- 59 б.	
	4,7	- 90 б.			2,6	- 56 б.	
Добре В	4,6	- 89 б.		2,5	- 52 б.		
	4,5	- 87 б.		2,4	- 49 б.		
	4,4	- 85 б.		2,3	- 45 б.		
	4,3	- 83 б.		2,2	- 42 б.		
Добре С	4,2	- 81 б.		2,1	- 38 б.		
	4,1	- 80 б.		2,0	- 35 б.		
	4,0	- 78 б.		Незадовільно F	1,9	- 34 б.	
	3,9	- 76 б.			1,8	- 29 б.	
	3,8	- 74 б.			1,7	- 23 б.	
Задовільно D	3,7	- 73 б.		1,6	- 18 б.		
	3,6	- 71 б.		1,5	- 13 б.		
	3,5	- 69 б.		1,4	- 8 б.		
	3,4	- 67 б.	1,3	- 4 б.			
	3,3	- 64 б.	1,2	- 3 б.			
Задовільно Е	3,2	- 63 б.	1,1	- 2 б.			
	3,1	- 62 б.	1,0	- 1 б.			
	3,0	- 61 б.					

Критерії оцінювання знань та вмінь студента за результатами вивчення навчальної дисципліни (форма контролю – залік):

«Зараховано» (60-100 балів) за семестр ставиться студенту, який виконав робочу програму за результатами поточного контролю, виконав блок самостійної роботи та отримав за підсумкову письмову контрольну роботу задовільну оцінку.

«Не зараховано» (1-59 балів) за семестр ставиться студенту, який протягом модулю має 20 % і більше не відпрацьованих заборгованостей від загальної кількості практичних занять з предмету або має більше 50 % пропущених практичних занять (незалежно від причини) та отримав незадовільну оцінку за підсумкову письмову контрольну роботу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ НА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТТЯХ

«Відмінно» (А) – 90-100 балів. Студент має глибокі знання з тем практичних занять. Доповідь змістовна, ґрунтовна та відповідає вимогам. При підготовці до заняття студент використовував творчий підхід, не обмежуючись тільки матеріалами підручника або лекції. Під час практичного заняття студент активно приймає участь в дискусіях та доповнює відповіді інших. Протягом відповіді активно використовує приклади для кращого розуміння матеріалу. Під час заняття вдало поєднує теоретичні знання та практичні вміння з даної дисципліни. Приймає активну участь у розв'язанні розрахунково-графічних робіт.

«Добре» (В) – 83-89 балів. Студент має міцні ґрунтовні знання. Доповідь змістовна та відповідає вимогам. При підготовці до заняття студент не обмежується тільки матеріалами лекції. Під час практичного заняття студент приймає участь при обговоренні поставленого питання. Протягом відповіді може використати приклади для кращого розуміння матеріалу. Проте існують незначні помилки при змогах застосувати отримані знання в практичній діяльності.

«Добре» (С) – 74-81 балів. Студент знає програмний матеріал повністю. Доповідь відповідає вимогам. Студент своєчасно готується до заняття. Під час заняття студент відповідає на поставлені запитання. Проте існують проблеми з застосуванням прикладів з практичної діяльності. Існують певні помилки в трактуванні поставленого питання, не вміє самостійно та творчо мислити, не може вийти за межі теми.

«Задовільно» (D) – 64-73 балів. Студент знає тему заняття, має уявлення про навчальний матеріал, але його знання мають загальний характер. Вміє відповідати на окремі поставлені запитання. При обговоренні інших питань практичного заняття не приймає активної участі і не може привести приклади застосування матеріалу на практиці.

«Задовільно» (E) – 60-63 балів. Студент знає основну тему заняття, має уявлення про поставлене питання, але його знання мають загальний характер. Відповіді базуються лише тільки на лекційному курсі і практично не підкріплені прикладами. Має певні прогалини в інших темах, на яких базується матеріал практичного заняття.

«Незадовільно» (FX) – 35-59 балів. Студент має фрагментарні знання, не володіє програмним матеріалом. Відповіді на всі поставлені запитання не повні або взагалі відсутні. При відповіді часто зупиняється і не може додатково відповідати на запитання.

«Незадовільно» (F) – 1-34 бали. Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працює в аудиторії, не готовий відповідати на будь-яке запитання з теми практичного заняття.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Самостійна робота студентів є невід’ємною частиною навчального процесу в підготовці кваліфікованих фахівців з фізичної культури та спорту, здатних самостійно і творчо вирішувати поставлені завдання.

При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягає: самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань виконання індивідуальних робіт з елементами наукового дослідження; підготовка та захист реферативних робіт.

Оцінка за модуль самостійної роботи (зараховано або не зараховано) виставляється студенту після закінчення курсу.

Виконання завдань самостійного модулю виконується студентом згідно плану. Якість самостійної роботи оцінюється за наступною шкалою:

- огляд питань за темами та виступ на практичному занятті (30-50 балів);
- підготовка реферату, презентації, доповіді та виступ на практичному занятті (30-50 балів).

Оцінка за самостійний модуль (зараховано або не зараховано) виставляється студенту після закінчення семестру. **«Зараховано»** за самостійний модуль ставиться студенту, який отримав 60-100 балів. **«Не зараховано»** – ставиться студенту, який отримав від 1-59 балів. Результати самостійного модулю вносяться до журналу обліку успішності студентів і враховуються при виставленні підсумкової оцінки за опанування дисципліни.

Розподіл балів за блок самостійної роботи (при розподілі балів враховується якість виконання складових самостійної роботи):

Національна система та система ECTS	100-бальна система	Перелік виконаних складових самостійної роботи
Відмінно А	100–90	Огляд у письмовому вигляді всіх питань самостійної роботи, передбачених програмою та НМКД, виступи на практичних заняттях з доповідями за питаннями самостійної роботи, підготовка реферативної роботи та виступ на практичному занятті, підготовка презентації
Добре В	89–82	Виконання зазначених завдань самостійної роботи, однак не в повному обсязі, а в такому, що становить 80-90 % від запропонованих завдань
Добре С	81–74	Підготовка письмових робіт у повному обсязі та підготовка реферативної роботи (без виступу на практичних заняттях)
Задовільно D	73–64	Підготовка письмових робіт та виступи на практичних заняттях у обсязі 50 % підготовка реферативної роботи (без виступу на практичному занятті)
Задовільно E	63–60	Підготовка письмових робіт у обсязі 50 % та підготовка реферативної роботи (без виступу на практичному занятті)

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПРЕЗЕНТАЦІЇ

Під час оцінювання презентації враховуються наступні складові:

зміст

- розкрито всі аспекти наведеної тематики презентації;
- матеріал викиданий у доступній формі;
- слайди розміщені у логічній послідовності;
- заключний слайд з узагальненими висновками;
- бібліографія із зазначенням всіх використаних ресурсів;

елементи оформлення

- зміна слайдів;
- дизайн;
- анімація: стандартна, або установка ефектів під час зміни слайдів;
- графіки, діаграми, малюнки;
елементи творчості
- оригінальність і винахідливі приклади.

Відмінно (А) 100–90	У презентації відображено глибоке розуміння та усвідомлення матеріалу, творчий підхід до поставлених задач. Під час аналізу-інтерпретації зроблені самостійні висновки, аргументація, висловлене власне ставлення до проблеми. Малюнки, звуки, фото, анімації – у кількості, виправданій змістом презентації. Робота виконана творчо і самостійно. Презентація характеризується оригінальністю
Добре (В) 89–82	Презентація має задовольняти всім критеріям нижчого рівня і одному або двом таким: відображає глибокий пошук при дослідженні та застосування навичок мислення високого рівня; показує явне поглиблення та розуміння теми; притягує увагу аудиторії
Добре (С) 81–74	Проект має чіткі цілі, відповідні темі. Включена інформація добута із різноманітних джерел. Проект корисний не тільки для студентів, які його створили
Задовільно (D) 73–64	Проект представляє інформацію, структуровану у формі опорного конспекту, зрозумілу для аудиторії. Зроблений акцент на важливих питаннях
Задовільно (Е) 63–60	Проект сфокусований на темі, але не висвітлює її. Наявна певна організаційна структура, але вона не явна з показу. Можуть бути фактичні помилки чи незрозумілості, але вони не значні

<p>Незадовільно</p> <p>(FX) 59–35</p> <p>(F) 34–1</p>	<p>Проект здається випадковим, нашвидку зробленим, чи незакінченим. Наявні значні фактичні помилки, незрозумілості та нерозуміння теми</p>
--	--

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ПОВІДОМЛЕННЯ (ДОПОВІДІ)

ЗА ТЕМАМИ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

При оцінці відповіді звертається увага на наступні компоненти:

- актуальність описаної проблеми та реальність запропонованого механізму вирішення даної проблеми;
- розкриття проблеми на теоретичному рівні (у порівнянні і з обґрунтуваннями);
- подання власної точки зору (позиції, ставлення) при розкритті проблеми;
- логіка в аргументації свої точки зору, врахування реальних обставин суспільного життя та власного життєвого досвіду, практичного досвіду;
- оригінальність підходу до вирішення проблем;
- узгодженість в тексті ключових тез та аргументів, термінологічних понять.

Відмінно (А) 100–90	Відображена світоглядна позиція студента, його погляд на сутність проблеми. Проблема розкрита на теоретичному рівні, у зв'язках і з обґрунтуваннями, з точним і повним використанням фахових термінів і понять у контексті відповіді. Робота логічна, послідовна, композиційно чітка. Дано аргументацію своєї думки з опорою на факти громадського життя або особистий досвід, практичний досвід.
Добре (В) 89–82	Представлено власну точку зору (позицію, ставлення) при розкритті проблеми. Проблема розкрита на теоретичному рівні, з обґрунтуваннями, з достатнім використанням фахових термінів і понять у контексті відповіді. Власна думка аргументована фактами громадського життя або особистим досвідом, практичним досвідом
Добре (С) 81–74	Представлено власну точку зору при розкритті проблеми. Проблема розкрита з використанням основних термінів і понять у контексті відповіді (теоретичні зв'язки й обґрунтування не присутні або явно не простежуються). Дано аргументацію своєї думки з опорою на факти
Задовільно (D) 73–64	Проблема розкрита при формальному використанні фахових термінів. Власна думка не достатньо аргументована фактами громадського життя або власним досвідом, практичним досвідом
Задовільно (Е) 63–60	Представлено власну позицію за даною проблематикою на побутовому рівні без аргументації.
Незадовільно	Проблема не розкрита або дана інформація (факти громадського життя або особистого досвіду, практичний досвід) не в контексті

(FX) 59-35

завдання.

(F) 34-1

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

Проміжний тестовий контроль здійснюється за допомогою комплексів тестів різного виду – з одним правильним варіантом відповіді та з визначенням відповідності. Кожний тестовий комплекс містить 40 питань з максимальною кількістю тестових балів 50.

Перший блок питань (38 питань) має один правильний варіант відповіді, другий (2 питання) – на встановлення відповідності – чотири правильні варіанти відповіді. Загальна сума тестових балів становить 50.

Для оцінювання рівня відповідей студентів на тестові завдання використовуються такі критерії:

Національна шкала, система ECTS, 100-бальна шкала	Тестовий бал
Відмінно (A) 100–98–96–94–92–90	50–49–48–47–46–45
Добре (B) 89–86–84–82	44–43–42–41
Добре (C) 81–79–76–74	40–39–38–37
Задовільно (D) 73–71–68–66–64	36–35–34–33–32
Задовільно (E) 63–60	31–30
Незадовільно (FX) 59–35 (F) 34–1	29 і менше

При іншій кількості тестових балів якість знань за тестовим комплексом визначається за наступною схемою:

Національна шкала, система ECTS,	Тестовий бал
----------------------------------	--------------

100-бальна шкала	
Відмінно(A) 100–90	100 % – 86 % правильних відповідей
Добре (B) 89–82	85 % – 80 % правильних відповідей
Добре (C) 81–74	79 % – 71 % правильних відповідей
Задовільно (D) 73–64	70 % – 64 % правильних відповідей
Задовільно (E) 63–60	63 % – 56 % правильних відповідей
Незадовільно (FX) 59–35 (F) 34–1	менше 56 %

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ, ВМІНЬ ТА

НАВИЧОК СТУДЕНТІВ

(екзамен)

Відмінно(A) 100–90	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного і практичного курсу, вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Вміє застосовувати здобуті практичні та теоретичні знання в усіх видах професійної діяльності. Не допускає помилок під час виконання різних практичних завдань та розрахунково-графічних робіт, чітко знає методику дослідження та визначення різних складових та тем навчальної дисципліни.
Добре (B) 89–82	Студент має міцні ґрунтовні знання, виконує теоретичну і практичну роботу без помилок, але може допустити незначні помилки при виконанні залікових завдань, та самостійному виконанні розрахункових робіт.
Добре (C) 81–74	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні навички щодо виконання розрахункових завдань, але не вміє самостійно і творчо мислити, не може вийти за межі теми.
Задовільно (D) 73–64	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер. Вміє дати узагальнюючу характеристику стосовно різних розрахункових завдань. Володіє знаннями і вміннями не в повному обсязі.
Задовільно (E) 63–60	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер. Має прогалини в теоретичному курсі та в практичних вміннях та навичках.
Незадовільно (FX) 59–35	з можливістю повторного складання. Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, оскільки понятійний апарат не сформований. Не знає особливостей проведення розрахунків з дисципліни та її необхідності. Практичні вміння та навички сформовані на примітивному рівні.
Незадовільно (F) 34–1	з обов'язковим повторним вивченням дисципліни. Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії з викладачем або самостійно.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ПО КУРСУ:

Основна література

1. Технологія виробництва продукції птахівництва /В.П. Бородай, М.І.Сахацький, А.І. Вертійчук, В.В. Мельник. Вінниця: Нова книга, 2006. 356 с.
2. Технологія виробництва продукції птахівництва. Практикум до виконання лабораторних занять студентами аграрних вищих навчальних закладів III-IV рівнів акредитації за напрямом 6.090102 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»: навч. посібн. / В.П.Бородай, Н.П.Пономаренко, О.М.Похил, Л.С.Патрєва та ін.. Київ «Агроосвіта», 2013. 272 с.
3. Птахівництво і технологія виробництва яєць та м'яса птиці /В.І. Бесулін, В.І. Гужва, С.М. Куцак та ін./ За ред. В.І. Бесуліна. Біла Церква, 2003.448 с.
4. Производство куриных яиц/ Ю.А.Рябоконе, И.И. Ивко, В.А. Мельник и др./ Под ред. Ю.А.Рябоконе. Харьков: Эспада, 2005. 304 с.
5. Мельник В.В., Прокопенко Н.П., Базиволяк С.М., Статнік І.Я. Оцінювання якості інкубаційних яєць сільськогосподарської птиці: методичні вказівки. Київ, 2014. 17 с.
6. Прокопенко Н.П., Мельник В.В., Базиволяк С.М.Технологія виробництва продукції птахівництва. Методичні вказівки для виконання курсового проекту з дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва». К.: ТОВ «СКАЙ-ПРИНТ», 2022. 58 с.
7. Сільськогосподарська птиця України. Історія та сьогодення (селекційні досягнення у вітчизняному птахівництві): монографія / за ред. д-ра с.-г. наук, О.О. Катеринича, к-та с.-г. наук С.М. Панькової. К.: Аграрна наука, 2023. 160 с.

Допоміжна література

1. Горальський Л.П., Хомич В.Т., Кот Т.Ф., Гуральська С.В. Анатомія свійських птахів: навчальний посібник /Під ред. Л.П. Горальського, В.Т. Хомича. Житомир: Полісся, 2014. 248 с.
2. Довідник птахівника /М.І. Сахацький, І.І. Івко, І.А. Іонов та ін./ Під ред. М.І. Сахацького. Харків, 2001.160 с.
3. Дурст Л., Виттман М. Кормление сельскохозяйственных животных. Винниця: Новая книга, 2003. 384 с.
4. Мельник В. В. Науково-організаційні засади розвитку птахівництва в Україні другої половини ХХ - початку ХХІ ст. : монографія / НААН, ННСГБ; наук. ред. акад. НААН В. А. Вергунов. Київ : ТОВ «НВП «Інтерсервіс», 2019. 345 с.
5. Подстрешний О.П. Виробництво перепелиних яєць та м'яса //Методичні рекомендації. Бірки, 2005. 47 с.
6. Ібатуллін І.І., Жукорський О.М. Довідник з повноцінної годівлі сільськогосподарських тварин. Аграрна наука, 2016. 336 с.

Інформаційні ресурси

1. Виробництво м'яса бройлерів / Інтернет-ресурс. Режим доступу:<http://buklib.net/books/34242/>
2. Вирощування ремонтного молодняка / Інтернет-ресурс. Режим доступу: <http://buklib.net/books/34245/>
3. Експериментальне обґрунтування концепції спрямованої відгодівлі водоплавної птиці / Інтернет-ресурс. Режим доступу: http://archive.nbuv.gov.ua/portal/chem_biol/ptah/2009_63/index.files/20.pdf
4. Патрєва Л.С., Шевченко Т.В. Динаміка живої маси та якості м'яса каченят кросу «темп» за різних систем утримання / Інтернет-ресурс. Режим доступу: <http://www.inenbiol.com/ntb/ntb5/pdf/2/14.pdf>
5. <http://www.ptahy.org.ua/> 6.<http://www.aviculture.agroua.net>