

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.08.01 Технология переработки продукции птицеводства

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения : очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Б1.В.ДВ.08.01 Технология переработки продукции 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.ДВ.08.01 Технология переработки продукции птицеводства» относится к вариативной части (*дисциплина по выбору*). Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Б1.В.ДВ.08.01 Технология переработки продукции птицеводства» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-7	Механизация и автоматизация животноводства

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-7	Производственная (преддипломная) практика

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-7 способностью разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению различных производственных показателей 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

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Б1.В.ДВ.08.01 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 № 8	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	16		16	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	28		28	
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)		98		98
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации			зачет	
13	Всего	46	98	46	98

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 Технология переработки яиц	8	4	-	4	-	-	x	-	-	8	x	ПК-7
1.1.	Тема 1 Технология переработки пищевых яиц.	8	4	-	-	-	-	-	-	-	8	-	ПК-7
1.2.	Тема 2 Технология производства меланжа	8	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	ПК-7
1.3.	Тема 3 Технология производства яичного порошка	8	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	ПК-7
2.	Раздел 2 Технологический процесс убой и переработка с.-х. птицы	8	4	-	14	-	-	x	-	-	18	x	ПК-7
2.1.	Тема 4 Технология убой и переработки с.-х. птицы	8	4	-	-	-	-	-	-	-	10	-	ПК-7
2.2.	Тема 5 Общая характеристика качественных показателей мяса птицы	8	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	ПК-7
2.3.	Тема 6 Основные показатели свежести мяса птицы	8	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	ПК-7
2.4.	Тема 7 Органолептическая оценка мяса птицы	8	-	-	2	-	-	-	-	-	8	-	ПК-7
2.5.	Тема 8 Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса птицы	8		-	6								ПК-7
3.	Раздел 3 Глубокая переработка мяса птицы	8	4	-	6	-	-	x	-	-	8	x	ПК-7
3.1.	Тема 9 Технология производства колбасных изделий	8	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПК-7
3.2.	Тема 10 Технология приготовления полуфабрикатов	8	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	ПК-7
3.3.	Тема 11 Технология производства вареных изделий из мяса птицы	8	-	-	2	-	-	-	-	-	8	-	ПК-7
3.4.	Тема 12 Наборы из субпродуктов	8	-	-	2	-	--	-	-	-	-		ПК-7
4.	Раздел 4 Переработка побочных продуктов птицеводства	8	4	-	4	-	-	x	-	-	24	x	ПК-7
4.1.	Тема 13 Переработка пухо-перового сырья	8	4	-	-	-	-	-	-	-	8	-	ПК-7

№ 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
4.2.	Тема 14 Переработка сухих животных кормов и технических жиров	8	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	ПК-7
4.3.	Тема 15 Технология переработки помета	8	-	-	2	-	-	-	-	-	8	-	ПК-7
5.	Контактная работа	46	16		28			x				2	x
6.	Самостоятельная работа	98									98		x
7.	Объем дисциплины в семестре	144	16		28						98	2	x
8.	Всего по дисциплине	144	16		28						98	2	x

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1,2	Технология переработки пищевых яиц	4
Л-3,4	Технология убоя и переработки с.-х. птицы	4
Л-5,6	Технология производства колбасных изделий	4
Л-7,8	Переработки перо-пухового сырья	4
Итого по дисциплине		$\Sigma = 16$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ПЗ-1	Технология производства меланжа	2
ПЗ-2	Технология производства яичного порошка	2
ПЗ-3,4	Общая характеристика качественных показателей мяса птицы.	4
ПЗ-5	Органолептическая оценка мяса птицы	2
ПЗ-6	Основные показатели свежести мяса птицы	2
ПЗ-7,8,9	Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса птицы.	6
ПЗ-10	Технология производства вареных изделий из птицы	2
ПЗ-11	Технология приготовления полуфабрикатов	2
ПЗ-12	Наборы из субпродуктов птицы	2
ПЗ-13	Технология переработки помета	2
ПЗ-14	Переработка сухих животных кормов и технических жиров	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 28$

5.2.3 – Темы практических занятий- учебным планом не предусмотрены

5.2.4 – Темы семинарских занятий- учебным планом не предусмотрены

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) - учебным планом не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов- учебным планом не предусмотрены

5.2.7 Темы эссе- учебным планом 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.	Технология переработки пищевых яиц	Строение яйца. Морфологический анализ яиц. Химический анализ яиц. Технологический процесс обработки и упаковки яиц. Ветеринарно-санитарные правила для цехов производства яйцепродуктов. Получение пищевых куриных яиц с заданными качествами	10
2.	Технология убоя и	Убой перепелов и обработка тушек.	

	переработки с.-х. птицы	Убой страусов. Мясная, кожная и перьевая продуктивность.	10
3.	Технология производства колбасных изделий	Технология производства полуфабрикатов. Консервирование и кулинарные изделия из птичьего мяса. Изготовление копченых изделий из мяса птицы.	10
4.	Переработки перо-пухового сырья	Качество перо-пухового сырья и методы его получения.	10
5.	Технология производства меланжа	Современная техника и технология переработки яиц при производстве меланжа.	10
6.	Технология производства яичного порошка	Современная техника и технология переработки яиц при производстве яичного порошка.	10
7.	Технология производства вареных изделий из птицы	Изготовление вареных изделий из мяса птицы. Оценка качества вареных изделий из мяса птицы.	10
8.	Технология приготовления полуфабрикатов	Полуфабрикаты натуральные. Полуфабрикаты рубленые.	10
9	Наборы из субпродуктов птицы		10
10.	Переработка сухих животных кормов и технических жиров	Технология подготовки отходов к утилизации.	8
Итого по дисциплине			$\Sigma=98$

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Штеле А.Л. Османян А.К., Афанасьев Г.Д. Яичное птицеводство. Издательство «Лань», 2011. 272 с.
1. Кузнецов А.Ф., Никитин Г.С. Современные технологии и гигиена содержания птицы. Издательство: Лань, 2012. 352 с. (ЭБС Лань)

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Мясное птицеводство [учеб. пос.]: учебное пособие/ ред.: В.И. Фисинин. СПб.:Издательство «Лань»,2007.416с.
2. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Издательство: Лань, 2010. 284 с. (ЭБС Лань)
3. Журналы: Птицеводство, Птица и птицепродукты.

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 самостоятельной работе;

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

1. OpenOffice

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

1. <http://www.rucont.ru> - Электронно-библиотечная система «Руконт»

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 ЛАНБ»

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

(Образец: Учебная доска, мультимедийное оборудование: экран, проектор; системный блок, монитор, клавиатура, мышь).

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ*#

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ПЗ-1	Технология производства меланжа	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-2	Технология производства яичного порошка	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-3,4	Общая характеристика качественных показателей мяса птицы.	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-5	Органолептическая	Учебная комната	Калькулятор,	Устный или

	оценка мяса птицы		рабочая тетрадь	письменный опрос
ПЗ-6	Основные показатели свежести мяса птицы	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-7,8,9	Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса птицы.	Инкубаторий ЗАО «Уральский бройлер»	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-10	Технология производства вареных изделий из птицы	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-11	Технология приготовления полуфабрикатов	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-12	Наборы из субпродуктов птицы	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-13	Технология переработки помета	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос
ПЗ-14	Переработка сухих животных кормов и технических жиров	Учебная комната	Калькулятор, рабочая тетрадь	Устный или письменный опрос

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 36.03.02 Зоотехния.

Разработал(и): _____ Л. Н. Бакаева