

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 Технология переработки продуктов птицеводства

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Б1.В.08 Технология переработки продуктов птицеводства» являются:

– подготовка высококвалифицированных специалистов, способных организовать технологические процессы производства яиц и мяса птицы; дать оценку качества производимой продукции в условиях птицефабрик.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.08 Технология переработки продуктов птицеводства» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Б1.В.08 Технология переработки продуктов птицеводства» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-5	Санитария и гигиена перерабатывающих производств
ПК-8	-

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-5	Технология хранения и переработки продукции животноводства
ПК-8	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1 знать требования к качеству сырья и готовой продукции Этап 2 знать основы технологии переработки продукции птицеводства	Этап 1 уметь определять морфологические и физико-химические показатели яиц и мяса птицы Этап 2 уметь обеспечивать современные технологии переработки продуктов птицеводства	Этап 1 владеть ассортиментом мясной и яичной продукции Этап 2 владеть навыками технологических операций по переработки яиц и мяса птицы
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование	Этап 1 отраслевые стандарты на все технологические процессы переработки яиц и мяса Этап 2	Этап 1 определять морфологические и физико-химические показатели яиц и мяса птицы; Этап 2	Этап 1 методами оценки мясной продуктивности; Этап 2 методами использования

для переработки сельскохозяйственного сырья	характеристики оборудования и технологических линий для обработки и переработки продуктов птицеводства.	определять мясные качества птицы	технологического оборудования для переработки продуктов птицеводства
---	---	----------------------------------	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Б1.В.08 Технология переработки продукции птицеводства» составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 5	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	34		34	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	34		34	
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)				
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)				
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		72		72
11	Промежуточная аттестация	4		4	
12	Наименование вида промежуточной аттестации			экзамен	
13	Всего	72	72	72	72

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Организация производства и переработки продуктов птицеводства	5	10	-	8	-	-	х	-	20	-	х	ПК5, ПК-8
1.1.	Тема 1 Организация производства и переработки продуктов птицеводства	5	4	-	-	-	-	-	-	10	-	-	ПК5, ПК-8
1.2.	Тема 2 Общая характеристика качественных показателей мяса птицы	5	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	ПК5, ПК-8
1.3.	Тема 3 Технология уоя и переработки с.-х. птицы.	5	6	-	-	-	-	-	-	10	-	-	ПК5, ПК-8
1.4.	Тема 4 Основные показатели свежести мяса птицы	5			4						-		ПК5, ПК-8
2.	Раздел 2 Мясная продуктивность с.-х. птицы	5	8	-	10	-	-	х	-	20	-	х	ПК5, ПК-8
2.1.	Тема 5 Мясная продуктивность с.-х. птицы	5	4	-	-	-	-	-	-	10	-	-	ПК5, ПК-8
2.2.	Тема 6 Химическая и биологическая оценка мяса птицы	5	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	ПК5, ПК-8
2.3.	Тема 7 Технология первичной обработки яиц	5	4	-	-	-	-	-	-	10	-	-	ПК5, ПК-8
2.4.	Тема 8 Физическая оценка качества мяса птицы	5	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	ПК5, ПК-8
2.5.	Тема 9 Органолептическая оценка мяса птицы	5			2						-	-	ПК5, ПК-8
3.	Раздел 3 Глубокая переработка мяса и яиц птицы	5	8	-	8	-	-	х	-	16	-	х	ПК5,

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													ПК-8
3.1.	Тема 10 Технология производства меланжа	5	4	-	-	-	-	-	-	8	-	-	ПК5, ПК-8
3.2.	Тема 11 Технология приготовления рубленых полуфабрикатов	5	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	ПК5, ПК-8
3.3.	Тема 12 Технология производства яичного порошка	5	4	-	-	-	-	-	-	8	-	-	ПК5, ПК-8
3.4.	Тема 13 Технология производства вареных изделий из птицы	5	-	-	4	-	--	-	-	-	-	-	ПК5, ПК-8
4.	Раздел 4 Переработка побочных продуктов птицеводства	5	8	-	8	-	-	x	-	16		x	ПК5, ПК-8
4.1.	Тема 14 Технология переработки пухо-перового сырья	5	4	-	-	-	-	-	-	8	-	-	ПК5, ПК-8
4.2.	Тема 15 Наборы из субпродуктов	5	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	ПК5, ПК-8
4.3.	Тема 16 Технология переработки помета	5	4	-	-	-	-	-	-	8	-	-	ПК5, ПК-8
4.4.	Тема 17 Технология производства сухих белковых кормов из отходов продуктов птицеводства	5	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	ПК5, ПК-8
5.	Контактная работа	72	34		34	-	-	-	-		-	4	x
6.	Самостоятельная работа	72				-	-	-	-	72	--		x
7.	Объем дисциплины в семестре	144	34		34	-	-	-	-	72	-	4	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1,2	Организация производства и переработки продуктов птицеводства	4
Л-3,4,5	Технология уоя и переработки с.-х. птицы.	6
Л-6,7	Мясная продуктивность с.-х. птицы	4
Л-8,9	Технология первичной обработки яиц	4
Л-10,11	Технология производства меланжа	4
Л-12,13	Технология производства яичного порошка	4
Л-14,15	Технология переработки перо-пухового сырья	4
Л-16,17	Технология переработки помета	4
Итого по дисциплине		$\Sigma = 34$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ПЗ-1,2	Общая характеристика качественных показателей мяса птицы	4
ПЗ-3,4	Основные показатели свежести мяса птицы	4
ПЗ-5,6	Химическая и биологическая оценка мяса птицы	4
ПЗ-7,8	Физическая оценка качества мяса птицы	4
ПЗ-9	Органолептическая оценка мяса птицы	2
ПЗ-10,11	Технология приготовления рубленых полуфабрикатов	4
ПЗ-12,13	Наборы из субпродуктов птицы	4
ПЗ-14,15	Технология производства вареных изделий из птицы	4
ПЗ-16,17	Технология производства сухих белковых кормов из отходов продуктов птицеводства	4
Итого по дисциплине		$\Sigma = 34$

5.2.3 – Темы лабораторных занятий- не предусмотрены

5.2.4 – Темы семинарских занятий- не предусмотрены

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) - не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов- не предусмотрены

5.2.7 Темы эссе- не предусмотрены

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий- учебным планом не предусмотрены

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Организация производства и переработки продуктов птицеводства	Строение яйца. Морфологический анализ яиц. Химический анализ яиц. Технологический процесс обработки и упаковки яиц. Ветеринарно-санитарные правила для цехов	10

		производства яйцепродуктов. Получение пищевых куриных яиц с заданными качествами	
2.	Технология убоя и переработки с.-х. птицы.	Убой перепелов и обработка тушек. Убой страусов. Мясная, кожная и перьевая продуктивность. Изготовление вареных изделий из мяса птицы. Оценка качества вареных изделий из мяса птицы. Полуфабрикаты натуральные. Полуфабрикаты рубленые. Колбасные изделия, полуфабрикаты и консервы из мяса птицы. Органолептическая оценка	10
3.	Мясная продуктивность с.-х. птицы	Технология производства полуфабрикатов. Консервирование и кулинарные изделия из птичьего мяса. Изготовление копченых изделий из мяса птицы.	10
4.	Технология первичной обработки яиц	Ветеринарно-санитарные правила для цехов производства яйцепродуктов. Изучение машин, оборудования для обработки и переработки продуктов птицеводства	10
5.	Технология производства меланжа	Современная техника и технология переработки яиц при производстве меланжа.	8
6.	Технология производства яичного порошка	Современная техника и технология переработки яиц при производстве яичного порошка. Ветеринарно-санитарные правила для цехов производства яйцепродуктов	8
7.	Технология переработки перо-пухового сырья	Качество перо-пухового сырья и методы его получения	8
8.	Технология переработки помета	ТУ «Помет птичий для удобрения и приготовления компостов»	8
Итого по дисциплине			$\Sigma = 72$

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Кочиш И.И., Петраш М.Г., Смирнов С.Б. Птицеводство. М.: Колос, 2004. 407 с.
2. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. (ЭБС Лань)

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Штеле А.Л., Османян А.К., Афанасьев Г.Д. Яичное птицеводство. Издательство: Лань, 2011. 272 с. (ЭБС Лань)
2. Мясное птицеводство [учеб. пос.]: учебное пособие/ ред.: В.И. Фисинин. СПб.:Издательство «Лань»,2007.416с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельному изучению вопросов;

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Open Office

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rucont.ru> - Электронно-библиотечная система «Рукопт»
2. <http://elibrary.ru/> -- информационный портал
3. <http://www.mcx.ru/> - официальный сайт Министерства с.-х. РФ
4. <http://e.lanbook.com/> - 'электронно-библиотечная система ЛАНЬ

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

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработал(и): _____

Л. Н. Бакаева