

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

**Методические рекомендации для
самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Интенсивные технологии в птицеводстве

Направление подготовки (специальность) 36.04.02 «Зоотехния»

Профиль образовательной программы Частная зоотехния, технология
производства продуктов животноводства

Форма обучения очная

1. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1. Организационно-методические данные дисциплины

№ п.п.	Наименование темы	Общий объем часов по видам самостоятельной работы (из табл. 5.1 РПД)				
		подготовка курсового проекта (работы)	подго товка рефер ата	индивиду альные домашние задания (ИДЗ)	самостоят ельное изучение вопросов (СИБ)	подгот овка к заняти ям (ПкЗ)
1	Интенсивные технологии производства мяса бройлеров	-	-	-	5	-
	Расчет поголовья различных технологических групп на бройлерной птицефабрике	-	-	-	-	-
2	Интенсивные технология производства мяса гусей	-	-	-	5	-
	Интенсивные технологии промышленного производства мяса индеек	-	-	-	-	-
	Составление схемы технологического процесса производства мяса бройлеров	-	-	-	-	-
3	Составление схемы технологического процесса производства пищевых яиц	-	-	-	5	-
4	Интенсивные технологии кормления с.-х. птицы	-	-	-	5	-
5	Расчет поголовья различных технологических групп на бройлерной птицефабрике	-	-	2	-	-
	Интенсивные технологии производства мяса уток	-	-	-	-	-
6	Технология производства мороженой и охлажденной птицепродукции	-	-	2	-	-
7	Меры борьбы и профилактики птичьего гриппа	-	-	2	-	-
	Расчет потребности в комбикормах для яичных предприятий	-	-	-	-	-
8	Расчет потребности в комбикормах для бройлерных предприятий	-	-	2	-	-
9	Темы рефератов	-	10	-	-	-

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ РЕФЕРАТА

2.1 Реферат содержит:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения;

2.2 Оформление работы.

Реферат состоит из введения, где обосновывается актуальность темы, ставится цель и задачи реферата, определяется уровень исследования проблемы; 1-2 глав (разделов), при необходимости разбитых на параграфы, и «Заключения», где подводятся итоги и формулируются выводы.

Список реферируемой литературы приводится в алфавитном порядке. Оглавление приводится в начале реферата перед «Введением».

Структура реферата должна быть обоснована, логична и соответствовать цели, задачам и содержанию.

Объем реферата 15-20 страниц (компьютерный набор, 15, набор, 14 шрифт).

Изучение литературы в одном случае целесообразно начать с общих фундаментальных работ, а затем переходить к частным работам, статьям, в другом – с журнальных статей. Все зависит от темы, наличия литературы, уровня подготовки магистра.

2.3 Критерии оценки реферата:

- соответствие темы содержанию;
- достаточность и современность привлечения к рассмотрению источников;
- аналитичность работы;
- методологическая корректность;
- обоснование выводов;
- логичность построения;
- стиль изложения и оформление реферата.

Пример оформления титульного листа для реферата

ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный аграрный университет»
(14 пт)

Кафедра Технологии переработки и сертификации продукции
животноводства

РЕФЕРАТ

По предмету
(14 пт)

Название темы
(16 пт)

Выполнил: курс,
специальность,
факультет,
ФИО

Проверил:

Оренбург – 2013

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ДОМАШНИХ ЗАДАНИЙ

Индивидуальные домашние задания выполняются в форме (расчетно-проектировочной, расчетно-графической работы, презентации, контрольной работы и т.п.).

3.1 Темы индивидуальных домашних заданий

Расчет поголовья различных технологических групп на бройлерной птицефабрике

Интенсивные технологии промышленного производства мяса индеек

Интенсивные технологии производства мяса

Расчет потребности в комбикормах для бройлерных предприятий

3.2 Содержание индивидуальных домашних заданий

Приемы и методы организации племенной работы в яичном и мясном производстве

Технология производства мороженой и охлажденной птицепродукции

Меры борьбы и профилактики птичьего гриппа

Интенсивные технологии производства пищевых яиц на птицефабриках Оренбургской области.

3.3 Порядок выполнения заданий

1. Утки.

- Нарисовать профиль утки.

- Найти на рисунке и подписать части птицы :

голова, надклювье, подклювье, коготок клюва, носовые отверстия, лоб, темя, затылок, лицевая часть, ушные отверстия, глаз, шея, грудь, спина, кожная складка, живот, хвост, крыло, голень, плюсна, пальцы (задний, внутренний, средний, внешний), перепонки, когти.

-В зависимости от телосложения, продуктивности породы и кроссы уток делят на яичные (индийские бегуны); мясные (пекинские, мускусные, украинские серые и белые), мясо-яичные (хаки-кембелл, зеркальные).

Опишите отличительные особенности экстерьера в зависимости от направления продуктивности и показателей продуктивности.

2. Гуси.

- Нарисовать профиль гуся.

- Найти на рисунке и подписать части:

голова, надклювье, подклювье, коготок клюва, носовые отверстия, лоб, темя, затылок, лицевая часть, бровная дуга, глаз, ушные отверстия, подбородок(кошелек), лобный бугор(шишка), голова, шея, грудь, спина, кожные складки, живот, хвост, крыло, голень, плюсна, пальцы, перепонка, когти.

- Все породы гусей относят к мясным, однако, в зависимости от телосложения, массы их делят на три группы: легкие (шадринские, китайские), средние (холмогорские, крупные серые), тяжелые (тулузские).

Опишите отличительные особенности экстерьера в зависимости от массы и показатели продуктивности по породам.

3. Индейки.

- Нарисовать профиль индейки.
- Найти на рисунке и подписать стати:

голова, надклювье, подклювье, носовые отверстия, лоб, темя, затылок, глаз, грудь, кочень, живот, хвост, крылья, голень, плюсна, шпоры, пальцы, когти.

- В зависимости от телосложения, живой массы породы и кроссы индеек делят на: легкие (тихорецкие), средние (северокавказские, белые московские), тяжелые (бронзовые широкогрудые, белые широкогрудые).

Опишите отличительные особенности экстерьера, указанных пород и кроссов и показатели продуктивности.

4. Цесарки.

- Нарисовать профиль цесарки.
- Найти на рисунке и подписать стати :

голова, клюв, носовые отверстия, гребень, серьги, грива, ушные отверстия, маска, ушные мочки, затылок, шея, грудь, спина, кочень, живот, крыло, хвост, голень, плюсна, шпоры, пальцы, когти.

-Породные группы цесарок выделяют по окраске оперения: крапчатые, серебристо-серые, голубые, белые. Все они мясного типа.

Показать отличительные особенности породных групп цесарок по окраске оперения и по продуктивности.

5. Перепела.

- Нарисовать профиль перепела.
- Найти на рисунке и подписать стати:

голова, надклювье, подклювье, носовые отверстия, глаз, лоб, темя, затылок, подбородок, ушные отверстия, шея, спина, хвост, грудь, грудная клетка, живот, голень,

Перепела, в зависимости от телосложения и продуктивности, разделяются на яичное и мясное направление.

Описать отличительные особенности и продуктивные качества перепелов.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ

4.1 Интенсивные технологии производства мяса бройлеров

Вопросы к занятию

1. Интенсивные технологии в птицеперерабатывающей промышленности.
2. Ресурсосберегающие режимы содержания бройлеров родительского стада.
3. Рынок яиц и яйцепродуктов: производство, потребление, стандарты.

При изучении технологического процесса производства мяса птицы необходимо начать с особенностей роста и развития молодняка мясных видов птицы. Следует обратить особое внимание на выращивание цыплят (бройлеров), индюшат, гусят и утят на мясо. Усвоить материал, характеризующий влияние факторов внешней среды (корм, моцион, свет, температура, влажность и т. д.) на рост и развитие птицы. Изучить также устройство и планировку птичников, их оборудование. Обратить внимание на зоогигиенические требования, предъявляемые к птичникам, организацию выгульного и лагерного выращивания птицы. Применительно к выращиванию кур, уток, гусей и индеек следует понять особенности производственного процесса и работы с птицей каждого вида на основе опыта передовых птицефабрик, фермерских и крестьянских хозяйств.

Учитывая, что в последние годы в производстве мяса птицы значительный удельный вес занимает мясо бройлеров, необходимо более детально изучить системы выращивания бройлеров, оптимальные сроки их убоя. Знать условия транспортировки птицы, технологию переработки и хранения мяса птицы.

4.2 Интенсивные технология производства мяса гусей

Вопросы к занятию

1. Современные тенденции развития мирового рынка мяса птицы.
2. Санитария и гигиена в птицеводстве.
3. Экологические и экономические перспективы птицеводческих хозяйств.

При производстве мяса гусей необходимо учитывать их способность использовать растительные корма, хорошую способность к откорму, невысокую яйценоскость и умеренную оплодотворяемость. Технологический процесс производства мяса гусей отличается тем, что для получения инкубационных яиц требуется неоднократное комплектование маточного стада гусями более продуктивных ненасиживающих пород.

При изучении данной темы следует глубоко осмыслить биологические особенности птицы (плодовитость, высокую интенсивность роста, скороспелость, достижение убойной массы в раннем возрасте, способность птицы использовать естественные корма водоемов и т. д.).

4.3 Составление схемы технологического процесса производства пищевых яиц

Вопросы к занятию

1. Продукты на основе мяса птицы для диетического питания.
2. Применение дезпрепаратов для обработки загрязненных пищевых яиц.

При изучении технологии производства яиц в интенсивном птицеводстве необходимо уделить особое внимание вопросам кормления и содержания кур-несушек, индеек, уток, гусынь. Нужно хорошо освоить способы содержания птицы в закрытых помещениях и на воле: клеточный, на глубокой подстилке, а также на сетчатых и планчатых полах, около водоемов. Необходимо основательно понять влияние внешних факторов (корм, свет, воздухообмен и т. д.) на продуктивность птицы, ознакомиться с устройством разного типа птичников, их оборудованием. Следует также обратить внимание на зоотехнические и зоогигиенические требования, предъявляемые к помещениям разного типа, изучить процессы механизации и автоматизации производственных процессов в птицеводстве.

В настоящее время наиболее эффективным способом является клеточное содержание гибридных кур. Магистру следует обратить внимание на экономическую эффективность производства яиц при разных способах содержания птицы, обслуживаемых одним человеком, включая и инженерно-технический персонал. Внимательно подойти к вопросам качества корма, требующихся при интенсивном содержании кур, и многократном комплектовании стада.

Необходимо усвоить и вопросы переработки пищевых яиц, разделение их на диетические, столовые, мелкие и т. д. Понять принципы приготовления меланжа и яичного порошка. Иметь представление о научно-техническом прогрессе в совершенствовании технологии производства яиц и повышении их качества.

4.4 Интенсивные технологии кормления с.-х. птицы

Вопросы к занятию

1. Биологически активные вещества и препараты природного происхождения в кормлении птицы.
2. Интенсивные технологии производства мяса бройлеров на птицефабриках Оренбургской области

Изучение вопросов выращивания молодняка и содержания взрослой птицы необходимо увязать с особенностями кормления птицы. Следует обратить внимание на принципы нормированного кормления и составления рационов для птицы, особенности нормирования питания различных видов птицы с учетом возраста, продуктивности, систем выращивания и содержания птицы. Обратить внимание на принципы ограниченного кормления птицы яичных видов и во время линьки.

Освоение вопросов кормления птицы необходимо увязать с особенностями их пищеварения. Каким требованиям должен отвечать «стартовый» рацион молодняка, как можно экономно расходовать корма без ущерба для продуктивности и здоровья птицы? Следует уделить внимание белковому и минеральному питанию птицы, нормам ввода микроэлементов. Студенту необходимо знать, что использование в комбикормах кормовых средств растительного и животного происхождения дает возможность использовать сбалансированные рационы по питательным веществам, и прежде всего, по аминокислотам и витаминам.