

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Колин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 30.10.2023 00:01:33

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf7ba19a8b448492ab6cabc6191a654f76d40c61bbcc0ae2

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

Утверждаю
Декан Института землеустройства
и агротехнологий

_____ Наумова Т.В.
_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология продукции птицеводства

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства

Форма обучения очная

Институт землеустройства и агротехнологий (ИЗиАТ)

Статус дисциплины Б1.В.04

Курс 4 **Семестр** 8

Учебный план набора 2020 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
8	108	64	32	32	-	-	44	-	зачёт
Итого	108	64	32	32	-	-	44	-	зачёт

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 3 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. № 669, зарегистрированного в Минюсте России 7 августа 2017 г. № 47688

Рассмотрена и утверждена на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 17 апреля 2020 г., протокол № 7.

Разработчик: к.с.-х.н, доцент, _____ Кияшко Н.В

1. Цели и задачи дисциплины(модуля)

Цель: получение теоретических и практических знаний по технологии уоя и переработки птицы различных видов, а также формирование у обучающихся навыков работы в условиях птицеводческих предприятий

Задачи:

- освоить основы управления технологическими процессами уоя и переработки птицы на птицеводческих предприятиях для обеспечения эффективного производства птицепродуктов

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Б1.В.04

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Способен организовать технологический процесс производства сельскохозяйственной продукции	Индикатор 2 ПК-1.2	Анализирует принципы организации производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать:

- основные понятия, термины в области переработки продукции птицеводства, нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение продукции птицеводства (ПК-1.2);
- роль сырья и технологии в формировании качества продуктов птицеводства и продуктов их переработки (ПК-1.2);
- показатели качества и безопасности мяса птицы, яиц и яичных товаров, методы их определения (ПК-1.2);
- морфологию и химический состав тканей мяса птицы (ПК-1.2);
- классификацию и характеристику ассортимента основных групп продуктов из мяса птицы (ПК-1.2);
- процессы при производстве продукции птицеводства (ПК-1.2)

Уметь:

- использовать методы идентификации продукции и птицеводства в соответствии с нормативно технической документацией (ПК-1.2);
- аргументировано принимать решение о возможности реализации продукции птицеводства (ПК-1.2)

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Семестры				Всего часов
	5	6	7	8	
Контактная работа с преподавателем (всего)				64	64
В том числе:					
Лекции (Л)				32	32
Занятия семинарского типа, в т.ч.:					
Семинары (С)					
Практические занятия (ПЗ)					
Практикумы (П)					
Лабораторные работы (ЛР)				32	32
Коллоквиумы (К)					
<i>Другие виды контактной работы</i>					
Самостоятельная работа (всего)				44	44
В том числе:					
Курсовой проект(работа) (КП, КР)					
Расчетно-графические работы (РГР)					
Реферат (Р)					
Контрольная работа					
Подготовка к докладам, тестированию, лабораторным занятиям, самоподготовка				40	40
Подготовка к зачёту				4	4
Подготовка презентаций					
Контроль					
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)				зачёт	зачёт
Общая трудоёмкость час				108	108
зач. ед.				3	3

5.1 Содержание разделов дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1.	История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	Возникновение переработки продуктов птицеводства. Создание ВНИИПП Интеграция переработки в промышленном птицеводстве. Новые направления в технологии переработки птицы; Значение переработки в производстве продуктов птицеводства. Основные задачи в области переработки. Отечественный и зарубежный опыт. Новые направления в технологии переработки яиц, перопухового сырья, помета
2	Подготовка, отлов и транспортировка, анестезия и убой птицы	Правила и нормативы голодной выдержки и отлова птицы. Механизация отлова при клеточном и напольном содержании птицы. Загрузка птицы в транспортную тару. Нормативы размещения птицы в транспортной таре. Транспортные средства. Выгрузка птицы. Виды анестезии. Цели, нормативы при анестезии

		птицы, оценка результатов. Способы убоя. Нормативы при убое и кровоудалении Оценка результатов убоя птицы и кровоудаления тушек
3	Обработка и потрошение тушек, охлаждение и первичная переработка тушек	Тепловая обработка тушек птицы разных видов Снятие оперения с тушек. Нормативы тепловой обработки и снятия оперения. Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка пушек. Способы потрошения. Определение потрошенной тушки, субпродуктов второй категории. Отделение желудочно-кишечного тракта и внутренних органов, субпродуктов первой категории. Оценка результатов потрошения Способы охлаждения тушек, преимущества и недоспи способов охлаждения Нормативы охлаждения. Оценка результатов охлаждения пушек. Определение первичной переработки Нормативы первичной переработки. Продукты первичной переработки. Выход продуктов первичной переработки. Ассортимент продуктов первичной переработки
4	Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов	Способы подготовки тушек и птицепродуктов к хранению. Нормативы хранения охлаждённых и замороженных тушек, субпродуктов и продуктов переработки птицы. Определение сортности тушек. Маркировка и упаковка тушек и птицепродуктов. Укупорка, взвешивание и размещение в заре для транспортировки на реализацию продуктов
5	Технология переработки мяса, яиц и производства яичного порошка	Переработка мяса птиц. Стандартные куриные яйца. Диетические и столовые яйца Неполноценные яйца и непригодные в пищу Показатели свежести яиц Сбор, сортировка, обработка, упаковка и транспортирование яиц. Храпение яиц Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Санитарная обработка яиц, предназначенных для меланжа Технологический процесс производства меланжа. Условия хранения меланжа. Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Установки для производства яичного порошка. Подготовка яичной массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка.
6	Технология переработки перопухового сырья	Виды перьев. Строение оперения у разных видов птицы, выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха Соотношение пуха и пера у сельскохозяйственной птицы. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Хранение перопухового сырья. Особенности пуховых перьев водоплавающей птицы. Технология прижизненной ощипки гусей. Подготовка сырья к отправке на фабрики перопуховых изделий
7	Технология переработки помета	Химический состав помета птиц разных видов Бактериальная обсемененность помета. Обеззараживание помета. Использование помета в качестве удобрения. Приготовление компоста. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета. Преимущества и недостатки сушки помета. Хранение сухого помета

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	Семин.	СР	Всего часов
1.	История, состояние и перспективы развития	2		-		8	10

	переработки продуктов птицеводства в России							
2.	Подготовка, отлов и транспортировка, анестезия и убой птицы	4		6		2	12	
3.	Обработка и потрошение тушек, охлаждение и первичная переработка тушек	6		8		6	20	
4.	Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов	4		4		2	10	
5.	Технология переработки мяса, яиц и производства яичного порошка	12		10		14	36	
6.	Технология переработки перопухового сырья	2		2		6	10	
7.	Технология переработки помета	2		2		6	10	
	Итого	32		32		44	108	

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)
(заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
		Предшествующие дисциплины (модули)								
1	Технология переработки и хранения продукции животноводства	+	+							

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод		2			2
Лекция -визуализация					
Интерактивная лекция					
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов с учетом СР
1	Практическое занятие	Технология производства продуктов из мяса птицы	Исследовательский метод Работа в микрогруппах	2

7 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика лабораторных занятий	Трудоёмкость (час.)
1.	2	Определение результатов транспортирования и оценка голодной выдержки	2
2	2	Отлов шипы. Размещение в транспортной таре птицы разных видов. Анестезия птицы. Убой птицы	4
3	3	Обработка, потрошение, охлаждение тушек.	4
4	3	Первичная переработка тушек	2
5	3	Первичная переработка тушек	2
6	4	Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов	4
7	5	Технология производства продуктов из мяса птицы	2
8	5	Технология производства продуктов из мяса птицы	4
9	5	Технология производства меланжа.	2
10	5	Технология производства яичного порошка.	2
11	6	Перопуховое сырье и его переработка.	2
12	7	Приёмы переработки помета	2
	Итого		32

8 Практические и семинарские занятия – не предусмотрены

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1.	История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	8	Конспект Опрос
2	2.	Подготовка, отлов и транспортировка, анестезия и убой птицы	2	Конспект Опрос
3	3.	Обработка и потрошение тушек, охлаждение и первичная переработка тушек	6	Конспект Опрос
4	4.	Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов	2	Конспект Опрос
5	5.	Технология переработки мяса, яиц и производства	14	Конспект

		яичного порошка		Опрос
6	6.	Технология переработки перопухового сырья	6	Конспект Опрос
7	7.	Технология переработки помета	6	Конспект Опрос
Итого			44	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

11.1 Основная литература:

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.С. Шарафутдинов. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Лань, 2012. – 608 с.- Режим доступа: [www. e. lanbook.com](http://www.e.lanbook.com).
2. Калинина, Е.А. Птицеводство [Электронный ресурс] / Е.А. Калинина, М.В. Толстопятков, В.В. Саломатин. — Электрон. текст. дан. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 92 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.
3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Лань, 2013. – 448 с.
4. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: практикум / сост. Л.В. Шестакова; ФГБОУ ВПО «Примор. гос. с.-х. акад.». – Усурийск: ПГСХА, 2014. – 150 с.

11.2 Дополнительная литература:

1. Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения: учебное пособие для бакалавров / Ю.Г. Базарнова, Т.Е. Бурова, В.И. Марченко и др. – СПб.: Проспект Науки, 2011. - 192 с.
2. Механизация и технология животноводства: учебник / В.В. Кирсанов [и др.].— М.: ИНФРА-М, 2016. — 585 с.: ил.
3. Штеле, А.Л. Яичное птицеводство [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. — Электрон. текст. дан. — СПб.: Лань, 2011. — 275 с. — Режим доступа: www.e.lanbook.com.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Технология продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. – Усурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 16 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Российская государственная библиотека URL: [http// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10 2019 г.- 26.102020)
6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 3 – Лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Доска аудиторная меловая. Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692510, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44,</p> <p>Ауд. 313 – лаборатория переработки молока.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (12 посадочных мест). Доска меловая.</p> <p>Вытяжной шкаф Лаб-1800 ШВ-Н, раковина, 2 стеклянных шкафа, разделочные столы, лабораторный стол, сушильный шкаф, термостат, 2-х комф.эл.плитка, сепаратор Ротор, сепаратор-сливкоотделитель, сепаратор-маслобойка, центрифуга, Электронный анализатор качества молока (пФ) «Клевер», дистиллятор, микроскопы, электро шкаф ШОЛ-3,5 (пф), люминоскоп «Филин», водонагреватель ARISTON SG 10 OR.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: ноутбук Samsung R 530, проектор Optoma DX 302 DLP, экран Projecta 145×145 см на штативе.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Читальный зал.</p> <p>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся</p>	<p>Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.</p>

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (является отдельным документом).

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Технология продукции птицеводства [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 20 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.