

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Козин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 29.10.2023 23:57:34

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf7ba1ca8b448432abbca5b1a6547f6d40c6f166c00ae2

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

Утверждаю  
Декан Института землеустройства  
и агротехнологий

\_\_\_\_\_ Наумова Т.В.  
\_\_\_\_\_ 2021 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** 2021 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 26 марта 2021 г., протокол № 6.

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

### 1. Цели и задачи дисциплины(модуля)

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

**Задачи:**

- освоить основы управления технологическими процессами убоа 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	
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>				<b>64</b>	<b>64</b>
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>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>				<b>44</b>	<b>44</b>
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					
<b>Контроль</b>					
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)				зачёт	зачёт
<b>Общая трудоёмкость</b> час				<b>108</b>	<b>108</b>
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 убой. Нормативы при убойе и кровоудалении Оценка результатов убойе 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 снятие 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. Хранение 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	
	<b>Итого</b>	<b>32</b>		<b>32</b>		<b>44</b>	<b>108</b>	

**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
	<b>Итого</b>		<b>32</b>

### 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
<b>Итого</b>			<b>44</b>	

## **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. Толстопятов, В.В. Саломатин. — Электрон. текст. дан. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 92 с. — Режим доступа: [www.e.lanbook.com](http://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](http://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](http://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
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а  Ауд. 3 – Лекционная.  Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Доска аудиторная меловая. Учебно-наглядные пособия.  Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692510, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44,  Ауд. 313 – лаборатория переработки молока.  Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специальной учебной мебели (12 посадочных мест). Доска меловая.  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 СНОЛ-3,5 (пф), люминоскоп «Филин», водонагреватель ARISTON SG 10 OR.  Мультимедийное оборудование переносного типа: ноутбук Samsung R 530, проектор Optoma DX 302 DLP, экран Projecta 145×145 см на штативе.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а  Читальный зал.  Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

**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](http://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.