

**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 заочная

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 (*дисциплина по выбору*) части. 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 № 10	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	6	-	6	-
2	Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-
3	Практические занятия (ПЗ)	8	-	8	-
4	Семинары(С)	-	-	-	-
5	Курсовое проектирование (КП)	-	-	-	-
6	Рефераты (Р)	-	-	-	-
7	Эссе (Э)	-	-	-	-
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)	-	70	-	70
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)	-	58	-	58
11	Промежуточная аттестация	2	-	2	-
12	Наименование вида промежуточной аттестации	-	-	зачет	
13	Всего	16	128	16	128

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)	индивидуаль- ные домашние задания	самостоятель- ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточ- ная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Технология переработки яиц	10	2	-	2	-	-	х	-	16	10	х	ПК-7
1.1.	Тема 1 Технология переработки пищевых яиц.	10	2	-	-	-	-	-	-	8	6	-	ПК-7
1.2.	Тема 2 Технология производства меланжа	10	-	-	1	-	-	-	-	4	2	-	ПК-7
1.3.	Тема 3 Технология производства яичного порошка	10	-	-	1	-	-	-	-	4	2	-	ПК-7
2.	Раздел 2 Технологический процесс убоя и переработка с.-х. птицы	10	2	-	6	-	-	х	-	24	24	х	ПК-7
2.1.	Тема 4 Технология убоя и переработки с.-х. птицы	10	2	-	-	-	-	-	-	6	10	-	ПК-7
2.2.	Тема 5 Общая характеристика качественных показателей мяса птицы	10	-	-	2	-	-	-	-	6	2	-	ПК-7
2.3.	Тема 6 Основные показатели свежести мяса птицы	10	-	-	1	-	-	-	-	4	2	-	ПК-7
2.4.	Тема 7 Органолептическая оценка мяса птицы	10	-	-	1	-	-	-	-	4	8	-	ПК-7
2.5.	Тема 8 Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса птицы	10	-	-	2	-	-	-	-	4	2	-	ПК-7
3.	Раздел 3 Глубокая переработка мяса птицы	10	1	-	-	-	-	х	-	20	8	х	ПК-7
3.1.	Тема 9 Технология производства колбасных изделий	10	1	-	-	-	-	-	-	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
3.2.	Тема 10 Технология приготовления полуфабрикатов	10	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-7
3.3.	Тема 11 Технология производства вареных изделий из мяса птицы	10	-	-	-	-	-	-	-	4	8	-	ПК-7
3.4.	Тема 12 Наборы из субпродуктов	10	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-7
4.	Раздел 4 Переработка побочных продуктов птицеводства	10	1	-	-	-	-	х	-	10	16	х	ПК-7
4.1.	Тема 13 Переработка пухо-перового сырья	10	1	-	-	-	-	-	-	4	8	-	ПК-7
4.2.	Тема 14 Переработка сухих животных кормов и технических жиров	10	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	ПК-7
4.3.	Тема 15 Технология переработки помета	10	-	-	-	-	-	-	-	2	8	-	ПК-7
5.	Контактная работа	46	6		8			х				2	х
6.	Самостоятельная работа	98								70	58		х
7.	Объем дисциплины в семестре	144	6		8					70	58	2	х
8.	Всего по дисциплине	144	6		8					70	58	2	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

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

5.2.2 – Темы лабораторных работ учебным планом не предусмотрены

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ПЗ-1	Технология производства меланжа	1
	Технология производства яичного порошка	1
ПЗ-2	Общая характеристика качественных показателей мяса птицы.	2
ПЗ-3	Органолептическая оценка мяса птицы	1
	Основные показатели свежести мяса птицы	1
ПЗ-4	Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса птицы.	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 8$

5.2.4 – Темы семинарских занятий- учебным планом 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- не предусмотрены

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Тема 1 Технология переработки пищевых яиц.	Требования, предъявляемые к качеству яиц. Подготовка и приемка яиц. Первичная обработка пищевых яиц.	8
2.	Тема 2 Технология производства меланжа	Приемка яиц, сортировка, санитарная обработка. Технологический процесс производства меланжа. Качественные характеристики яичного меланжа.	4
3.	Тема 3 Технология производства яичного порошка	Приемка яиц, сортировка, санитарная обработка. Технологический процесс производства яичного порошка. Качественные характеристики яичного порошка.	4
4.	Тема 4 Технология уоя и переработки с.-х. птицы	Подготовка с.-х. птицы к ую. Технологические операции уоя и переработки.	6
5.	Тема 5 Общая	Основные показатели характеризующие	6

	характеристика качественных показателей мяса птицы	количество и качество мяса птицы. Дефекты мяса птицы.	
6.	Тема 6 Основные показатели свежести мяса птицы	Классификация мяса птицы. Определение доброкачественности мяса птицы.	4
7.	Тема 7 Органолептическая оценка мяса птицы	Отбор дегустаторов и организация их работы. Проведение дегустации.	4
8.	Тема 8 Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса птицы	Химическая и биологическая оценка мяса птицы. Определение содержания жира и его биологической полноценности. Определение энергетической ценности. Физические методы оценки качества мяса птицы. Гистологические методы оценки качества мышечной ткани. Прижизненная оценка качества мяса птицы.	4
9	Тема 9 Технология производства колбасных изделий	Ассортимент. Разделка тушек, обвалка, жиловка. Приготовление фарша. Изготовление вареных, копченых, сырокопченых колбасных изделий.	8
10.	Тема 10 Технология приготовления полуфабрикатов	Ассортимент. Разделка тушек, обвалка, жиловка. Приготовление фарша. Изготовление полуфабрикатов.	4
11.	Тема 11 Технология производства вареных изделий из мяса птицы	Ассортимент. Характеристика сырья и материалов. Технология производства вареной птицы.	4
12.	Тема 12 Наборы из субпродуктов	Ассортимент. Характеристика сырья. Характеристика изготовления продукции.	4
13.	Тема 13 Переработка пухо-перового сырья	Методы получения перо-пухового сырья. Первичная переработка перо-пухового сырья.	4
14.	Тема 14 Переработка сухих животных кормов и технических жиров	Характеристика сырья. Технологические операции производства кормов животного происхождения.	4
15.	Тема 15 Технология переработки помета	Способы обеззараживания птичьего помета. Сушка помета.	2
Итого по дисциплине			$\Sigma=70$

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. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц. [Текст]: учебник/ Б.Ф. Бессарабов, Э.И. Бондарев, Т.А. Столляр 2-е изд., доп. СПб.:Издательство «Лань», 2005. 352 с.

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. 416 с.

3. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Издательство: Лань, 2010. 284 с. (ЭБС Лань).

4. 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.mcsx.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

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	Учебная аудитория для проведения	Калькулятор, рабочая тетрадь	Open Office регистрация

	меланжа	занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		2004 г.
ПЗ-2	Технология производства яичного порошка		Калькулятор, рабочая тетрадь	
ПЗ-3	Общая характеристика качественных показателей мяса птицы.		Калькулятор, рабочая тетрадь	
ПЗ-4	Органолептическая оценка мяса птицы		Калькулятор, рабочая тетрадь	
ПЗ-5	Основные показатели свежести мяса птицы		Калькулятор, рабочая тетрадь	
ПЗ-6	Физическая, химическая и биологическая оценка качества мяса птицы.	Инкубаторий ЗАО «Уральский бройлер»	Калькулятор, рабочая тетрадь	

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