

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-
НОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ГОРСКИЙ ГАУ)**

Факультет технологического менеджмента

Кафедра частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по УВР.  Кабалоев Т.Х.
 « 26 » 02 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

**ФТД.В.02 «Первичная переработка продукции птицевод-
ства»**

**Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Направленность подготовки – Хранение и переработка
сельскохозяйственной продукции**

Уровень высшего образования - бакалавриат

Владикавказ 2020

Оглавление

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	3
1.1. Цели и задачи дисциплины.....	4
1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций	4
1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ И СЕМЕСТРАМ (МОДУЛЯМ).....	6
3. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО РАЗДЕЛАМ	19
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	20
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ	24
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	29
8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	32
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	33
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	33

Рабочая учебная программа дисциплины «Первичная переработка продуктов птицеводства» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. №972 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 12.10.2017 г. № 48536).

Автор – кандидат с/х наук доцент Битиева И. А.

Программа согласована и одобрена на заседании кафедры частной зоотехнии

протокол № 4 от «24» 02 2020 г.

Зав. кафедрой  М.Э. Кебеков/

Рассмотрена и одобрена методическим советом факультета технологического менеджмента

протокол № 6 от «25» 01 2020 г.

Председатель метод. совета  /З.А. Караева/

Декан факультета технологического менеджмента  /О.К. Гогаев/

« » 20 г.

Директор научной библиотеки



К.Л. Погосова

Рабочая программа дисциплины утверждена в составе основной профессиональной образовательной программы решением Ученого совета Протокол № 6 от 26.02.2020 г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до 30.06.2025 г

1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Первичная переработка продукции птицеводства» является изучение студентами теоретических и практических знаний по этапам технологии уоя и переработки птицы различных видов, а также освоение приёмов и формирование навыков работы в производственных условиях птицеводческих предприятий, имеющих цеха уоя и переработки птицы.

Задачами изучения дисциплины «Первичная переработка продукции птицеводства» являются: обучить студентов основам управления технологическими процессами уоя и переработки птицы на птицеводческих предприятиях для обеспечения эффективного производства птице продуктов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- особенности биологии, анатомии и физиологии птицы,
- теоретические основы современного птицеводства,
- основные методы разведения и кормления птицы,
- основные виды современных птицеводческих предприятий,
- технологические процессы на производстве, а также внедрение новшеств в современных условиях производства;

уметь:

- использовать факторы кормления птицы для повышения её продуктивности;
- планировать производство основной и второстепенной птицеводческой продукции;
- организовывать технологический процесс выращивания ремонтного молодняка, содержание родительского стада птицы, проведения процесса инкубирования яиц.
- уметь организовать перевозку птицы как внутри хозяйства, так и за ее пределы.

владеть:

- техникой при технологическом процессе выращивания птицы;
- математическим моделированием, информацией, способах её хранения и переработки;
- прогрессивными технологиями производства продукции птицеводства;
- производством продуктов птицеводства;
- оценкой количества и качества производимой продукции и порядок её реализации;
- рациональным использованием природными ресурсами и организовывать мероприятия по охране окружающей среды;
- рациональным содержанием и кормлением птицы, в условиях интенсивной и перодовой технологии.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на лабораторных занятиях с помощью контрольных работ, тестирования, опроса студентов, защиты практических работ.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме итогового контроля – зачета.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

1.2.1. *Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения*

Таблица 1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
ОПК- 4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<i>знать:</i> современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности <i>уметь:</i> обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции <i>владеть</i> навыками применения и реализации современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

1.2.2 Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 2 - Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКО-7 Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ИД-1_{пко-7} Знать: требования к качеству продукции животноводства ИД-2_{пко-7} Уметь: организовать первичную переработку, хранение и транспортировку продукции животноводства ИД-3_{пко-7} Владеть: навыками организации первичной переработки, хранения и транспортировки продукции животноводства	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709)

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.2. «Первичная переработка продукции птицеводства» входит в цикл факультативных дисциплин. Реализация в дисциплине «Первичная переработка продукции птицеводства» требований ФГОС ВПО, ОПОП ВО и учебного плана по направлению 35.03.07. «Технология производства с/х продукции».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Первичная переработка продукции птицеводства» являются: «Птицеводство», «Морфология», «Физиология», «Биология вида».

Дисциплина «Первичная переработка продукции птицеводства» является одной из важных дисциплин профиля «Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)».

Дисциплина является основополагающей для проведения производственной и преддипломной практик.

2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ И СЕМЕСТРАМ (МОДУЛЯМ)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц (ЗЕ) или 180 часов (ч)

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 4 – Распределение объема дисциплины по видам работ

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения				
		Очная		Очно-заочная		Заочная
		семестр		семестр		
Контактная работа	36	36			10,25	
Аудиторные занятия: лекции	18	18			4	
лабораторные работы	18	18			6	
практические занятия						
семинарские занятия						
ИКР	0,25	0,25				
2.Самостоятельная работа, всего	35,75	35,75			57,75	
в семестре						
в сессию						
Контроль: зачёт					4	
Итого:	72	72			72	
Зачётных единиц (ЗЕ)	2	2			2	

3. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов очной формы обучения

Таблица 5 - Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов очной формы обучения

№ п/п	Тема и план лекции	Планируемые (контролируемые) результаты освоения: код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	Виды учебной работы в часах					Самостоятельная работа	Вид используемых образовательных технологий (форма проведения занятия)
			контактные						
			лекции	лабораторные занятия	семинар	практические занятия			
Модуль 1. История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России									
1.	Состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3	2						
	1. Значение переработки в производстве продуктов птицеводства.								
	2. Основные задачи в области переработки. Отечественный и зарубежный опыт.								
	3. Новые направления в технологии переработки яиц, перопухового сырья, помета.								
	Лабораторное занятие. Отлов птицы. Размещение в транспортной таре птицы разных видов		2						
	Самостоятельная работа					4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.		
	Подготовка, отлов и транспортировка птицы* (презентация)	ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3	2						

2.	1. Правила и нормативы голодной выдержки и отлова птицы.	КО-7.2, ИПКО-7.3						
	2. Нормативы размещения птицы в транспортной таре.							
	3. Транспортные средства. Загрузка птицы в транспортную тару.							
	4. Выгрузка птицы.							
	<i>Лабораторное занятие. Анестезия птицы разных видов. Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровеудаления</i>			2				
Самостоятельная работа					4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.		
3.	Анестезия и убой птицы	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3						
	1. Виды анестезии. Цели анестезии.							
	2. Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии.		2					
	3. Способы убоя. Нормативы при убое и кровеудалении.							
	4. Оценка результатов убоя птицы и кровеудаления тушек.							
<i>Лабораторное занятие. Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и субпродуктов первой категории. Расчёт убойного выхода</i>		2						
Самостоятельная работа					4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.		

								ям.
4.	Обработка и потрошение тушек* (видеофильм)	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИП- КО-7.2, ИПКО-7.3	2					
	1. Тепловая обработка тушек птицы разных видов. Снятие оперения с тушек.							
	2. Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек.							
	3. Способы потрошения. Определение потрошенной тушки.							
	4. Отделение субпродуктов первой и второй категории. Оценка результатов потрошения.		2					
	Лабораторное занятие. Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения. Первичная переработка тушек. Выход отдельных частей тушек.							
	Самостоятельная работа						4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
Модуль 2. Технология первичной переработки тушек птицы и яиц								
5.	Охлаждение и первичная переработка тушек	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИП- КО-7.2, ИПКО-7.3	2					
	1. Способы охлаждения тушек, преимущества и недостатки разных способов охлаждения.							
	2. Нормативы охлаждения. Оценка результатов охлаждения тушек.							
	3. Определение первичной переработки. Нормативы первичной переработки.							
	4. Продукты первичной переработки. Выход продуктов первичной переработки.							

	<i>Лабораторное занятие. Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов</i> Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов			2				
	Самостоятельная работа						4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
6.	Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3		2				
	1. Способы подготовки тушек и птицепродуктов к хранению.							
	2. Нормативы хранения охлаждённых и замороженных тушек, субпродуктов и продуктов переработки птицы.							
	3. Сортировка, маркировка и упаковка тушек и птицепродуктов.							
	<i>Лабораторное занятие. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц. Хранение яиц. Обработка яиц. Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения меланжа</i>			2				
	Самостоятельная работа						4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
7.	Технология переработки яиц и производства яичного порошка* (слайд-презентация)	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2,		2				
	1. Стандартные куриные яйца. Диетические и столо-							

	вые яйца.	ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3						
	2. Показатели свежести яиц. Сбор, сортировка, обработка, упаковка и транспортирование яиц.							
	3. Технологический процесс производства меланжа.							
	4. Технология производства яичного порошка.							
	Лабораторное занятие. Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка							
	Самостоятельная работа					4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.	
8.	Технология переработки перо-пухового сырья	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3	2					
	1. Виды перьев. Строение оперения у разных видов птицы. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха							
	2. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука.							
	3. Особенности пуховых перьев водоплавающей птицы.							
	4. Технология прижизненной ощипки гусей.							
	Лабораторное занятие. Виды перьев. 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 перо-пухового сырья							

	Самостоятельная работа			2			4	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
9.	Технология переработки помета* (презентация)	ОПК-4 ПКО-7 ИОПК-4.1, ИОПК-4.2, ИОПК-4.3; ИПКО-7.1, ИПКО-7.2, ИПКО-7.3		2				
	1. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета.							
	2. Обеззараживание помета. Использование помета в качестве удобрения.							
	3. Приемы переработки помета							
	Лабораторное занятие. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.			2				
	Самостоятельная работа						3,75	Самостоятельное изучение учебных материалов. Подготовка к занятиям.
	Итого			18	18		35,75	

3.2 Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов для заочной формы обучения

Таблица 6 - Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов для заочной формы обучения

№ п/п	Тема и план лекции	Планируемые (контролируемые) результаты освоения:	Виды учебной работы в часах		Вид используемых образовательных технологий (форма
			контактные	те ль на	

		код формируемой компетенции и индикаторы достижения компетенций	лекции	лабораторные занятия	семинар	практические занятия		проведения занятия)
Модуль 1. История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России								
1.	Состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	ОПК-4 ПКО-7						
	1. Значение переработки в производстве продуктов птицеводства.							
	2. Основные задачи в области переработки. Отечественный и зарубежный опыт.						8	
	3. Новые направления в технологии переработки яиц, перопухового сырья, помета.							
	<i>Лабораторное занятие. Отлов птицы. Размещение в транспортной таре птицы разных видов</i>							
Самостоятельная работа							Самостоятельное изучение учебных материалов.	
2.	Подготовка, отлов и транспортировка птицы	ОПК-4 ПКО-7	2					
	1. Правила и нормативы голодной выдержки и отлова птицы.							
	2. Нормативы размещения птицы в транспортной таре.							
	3. Транспортные средства. Загрузка птицы в транспортную тару.							
	4. Выгрузка птицы.							
<i>Лабораторное занятие. Анестезия птицы разных видов. Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровеудаления</i>			2					
Самостоятельная работа						8	Самостоятельное	

								изучение учебных материалов.
3.	Анестезия и убой птицы	ОПК-4 ПКО-7						
	1. Виды анестезии. Цели анестезии.							
	2. Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии.							
	3. Способы уоя. Нормативы при убое и кровеудалении							
	4. Оценка результатов уоя птицы и кровеудаления тушек.							
	<i>Лабораторное занятие. Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и субпродуктов первой категории. Расчёт убойного выхода.</i>							
Самостоятельная работа						8	Самостоятельное изучение учебных материалов.	
4.	Обработка и потрошение тушек* (видеофильм)	ОПК-4 ПКО-7						
	1. Тепловая обработка тушек птицы разных видов. Снятие оперения с тушек							
	2. Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек.							
	3. Способы потрошения. Определение потрошенной тушки.							
	4. Отделение субпродуктов первой и второй категории. Оценка результатов потрошения.							
	<i>Лабораторное занятие. Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения. Первичная переработка тушек. Выход отдельных частей тушек.</i>							
Самостоятельная работа						8	Самостоятельное	

								изучение учебных материалов.
Модуль 2. Технология первичной переработки тушек птицы и яиц								
5.	Охлаждение и первичная переработка тушек <i>*(слайд-презентация)</i>	ОПК-4 ПКО-7						
	1. Способы охлаждения тушек, преимущества и недостатки разных способов охлаждения.							
	2. Нормативы охлаждения. Оценка результатов охлаждения тушек.							
	3. Определение первичной переработки. Нормативы первичной переработки.							
	4. Продукты первичной переработки. Выход продуктов первичной переработки.							
	Лабораторное занятие. Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов							
	Самостоятельная работа						8	Самостоятельное изучение учебных материалов.
6.	Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов	ОПК-4 ПКО-7						
	1. Способы подготовки тушек и птицепродуктов к хранению							
	2. Нормативы хранения охлаждённых и замороженных тушек, субпродуктов и продуктов переработки птицы.							
	3. Сортировка, маркировка и упаковка тушек и птицепродуктов							

	<i>Лабораторное занятие. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц. Хранение яиц. Обработка яиц. Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения меланжа</i>							
	Самостоятельная работа						8	Самостоятельное изучение учебных материалов.
7.	Технология переработки яиц и производства яичного порошка* (слайд-презентация)	ОПК-4 ПКО-7	2					
	1. Стандартные куриные яйца. Диетические и столовые яйца							
	2. Показатели свежести яиц. Сбор, сортировка, обработка, упаковка и транспортирование яиц.							
	3. Технологический процесс производства меланжа.							
	4. Технология производства яичного порошка							
	<i>Лабораторное занятие. Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка</i>						2	
	Самостоятельная работа							Самостоятельное изучение учебных материалов.
8.	Технология переработки перо-пухового сырья	ОПК-4 ПКО-7						
	1. Виды перьев. Строение оперения у разных видов птицы. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха							
	2. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука.							
	3. Особенности пуховых перьев водоплавающей							

	птицы.							
	4. Технология прижизненной ошипки гусей.							
	<i>Лабораторное занятие. Виды перьев. 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 перо-пухового сырья</i>			2				
	Самостоятельная работа							Самостоятельное изучение учебных материалов.
9.	Технология переработки помета* (<i>презентация</i>)	ОПК-4 ПКО-7						
	1. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета.							
	2. Обеззараживание помета. Использование помета в качестве удобрения.							
	3. Приемы переработки помета							
	<i>Лабораторное занятие. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.</i>							
Самостоятельная работа						9,75	Самостоятельное изучение учебных материалов.	
Итого		4	6			57,75	Самостоятельное изучение учебных материалов.	

3.3. Задания для самостоятельной работы

Таблица 7 - Задания для самостоятельной работы

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1.	История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	1. Птица, предназначенная для убоя. 2. Оценка мясных качеств птицы различных видов. 3. Яичная продуктивность птицы разных видов. 4. Средства механизации отлова и транспортировки птицы. 5. Механизация выгрузки и подачи птицы на конвейер. 6. Фиксация птицы на конвейере. 7. Анастезирующие приемы и средства. 8. Особенности убоя птицы в разных регионах России и мира. 9. Особенности обработки тушек птицы разных видов и потрошение. 10. Средства механизации процессов обработки тушек и потрошения. 11. Технологические линии по переработке яиц.	ОПК-4 ПКО-7	Опрос, контрольная работа
2.	Технология первичной переработки тушек	12. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения. 13. Виды упаковки птицепродуктов. 14. Химические процессы, происходящие в мясе при хранении. 15. Влияние упаковки на качество продукта. 16. Соотношение составных частей яйца. 17. Влияние химического состава яиц на качество яичного порошка и меланжа. 18. Тара, используемая для хранения яичного порошка и меланжа. 19. Использование разного вида перьев для производства товаров массового спроса 20. Хранение и обработка перо - пухового сырья. 21. Породы гусей, используемых для производства пуха. 22. Переработка помёта и сточных вод. 23. Утилизация отходов производства птицепродуктов.	ОПК-4 ПКО-7	Опрос, контрольная работа

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО РАЗДЕЛАМ

Раздел 1. История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России

Состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России. Значение переработки в производстве продуктов птицеводства. Основные задачи в области переработки. Отечественный и зарубежный опыт. Новые направления в технологии переработки яиц, перопухового сырья, помета. Отлов птицы. Размещение в транспортной таре птицы разных видов. **Подготовка, отлов и транспортировка птицы.** Правила и нормативы голодной выдержки и отлова птицы. Нормативы размещения птицы в транспортной таре. Транспортные средства. Загрузка птицы в транспортную тару. Выгрузка птицы. **Анестезия птицы разных видов. Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровоудаления. Анестезия и убой птицы.** Виды анестезии. Цели анестезии. Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии. Способы убоя. Нормативы при убое и кровоудалении. Оценка результатов убоя птицы и кровоудаления тушек. **Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и субпродуктов первой категории. Расчёт убойного выхода. Обработка и потрошение тушек.** Тепловая обработка тушек птицы разных видов. Снятие оперения с тушек. Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек. Способы потрошения. Определение потрошенной тушки. Отделение субпродуктов первой и второй категории. Оценка результатов потрошения. **Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения. Первичная переработка тушек. Выход отдельных частей тушек.**

Раздел 2. Технология первичной переработки тушек птицы и яиц

Охлаждение и первичная переработка тушек. Способы охлаждения тушек, преимущества и недостатки разных способов охлаждения. Нормативы охлаждения. Оценка результатов охлаждения тушек. Определение первичной переработки. Нормативы первичной переработки. Продукты первичной переработки. Выход продуктов первичной переработки. **Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов. Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов. Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов.** Способы подготовки тушек и птицепродуктов к хранению. Нормативы хранения охлаждённых и замороженных тушек, субпродуктов и продуктов переработки птицы. Сортировка, маркировка и упаковка тушек и птицепродуктов. **Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц. Хранение яиц. Обработка яиц. Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения меланжа. Технология переработки яиц и производства яичного порошка.** Стандартные куриные яйца. Диетические и столовые яйца. Показатели свежести яиц. Сбор, сортировка, обработка, упаковка и транспортирование яиц. Технологический процесс производства меланжа. Технология производства яичного порошка. **Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка. Технология переработки перо-пухового сырья.** Виды перьев. Строение оперения у разных видов птицы. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Особенности пуховых перьев водоплавающей птицы. Технология прижизненной ощипки гусей. **Виды перьев. 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 перо-пухового сырья. Технология переработки помета.**

Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Обеззараживание помета. Использование помета в качестве удобрения. Приемы переработки помета. **Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.**

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

5.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде университета (далее - ЭИОС). В случае проведения части контактной работы по дисциплине в ЭИОС (в соответствии с расписанием учебных занятий), трудоемкость контактной работа в ЭИОС эквивалентна аудиторной работе.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Главной задачей преподавателя является создание условий для превращения студента в активного участника процесса профессионального становления, что подразумевает:

- создание новых учебных и учебно-методических пособий;
- организацию продуктивного взаимодействия в ходе аудиторных занятий;
- организацию самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
- придание всему процессу обучения поисково-творческого характера.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- современные методологические подходы (дистанционное обучение, интерактивное обучение, дифференцированное обучение, инновационные методы обучения);
- современные методы обучения (дискуссии, игровые методы обучения, проблемная лекция, лекция-визуализация, лекция-консультация, портфолио, тренинг, технологии контроля степени сформированности компетенций).

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется проведение промежуточной аттестации включающий в себя систему оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок по пятибалльной системе оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень), если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Результат обучения считается несформированным, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям.

5.2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на занятиях лекционного типа

Изучение дисциплины «Первичная переработка продуктов птицеводства» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, лабораторных работ, самостоятельной работы.

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов тематического плана. В ходе лекционных занятий раскрываются базовые вопросы в рамках каждой темы дисциплины. Обозначаются ключевые аспекты тем, а также делаются акценты на наиболее сложные и важные положения изучаемого материала. Материалы лекций являются опорной основой для подготовки обучающихся к практическим занятиям и выполнения заданий самостоятельной работы, а также к мероприятиям текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала, вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.
2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.
3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки;

заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3..., или буквами: а, б, в... Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.
5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

5.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на лабораторных работах

Целью проведения лабораторных занятий является следующее.

1. Привить навыки практического использования теоретических положений, с которыми студенты знакомятся на лекциях и в ходе самостоятельной работы.
2. Привить навыки работы с современными исследовательскими приборами и оборудованием.
3. Обучить математическим методам обработки результатов экспериментов.

Готовясь к лабораторным занятиям, студенты должны помнить следующее:

- теоретическая подготовка к лабораторной работе, а также подготовка отчета по ней должны проводиться заранее (дома), так как время занятий ограничено и предназначено в основном для проведения измерений и обработки их результатов;
- при подготовке к занятиям нужно в первую очередь внимательно прочитать описание соответствующей лабораторной работы и понять ее цель, основные теоретические положения, которые являются основой проводимых измерений;
- план проведения эксперимента.

При необходимости следует повторить по конспекту или учебнику материал тех лекций, которые так или иначе связаны с темой лабораторной работы.

Отчет должен содержать:

- цель работы;
- оборудование;
- метод измерения;
- таблицы для записи результатов измерений;
- формулы, необходимые для вычислений, и сами вычисления искомых величин и расчеты их погрешностей;
- выводы.

Цель работы, оборудование, метод измерения, таблицы для записи результатов измерений, формулы, необходимые для вычислений переписываются из методических указаний по выполнению лабораторных работ. В случае отсутствия метода измерений он формулируется самостоятельно.

Плановое аудиторное выполнение лабораторной работы начинается с проверки теоретических знаний в виде опроса ответов на контрольные вопросы. По итогам опроса преподаватель проставляет отметку о допуске к выполнению лабораторной работы.

Работа над контрольными вопросами в лаборатории непосредственно в аудиторное время, отведенное на выполнение работы, не разрешается. Студенты, не прошедшие опрос, к дальнейшему выполнению экспериментальной части работы не допускаются.

Теоретические сведения, необходимые для ответов на контрольные вопросы, содержатся в методических указаниях по выполнению лабораторных работ, а также в литературных источниках, перечисленных в методических указаниях.

В выводах указывается оценка полученного результата и погрешность его определения, перечисляются установленные закономерности и даются их объяснения, а также должна содержаться фраза об их соответствии цели лабораторной работы.

5.4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы.

В процессе самостоятельной работы при изучении дисциплины студенты могут использовать в специализированных аудиториях для самостоятельной работы компьютеры, обеспечивающему доступ к программному обеспечению, необходимому для изучения дисциплины, а также доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) и электронной библиотечной системе (ЭБС), где в электронном виде располагаются учебные и учебно-методические материалы, которые могут быть использованы для самостоятельной работы при изучении дисциплины.

Для обучающихся по заочной форме обучения самостоятельная работа является основным видом учебной деятельности.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на лабораторных занятиях, заслушивание рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методических изданий, а также методические материалы, выпущенные кафедрой и предоставляемые студентам во время занятий.

Реферат - одна из форм самостоятельной работы студента. Реферат по дисциплине «Первичная переработка продуктов птицеводства» – это письменная, самостоятельная работа студента на определенную тему, включающая обзор соответствующих теме научных,

научно-популярных, литературных и иных библиографических источников. При написании реферата студент должен показать умение работы с литературой, анализировать источники, делать обоснованные выводы, раскрывать выбранную тему. Тема реферата должна быть проблемной.

Цель реферата – обучение студентов применению теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебной дисциплины, при решении конкретных практических задач экспертной деятельности; самостоятельному формулированию выводов и рекомендаций по их реализации, а также выработке навыков подбора и анализа необходимой специальной и научной информации. Кроме того, реферат позволяет оценить уровень подготовки студента по данной учебной дисциплине, а также определить, насколько глубоки знания рассматриваемой темы.

Структура реферата: титульный лист, оглавление, введение, основная часть, состоящая из 2–3 параграфов, заключение и список использованных источников.

Во введении (2–3 страницы) обосновывается важность и актуальность рассматриваемых вопросов в рамках выбранной темы реферата, их практическая значимость и новизна, степень освещения в литературе, излагаются конкретные цели и задачи.

В основной части реферата (8–10 страниц) раскрываются главные аспекты темы; проводится анализ и дается оценка реального состояния рассматриваемых вопросов (проблемы); предлагаются возможные пути решения проблемы. Материал излагается соответственно теме работы, качественно улучшает реферат представление информации с использованием рисунков, схем, графиков, таблиц, диаграмм и т.д.

В заключении (1–2 страницы) излагаются краткие выводы, обобщения, мнение студента по существу рассматриваемых вопросов (проблемы), что отражает логичность изложения информации и подтверждает владение студентом представленной в работе информацией.

Оглавление реферата обязательно должно иметь нумерацию страниц. Нумерация страниц – сквозная (титульный лист не нумеруется, но считается).

В тексте реферата студенту необходимо делать ссылки на используемую литературу (источники информации), а в конце реферата привести ее список (не менее пяти источников). При использовании информации, полученной через сеть Internet оформление источника как для статьи с указанием автора, названия статьи, обязательно указание адреса, откуда была взята информация.

Рекомендуемый объем реферата не должен превышать 15-25 страниц машинописного текста с иллюстрациями и таблицами, приложения в рекомендуемый объем реферата не входят.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Таблица 8 – Этапы формирования компетенций

Код компетенции	Этап формирования компетенции очной формы обучения (заочной формы обучения)
ОПК-4, ПКО-7	3 курс (6 семестр), 3 курс (ОЗО)

6.2. Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица 9 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (зачёт)

Показатели компетенции (ий)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1-3)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1-3)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1-3)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 10 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенции (ий) (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1-3)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1-3)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный

Владеть (соответствует таблице 1-3)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

Таблица 9 – Показатели компетенций по уровню их сформированности (зачёт)

Показатели компетенции (ий)	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1-3)	Знает	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не знает	неудовлетворительно	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1-3)	Умеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	не умеет	неудовлетворительно	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1-3)	Владеет	отлично	высокий
		хорошо	повышенный
		удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	неудовлетворительно	недостаточный

Таблица 10 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности

Показатели компетенции (ий) (дескрипторы)	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1-3)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно из-	недостаточный

	лагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	
Уметь (соответствует таблице 1-3)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный
	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	Пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1-3)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

Вопросы к зачёту

1. Отлов птицы.
2. Размещение в транспортной таре птицы разных видов.
3. Анестезия птицы разных видов.
4. Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровоудаления
5. Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и субпродуктов первой категории. Расчёт убойного выхода.
6. Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения.
7. Первичная переработка тушек.
8. Выход отдельных частей тушек.
9. Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов.
10. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц.
11. Хранение яиц. Обработка яиц.
12. Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения меланжа.
13. Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка
14. Виды перьев. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха. Соотношение пуха и пера у сельскохозяйственной птицы.
15. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Хранение перо-пухового сырья.

16. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.
17. Птица, предназначенная для убоя.
18. Оценка мясных качеств птицы различных видов.
19. Яичная продуктивность птицы разных видов.
20. Средства механизации отлова и транспортировки птицы.
21. Механизация выгрузки и подачи птицы на конвейер.
22. Фиксация птицы на конвейере. 7. Анастезирующие приемы и средства.
23. Особенности убоя птицы в разных регионах России и мира.
24. Особенности обработки тушек птицы разных видов и потрошение.
25. Средства механизации процессов обработки тушек и потрошения.
26. Технологические линии по переработке яиц.
27. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения.
28. Виды упаковки птицепродуктов.
29. Химические процессы, происходящие в мясе при хранении.
30. Влияние упаковки на качество продукта.
31. Соотношение составных частей яйца.
32. Влияние химического состава яиц на качество яичного порошка и меланжа.
33. Тара, используемая для хранения яичного порошка и меланжа.
34. Использование разного вида перьев для производства товаров массового спроса
35. Хранение и обработка перо - пухового сырья.
36. Породы гусей, используемых для производства пуха.
37. Переработка помёта и сточных вод.
38. Утилизация отходов производства птицепродуктов.
39. Пастообразные продукты из яиц.
40. Переработка гусиной печени для приготовления паштетов.
41. Оценка степени свежести куриных яиц.
42. Снятие оперения с тушек птиц разных видов.
43. Оценка качества тушек водоплавающей птицы.
44. Технология приготовления майонеза.
45. Возрастные изменения в морфологическом строении мышечной системы птицы.
46. Способы копчения тушек птицы.
47. Созревание мяса птицы.
48. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы.
49. Категорийность тушек птицы.
50. Мясо цесарок, его особенности.
51. Прижизненная оценка мясных качеств птицы.
52. Пороки пищевых яиц.
53. Овоскопия пищевых яиц.
54. Правила отлова птицы на убой.
55. Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии.
56. Оценка качества яиц разных видов птицы.
57. Прижизненная оценка упитанности птицы.
58. Сбор и сортировка яиц.
59. Замораживание тушек птицы.
60. Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек.
61. Созревание мяса птицы.

По окончании изучения дисциплины «Первичная переработка продукции птицеводства» предусмотрен зачёт.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

а) Основная литература

1. **Птицеводство** : учебник / под общ. ред. проф. В.А. Реймера. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 389 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5d19931b2cd3e4.50576218. - ISBN 978-5-16-108021-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/982228>
2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313>
3. **Мясное птицеводство** [Текст] : учеб. пособие для вузов / Ф. Ф. Алексеев [и др.]; Под общ. ред. В. И. Фисина. - СПб. : Лань, 2007. - 416 с. - ISBN 978-5-8114-0734-7

б) Дополнительная литература

1. Е. П. Любимова, А. С. Давыдова. Птицеводство: учебное пособие / — пос. Караваево : КГСХА, 2017. — 158 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133648>
2. Чупина, Л. В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учебно-методическое пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технол. фак. ; сост. Л. В. Чупина, В. А. Реймер. - Новосибирск : НГАУ, 2013. - 58 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516912>
3. Птицеводство : учебное пособие / составитель Е. А. Кишняйкина. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143047>
4. Калинина, Е. **Птицеводство**: практикум / Калинина Е., Толстопятов М.В., Саломатин В.В. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 92 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/615229>.
5. Штеле, А. Л. Яичное птицеводство : учебное пособие / А. Л. Штеле, А. К. Османян, Г. Д. Афанасьев. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1124-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/671>
6. **Бессарабов, Е. Ф. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц** [Текст] : учеб. для вузов / Е. Ф. Бессарабов, Э. И. Бондарев, Т. А. Столляр. - 2-е изд., доп. - СПб. : Лань, 2005. - 352 с. - ISBN 5-8114-0598-7
7. Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачёв А. А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства. ООО «Издательство «Гиорд» 2009 г. – 512 с.
8. **Костюнина, В. Ф.** Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии [Текст] : по спец. "Ветеринария", "Зоотехния", "Птицеводство" / В. Ф. Костюнина, Е. И. Туманова, Л. Г. Демидчик. - М. : Агропромиздат, 1991. - 479 с. - (Учеб. и учеб. пособия для учащихся техникумов. Ветеринария). - ISBN 5-10-000670-6

в) Периодические издания (журналы)

1. **Аграрная наука:** науч.-теорет. и произв. журн. / учредитель: науч.-произв. фирма «ВИК». - 2007- . - М., 2007- . - Ежемес. - ISSN 0869-8155.
2. **Аграрная Россия:** науч.-произв. журн. / учредители: Моск. отд-ние обществ. орг. «Рос. акад. естеств. наук по науч. проблемам агропром. комплекса», ООО «Фолиум». - 2000- . - М.: Фолиум, 2000- . — Двухмес.
3. **Достижения науки и техники АПК:** теорет. и науч.-практ. журн. / учредители: М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ООО «Ред. журн. «Достижения науки и техники АПК». - 1987, июль- . - М., 1987- . - Ежемес. - ISSN 0235-2451.
4. **Животноводство России:** науч.-практ. журн. / учредитель: ООО Издат. дом «Животноводство». - М.: Издат. дом «Животноводство», 2003 - Ежемес.
5. **Зоотехния:** теорет. и науч.-практ. журн. / учредители: М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Ред. журн. «Зоотехния». - 1928, янв.- Ежемес. — ISSN 0235-2478
6. **Международный сельскохозяйственный журнал:** науч.-произв. журн. / учредитель: М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - 1957, янв.- М., 1957- Двухмес. - ISSN 0235-7801.
7. **Новое сельское хозяйство :** журн. агроменеджера / учредитель : **Deutscher Landwirtschaftsverlag GmbH (dlv). 2003. - М. : ООО DLV АГРОДЕЛО, 2003. - Двухмес. - ISSN 1993-8756.**

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

**Таблица 12 - Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети
2019-2020 учебный год**

Наименование документа с указанием реке- визитов	Срок действия докумен- та	Примечание
Система автоматизации библиотек ИР- БИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016 г. (автоматически лонги- руетя)	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор №3112 эбс от 07.05.2018г.	15.05.2018 г. 15.09.2019 г.	
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 28-800/18 от 28.12.2018	28.12.2018- 28.12.2019 г.	
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 – 29.03.2020г.	
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cnsnb.ru ; Договор №93-УТ/2018 от 30.01.2018	01.02.2018г. 08.02.2019г.	–
Многофункциональная система «Инфор- мио» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. 06.05.2020г.	-

ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18492094 от 21.06.2018	21.06.2018г. - 09.2019г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2019г.	19.09.2019г. - 19.09.2020г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор №3949 эбс от 16.09.2019г.	16.09.2019г. - 31.12.2019г.	Лист изменений и дополнений
«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». www.e.lanbook.ru Договор № СЭБ НВ-169 от 23.12.2019.	23.12.2019г. (автоматически лонгируется)	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор № 4232 от 21.01.2020г.	01.01.2020г. - 15.09.2020г.	
ООО «Гарант-Кавказ»	В бухгалтерии	

2020-2021 учебный год

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Примечание
Система автоматизации библиотек ИР-БИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016г.	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)	
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020г.- 09.01.2021г.	
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 - 29.03.2020г.	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор № 4232 от 21.01.2020г.	01.01.2020г. - 15.09.2020г.	
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2019г.	19.09.2019г. - 19.09.2020г.	
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru Договор № КЮ-497 от 01.06.2020г.	01.06.2020г. - 1.07.2021г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18501601 от 11.09.2020г.	19.09.2020г. - 19.09.2021г.	Лист изменений и дополнений
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4678 эбс от 14.09.2020г.	16.09.2020г. - 15.09.2021г.	Лист изменений и дополнений

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. MicrosoftWindows 7
2. MicrosoftOfficeStandard 2007
3. MicrosoftOfficeVisio 2010
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», доступ с любого ПК, имеющего доступ к Internet (<http://window.edu.ru>).
5. Пакет программ для создания тестов, проведения тестирования и обработки его результатов «SunRayTestOfficePro 5»
6. ABBYY FineReader 9.
7. Векторный графический редактор CorelDrawX4
8. Растровый графический редактор AdobePhotoshopCS4

Дополнительно:

1. Аграрная наука. <http://www.vetpress.ru/>
2. Биотехнология <http://www.genetika.ru/journal/>
3. Биотехнология <http://istina.msu.ru/journals/93629/>
4. Достижения науки и техники в АПК <http://agroapk.ru/menu-for-authors>
5. Животноводство России. <http://www.zzr.ru/>
6. Зоотехния <http://zootechniya.narod.ru/>
7. Наука и жизнь. <http://www.nkj.ru/>

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. *Наблюдение за учебной работой (инициативность студента).* Этот метод позволяет составить представление о том, как воспринимается и осмысливается изучаемый материал, студенты проявляют сообразительность и самостоятельность практических умений и навыков.
2. *Практические и лабораторные работы.* Для закрепления теоретических знаний и отработки навыков и умений, способности применять знания при решении конкретных задач используется практическая работа, которая связана не только с работой с препаратами и муляжами, но и, например, может включать задания построения схемы, таблицы и т.д.
3. *Контрольные работы (коллоквиумы).* После прохождения отдельных тем или разделов учебной программы преподаватель проводит в письменной форме проверку и оценку знаний, умений и навыков учащихся.
4. *Тестирование.* Несмотря на его во многом справедливую критику, тестирование является достаточно надежным, эффективным и корректным методом проверки знаний учащихся. Для подготовки и проведения тестирования применяются возможности «Интернет-тренажёра в сфере образования» научно-исследовательского института мониторинга качества образования.
5. *Самостоятельная работа.* Самостоятельная работа над домашними заданиями и творческого характера позволяет не только проверить определенные знания, умения, но и развивать творческие способности учащихся.

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Птицеводство» по направлению 36.03.02 «Зоотехния»:

- учебная аудитория № 6 для проведения занятий лекционного типа – 3.4.09, 72,8 м². Учебно-лабораторный корпус 3, г. Владикавказ, улица Толстого, дом 32. Оснащена: специализированная мебель на 96 посадочных места, наглядными материалами.

- лаборатория животноводства для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, промежуточной и итоговой аттестации – 3.3.07, 42,6 м². Учебно-лабораторный корпус 3, г. Владикавказ, улица Толстого, дом 32. Оснащена: специализированная мебель на 42 посадочных мест, шкаф-витрина с наглядными материалами, плакаты, муляжи животных.

Дополнения и изменения в рабочей программе

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

В раздел перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

Многофункциональная система «Информио» <http://wuz.informio.ru>

Договор № КЮ-497 от 01.06.2020 г;

ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru

Договор № 18501601 от 11.09.2020г;

ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» <http://znaniium.com>

Договор № 4678 эбс от 14.09.2020г

Заведующий кафедрой


/Кебеков М.Э./