

АННОТАЦИЯ
 рабочей программы дисциплины
«Технология производства, переработки и товароведения
продукции птицеводства»
 по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния

1.	<p>Цель и задачи дисциплины.</p> <p>Цель дисциплины является формирование у обучающихся знаний и навыков для обеспечения рационального выращивания, содержания и полноценного кормления сельскохозяйственной птицы различных видов, производства продукции птицеводства с использованием достижений в области инноваций отрасли, современной науки и передового опыта.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конституции, экстерьера, интерьера и биологических особенностей основных видов сельскохозяйственной птицы; - пород и кроссов основных видов сельскохозяйственной птицы; - особенностей племенной работы с основными видами сельскохозяйственной птицы
2.	<p>Место учебной дисциплины в структуре ОПОП</p> <p>Дисциплина Б1.О.10 «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства» входит в обязательную часть дисциплин включенных в учебный план направления подготовки по магистерской программе 36.04.02. «Зоотехния»</p>
3.	<p>Результаты освоения дисциплины «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»</p> <p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:</p> <p>Универсальные компетенции:</p> <p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>Общепрофессиональные компетенции</p> <p>ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p> <p>Профессиональные компетенции</p> <p>ПК-2 способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины.</p> <p>В результате изучения дисциплины магистр должен:</p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - биологические особенности основных видов сельскохозяйственной птицы и их использование при производстве продукции и разработке технологии птицеводства; - племенные и продуктивные качества основных видов сельскохозяйственной птицы, методы их оценки; половозрастные группы птицы и структуру стада хозяйств различного направления; - породы и кроссы основных видов сельскохозяйственной птицы; - современные технологии (в том числе ресурсосберегающих и экологически безопасных) производства продуктов основных видов сельскохозяйственной птицы; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний; - продемонстрировать понимание общей структуры зоотехнии и связь между ее составляющими;

	приобрести навыки: - по определению экстерьера, конституции, кросса и породы сельскохозяйственной птицы различных видов и направлений продуктивности; - по определению параметров микроклимата птичника - температуры, влажности воздуха, освещенности и др.; - по определению себестоимости продукции птицеводства, уровня рентабельности и экономической эффективности производства продукции.																						
4.	Структура и содержание дисциплины 4.1. Структура дисциплины <table><tr><td>Вид учебной работы</td><td>Всего</td><td></td></tr><tr><td>Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том числе:</td><td>8 з.е.</td><td></td></tr><tr><td>Лекции</td><td>16</td><td></td></tr><tr><td>Практические занятия, семинары</td><td>16</td><td></td></tr><tr><td>Самостоятельная работа всего (в акад. часах), в том числе:</td><td>112</td><td></td></tr><tr><td>Экзамен</td><td>27</td><td></td></tr><tr><td>Общая трудоемкость дисциплины</td><td>288</td><td></td></tr></table> 4.2. Содержание дисциплины <p>Раздел 1. Биологические особенности основных видов с.-х. птиц. Экстерьер, интерьер и конституция сельскохозяйственной птицы. Особенности обмена веществ, терморегуляции, системы органов размножения, дыхания, пищеварения, движения. Развитие органов чувств с.-х. птицы. Классификация пород, породных групп, линий и кроссов. Породы и кроссы кур, индеек, цесарок и перепелов, история создания, показатели продуктивности. Пороодообразование и селекционно-племенная работа в указанных отраслях. Племенная работа с курами, индейками, цесарками и перепелами. Примеры успешного проведения гибридизации в птицеводстве, в том числе в промышленных масштабах.</p> <p>Раздел 2. Кормление кур, индеек, цесарок и перепелов. Основные принципы нормированного кормления птицы. Потребность птицы указанных видов и половозрастных групп в питательных веществах и их влияние на продуктивность, и жизнеспособность птицы. Группы кормов используемые для кормления птицы: зерновые; остатки технических производств; корма животного происхождения; витаминные; сочные; минеральные. Особенности их введения в рацион кормления птицы. Основные принципы организации технологического процесса производства мяса указанных видов при выращивании современных пород и кроссов птицы. Применение новых ресурсосберегающих и экологически безопасных технологий производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов. Особенности раздельного выращивания самцов и самок указанных видов. Технологические нормативы выращивания птицы.</p> <p>Раздел 3. Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы. Классификация пород, породных групп, линий и кроссов. Породы и кроссы уток и гусей, история создания и разведения в нашей стране, показатели продуктивности. Поро-дообразование и селекционно-племенная работа в указанных отраслях. Современные тенденции племенной работы с утками и гусями. Примеры успешного проведения гибридизации в указанных отраслях. Принципы нормированного кормления уток и гусей, их потребность в питательных веществах. Структура рационов кормления водоплавающей птицы. Корма, используемые для кормления данной птицы: зерновые; остатки технических производств; корма животного происхождения; витаминные; сочные; минеральные. Особенности их использования при кормлении водоплавающей птицы.</p> <p>Раздел 4. Современные технологии производства мяса водоплавающей птицы. Организация технологического процесса производства мяса указанных видов при выращивании современных высокопродуктивных пород и кроссов птицы. Применение</p>	Вид учебной работы	Всего		Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том числе:	8 з.е.		Лекции	16		Практические занятия, семинары	16		Самостоятельная работа всего (в акад. часах), в том числе:	112		Экзамен	27		Общая трудоемкость дисциплины	288		
Вид учебной работы	Всего																						
Общая трудоемкость дисциплины всего (в з.е.), в том числе:	8 з.е.																						
Лекции	16																						
Практические занятия, семинары	16																						
Самостоятельная работа всего (в акад. часах), в том числе:	112																						
Экзамен	27																						
Общая трудоемкость дисциплины	288																						

современных ресурсосберегающих и экологически безопасных технологий производства мяса уток и гусей. Особенности интенсивного выращивания птицы указанных видов. Технологические нормативы выращивания птицы.

Раздел 5. Подготовка птицы к убою и доставка на переработку.

Отлов птицы. Продолжительность предубойной выдержки кур, индеек, цесарок, перепелов и водоплавающей птицы. Транспортировка предназначенной для убой птицы. Приемка птицы в убойном пункте.

Раздел 6. Технология убой и переработки птицы.

Первичная обработка птицы - убой и снятие оперения. Полупотрошение и потрошение птицы. Глубокая разделка и полная разделка тушек. Формовка и охлаждение тушек. Сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек. Охлаждение, замораживание и хранение мяса птицы.

Раздел 7. Переработка малоценных продуктов потрошения птицы.

Переработка отходов остающихся при убойе птицы - кровь, кишечник, легкие, почки, селезенка, яичники, семенники, кутикула мышечных желудков, а также кости, сухожилия, головы и ноги для производства кормов животного происхождения. Не жиросодержащее и жиросодержащее сырье. Производство мясокостной, мясной, костной, кровяной, перьевой муки и технического жира.

Раздел 8. Строение, химический состав и питательная ценность яиц.

Показатели стандартного куриного яйца - масса, объем, плотность, большой диаметр, малый диаметр, индекс формы, площадь поверхности. Желток, белок, под скорлупная оболочка, воздушная камера, скорлупа яйца. Химический состав и питательная ценность яиц.

5. Образовательные технологии

При подготовке магистров используются следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;

6. Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet»; информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы

**Информационное обеспечение
базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.ioso.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –

	Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
	Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
	Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -
	Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информιο»	http://www.informio.ru
	Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
	Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
	Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru
7.	Формы текущего контроля	
	<ul style="list-style-type: none"> • Тест; • Проверка контрольных работ; 	
8.	Форма промежуточного контроля	
	2 семестр – экзамен	

Разработчик: доцент Мурзабеков А.А.