

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
ПТИЦЕВОДСТВА**

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

Профиль подготовки (специализация) Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

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.04 Технология производства и переработки продукции птицеводства относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Технология производства и переработки продукции птицеводства» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-2	Зоология Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Производство продукции животноводства Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-12	Производство продукции животноводства

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-2	Технология переработки и хранения продукции животноводства Оборудование перерабатывающих производств Производственная технологическая практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Побочная продукция животноводства
ПК-6	Технология переработки и хранения продукции животноводства Консервное производство Производство комбикормов Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) Побочная продукция животноводства
ПК-12	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

ПК-13	Технология переработки и хранения продукции животноводства Консервное производство Оборудование перерабатывающих производств Производственная технологическая практика Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий Производство комбикормов Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
-------	---

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства;	<i>Знать:</i> необходимые технологии производства продукции животноводства <i>Уметь:</i> использовать необходимые технологии производства продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками находить необходимые технологии производства продукции животноводства
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводств	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<i>Знать:</i> технологии переработки и хранения продукции животноводства <i>Уметь:</i> реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства <i>Владеть:</i> навыками реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

<p>ПК-12 Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-12.1 применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p><i>Знать:</i> существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> применять существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-13.1 применяет знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции;</p>	<p><i>Знать:</i> режимы хранения и способы переработки сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> применять знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> знаниями о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции</p>
	<p>ПК-13.2 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</p>	<p><i>Знать:</i> способы и методы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> организовывать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> навыками хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

Тема 2. Породы с.-х. птицы	5	2	2								ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 3. Продуктивность с.-х. птицы	5	2	2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 4. Биологические основы инкубации	5	2	2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 5. Основные принципы нормированного кормления птицы	5	2	2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 6. Технологии производства пищевых яиц	5	2	2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 7. Технология производства инкубационных яиц	5		2								ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 8. Технология производства мяса с.-х. птицы	5	2	2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 9. Технология убоя сельскохозяйственной птицы	5	2	4					14			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 10. Технология производства яичного порошка и меланжа	5		4								ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 11. Технология переработки перо-пухового сырья	5		2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 12. Технологический процесс переработки птичьего помета	5		2								ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 13. Побочная продукция птицеводства	5		2								ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 14. Племенная работа в птицеводстве	5		2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 15. Технологическое оборудование для содержания с.-х. птицы	5	2	2					10			ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 16. Производство продуктов из мяса птицы	5							8	6		ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2

Тема 17. Перспективные виды птицы для разведения	5							6		ПК-2.1, ПК-6.1, ПК-12.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Контактная работа	5	18	34						4	x
Самостоятельная работа	5						112	12		x
Объем дисциплины в семестре	5	18	34				112	12	4	x
Всего по дисциплине		18	34				112	12	4	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Экстерьер и конституция разных видов птицы	Внешнее и внутреннее строение птиц разных видов и пород	10
2	Продуктивность с.-х. птицы	Особенности роста молодняка птицы разных видов	10
3	Биологические основы инкубации	Классификация и техническая характеристика инкубаторов	10
4	Основные принципы нормированного кормления птицы	Кормление кур мясных линий и кроссов Кормление индеек Кормление водоплавающей птицы Кормление птицы других видов	10
5	Технологии производства пищевых яиц	Морфологический анализ яиц. Химический анализ яиц. Технологический процесс обработки и упаковки яиц	10
6	Технология производства мяса с.-х. птицы	Содержание и разведение фазанов, куропаток, страусов. Учет и расчет яичной продуктивности индеек, цесарок, перепелов	10
7	Технология убоя сельскохозяйственной птицы	Технология производства полуфабрикатов. Консервирование и кулинарные изделия из птичьего мяса	14
8	Технология переработки перопухового сырья	Прижизненная ощипка с.-х. птицы	10

9	Племенная работа в птицеводстве	Минимальные требования по продуктивности кур яичного направления Минимальные требования по продуктивности кур мясного направления Определение класса птицы исходных линий по комплексу признаков	10
10	Технологическое оборудование для содержания с.-х. птицы	Оборудование для содержания кур промышленного стада Оборудования для выращивания цыплят-бройлеров Оборудования для содержания водоплавающей птицы	10
11	Производство продуктов из мяса птицы	Консервирование и кулинарные изделия из птичьего мяса	8
Всего			112

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Стрельцов В.А. Технология производства яиц и мяса птицы: учебно-методическое пособие / В.А. Стрельцов, А.Е. Рябичева. Брянск: Брянский ГАУ, 2019. 116 с. (ЭБС Лань)

2. Буяров В.С. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы: учебно-методическое пособие / В.С. Буяров, Ю.Б. Феофилова, Н.Н. Лаушкина. Орел: Орел ГАУ, 2014. 268 с. (ЭБС Лань)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Хаустов В.Н. Технология производства пищевых яиц: учебное пособие / В.Н. Хаустов, Е.В. Пилюкшина. Барнаул : АГАУ, 2018. 104 с. (ЭБС Лань)

2. Птицеводство: учебное пособие / составители Е.П. Любимова, А.С. Давыдова. пос. Караваево: КГСХА, 2017. 158 с. (ЭБС Лань)

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий 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.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Муляжи и чучела птицы.

Весы для взвешивания яиц сельскохозяйственной птицы.

Весы для взвешивания сельскохозяйственной птицы.

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор)

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант+ .

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

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Бакаева Л.Н.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол №11 от 11.02.2019 г.

Зав. кафедрой  Топурия Гоча Мирианович

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультета Биотехнологий и природопользования, протокол №7 от 25.02.2019 г.

Декан факультета

Биотехнологий и природопользования  Никулин Владимир Николаевич

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.04 Технология производства и переработки продукции птицеводства на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Без изменений

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол №1 от 01.09.2020 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.04 Технология производства и переработки продукции птицеводства на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

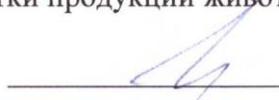
6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Бессарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 336 с. (ЭБС Лань)

2. Кавтарашвили А.Ш. Научные основы продления срока продуктивного использования кур: монография / А.Ш. Кавтарашвили, О.О. Головкина, А.В. Чекалева. Вологда: ВолНЦ РАН, 2020. 159 с. (ЭБС Лань)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Топурия Гоча Мирианович