

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.06.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА**

**Направление подготовки (специальность) 36.03.02 Зоотехния**

**Профиль подготовки (специализация)      Технология производства продуктов  
животноводства**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения очная**

### 1. Цели освоения дисциплины

- является подготовка высококвалифицированных специалистов, способных организовать технологические процессы переработки яиц и мяса птицы и проводить оценку качества производимой продукции в условиях птицефабрик.

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 Технология 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 переработки продукции птицеводства» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

| Компетенция | Дисциплина  |
|-------------|---|
| ПКО-7       | Технология первичной переработки продуктов животноводства<br>Технология производства мясопродуктов<br>Побочная продукция животноводства |

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

| Компетенция | Дисциплина   |
|-------------|--|
| ПКО-7       | Хранение продуктов животноводства<br>Товароведение продукции животноводства и сырья<br>Производственная (преддипломная) практика<br>Лабораторные методы исследования качества продукции животноводства<br>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)   |
|--|--|--|
| ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства | ПКО-7.1 Знать: требования к качеству продукции животноводства. | <i>Знать:</i><br>требования к качеству продукции животноводства<br><i>Уметь:</i><br>определять качество продукции животноводства<br><i>Владеть:</i><br>навыками определять качество продукции животноводства |

|  |   |   |
|--|---|---|
| ПКО-7 Способен организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства | ПКО-7.2 Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства.           | <i>Знать:</i><br>первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства<br><i>Уметь:</i><br>организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства<br><i>Владеть:</i><br>: навыками организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства    |
|  | ПКО-7.3 Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства. | <i>Знать:</i><br>этапы первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства<br><i>Уметь:</i><br>организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства<br><i>Владеть:</i><br>навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства |

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 Технология переработки продукции птицеводства составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 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**

| Вид учебной работы           | Итого КР | Итого СР | Семестр №8 |    |
|------------------------------|----------|----------|------------|----|
|                              |          |          | КР         | СР |
| Лекции (Л)                   | 18       |          | 18         |    |
| Лабораторные работы (ЛР)     |          |          |            |    |
| Практические занятия (ПЗ)    | 34       |          | 34         |    |
| Семинары(С)                  |          |          |            |    |
| Курсовое проектирование (КП) |          |          |            |    |
| Самостоятельная работа       |          | 54       |            | 54 |

|  |    |    |       |    |
|--|----|----|-------|----|
| Промежуточная аттестация                   | 2  |    | 2     |    |
| Наименование вида промежуточной аттестации | х  | х  | Зачёт |    |
| Всего                                      | 54 | 54 | 54    | 54 |

### 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины**

| Наименование тем   | Семестр | Объем работы по видам учебных занятий, академические часы |                     |                      |          |                         |  |                                   |                       | Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции |                           |
|--|---------|---|---------------------|----------------------|----------|-------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------|---|---------------------------|
|  |         | лекции  | Лабораторная работа | Практические занятия | семинары | Курсовое проектирование | индивидуальные домашние задания (контрольные работы) | Самостоятельное изучение вопросов | подготовка к занятиям |   | Промежуточная аттестация  |
| Тема 1. Технология переработки яиц                             | 8       | 4   |                     | 10                   |          |                         |  | 12                                |                       |   | ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3 |
| Тема 2. Технологический процесс убоя и переработка с.-х. птицы | 8       | 4   |                     | 10                   |          |                         |  | 14                                |                       |   | ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3 |
| Тема 3. Глубокая переработка мяса птицы                        | 8       | 6   |                     | 6                    |          |                         |  | 14                                |                       |   | ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3 |
| Тема 4. Переработка побочных продуктов птицеводства            | 8       | 4   |                     | 8                    |          |                         |  | 14                                |                       |   | ПКО-7.1, ПКО-7.2, ПКО-7.3 |
| <b>Контактная работа</b>                                       | 8       | 18  |                     | 34                   |          |                         |  |                                   |                       | 2   | х                         |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                  | 8       |   |                     |                      |          |                         |  | 54                                |                       |   | х                         |
| <b>Объем дисциплины в семестре</b>                             | 8       | 18  |                     | 34                   |          |                         |  | 54                                |                       | 2   | х                         |
| <b>Всего по дисциплине</b>                                     |         | 18  |                     | 34                   |          |                         |  | 54                                |                       | 2   |                           |

#### 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      | Технология переработки яиц                            | Ветеринарно-санитарные правила для цехов производства яйцепродуктов<br>Современная техника и технология переработки яиц. | 12                        |
| 2      | Технологический процесс уоя и переработка с.-х. птицы | Машины и оборудование для обработки и переработки продуктов птицеводства   | 14                        |
| 3      | Глубокая переработка мяса птицы                       | Колбасные изделия, полуфабрикаты и консервы из мяса птицы  | 14                        |
| 4      | Переработка побочных продуктов птицеводства           | ТУ «Помет птичий для удобрения и приготовления компостов»  | 14                        |
| Всего  |   |  | 54                        |

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Мышалова О.М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум: учебное пособие : в 2 частях / О.М. Мышалова, И.С. Патракова, М.В. Патшина. Кемерово: КемГУ, [б. г.]. 2016. 134 с. (ЭБС Лань)

2. Гуринович Г.В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие / Г.В. Гуринович, И.С. Патракова. Кемерово: КемГУ, 2019. 302 с. (ЭБС Лань)

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, Ф.М. Нурғалиев [и др.]. Казань: КГАВМ им. Баумана, 2016. 59 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**

1. 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 36.03.02 Зоотехния (приказ Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 972)

Разработал(и):

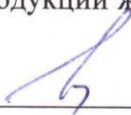
Доцент, к.с/х.н.



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.ДВ.06.01 Технология 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.ДВ.06.01 Технология переработки продукции птицеводства на 2021-2022 учебный год.

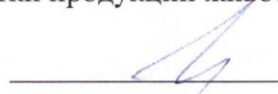
В программу вносятся следующие изменения:

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. 5-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2021. 316 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