

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель образовательной программы  
\_\_\_\_\_/А.А.Мурзабеков  
от «19» марта 2025г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан агроинженерного факультета  
\_\_\_\_\_/ М.И.Ужахов  
от «20» марта 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.О.10 Технология производства, переработки и товароведения  
продукции птицеводства**

Направление подготовки (магистратура)  
**36.04.02 Зоотехния**

Направленность (профиль подготовки)  
**Частная зоотехния, технология производства  
продуктов животноводства**

Квалификация выпускника  
**Магистр**

Форма обучения  
**Очная**

**Магас, 2025г.**

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

**Целью 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.

**Задачи дисциплины** изучение:

- 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;
- нормированного кормления, составления рационов основных видов птицы с использованием ресурсосберегающих и экологически безопасных технологий;
- систем, способов содержания и промышленных технологий выращивания и содержания основных видов сельскохозяйственной птицы;
- выращивания молодняка и содержания взрослой птицы: яичных и мясных кур, цыплят-бройлеров, индюшат, утят, гусят, цесарят, перепелят на мясо;
- ресурсосберегающих и экологически безопасных технологий производства птицеводческой продукции;
- технологии убоя и переработки продукции основных видов сельскохозяйственной птицы;
- особенностей товароведения продукции отраслей птицеводства и оценка качества продукции основных видов сельскохозяйственной птицы.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.О.10. «ТППиТПП» относится к профессиональному циклу вариативной части обязательных дисциплин по направлению 36.04.02. «Зоотехния», Частная зоотехния, технология производства продукции животноводства».

Таблица 1.

Связь дисциплины «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства» с предшествующими дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, предшествующие дисциплине «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»	Семестр
	Физиология;Разведение с.-х. животных;Кормление с.-х. животных;Зоогигиена и др.	Бакалавриат
Б1Б.02.	Информационные технологии в науке и производстве	1
Б1.В.04.	Биологические основы овцеводства	1

Таблица 2.

Связь дисциплины «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства» со смежными дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, смежные с дисциплиной «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»	Семестр
Б1.В.01.	Планирование и организация научных исследований	2
Б1.Б.04.	Современные проблемы зоотехнии	2

Таблица 3.

Связь дисциплины «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства» с последующими дисциплинами.

Код дисциплины	Дисциплины, следующие за дисциплиной «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»	Семестр
Б1.В.02.	Методы и технологии обучения профессиональным дисциплинам	4
Б1.Б.05	Технология первичной переработки продуктов животноводства	4

Перечень последующих, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- 1) успешное прохождение учебной, научно-исследовательской,

технологической и педагогической практик,

- 2) успешное выполнение научно-исследовательской работы,
- 3) успешное прохождение производственной практики,
- 4) выполнение ВКР.

### **3. Результаты освоения дисциплины**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

#### ***Универсальные компетенции:***

**УК-1** Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

#### ***Общепрофессиональные компетенции***

**ОПК-2** Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

#### ***Профессиональные компетенции***

**ПК-2** способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий

#### **Требования к знаниям, умениям, навыкам**

В результате изучения дисциплины специалист должен:

#### ***знать:***

- 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;
- технология переработки продуктов птицеводства;
- товароведение продуктов птицеводства.

***уметь:***

- логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний;
- продемонстрировать понимание общей структуры зоотехнии и связь между ее составляющими;
- понимать и использовать методы критического анализа технологических решений в птицеводстве;
- правильно использовать методологию и методы общей и частной зоотехнии.

***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 (модуля) Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства**

##### **4.1. Структура дисциплины (модуля)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов

	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)								Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по семестрам)								
			Контактная работа					Самостоятель-ная работа											
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт. работы	Всего	Курсовая работа(проект)	Подготовка к экзамену								Другие виды самостоятельной работы	Собеседование
1	Состояние мирового и этапы его отечественного птицеводства,этапы его развития. Значение птицеводства,	2	2	2				8			8								
2	Происхождение и биологические особенности, экстерьер с.-х.птицы.	2	4	2	2			6							6				
3	Виды, породы, кроссы	2	6	4	2			8						8					
4	Основы анатомии и физиологии птицы Конституция и экстерьер	2	4	2	2			6								6			
5	Продуктивность птицы .Яичная продуктивность Мясная продуктивность	2	10	4	6			6											
6	.Породы с/х птицы. Яичные породы кур. Мясо-яичные породы и породные группы кур. Мясные породы кур Породы индеек Породы и породные группы уток Породы и породные группы гусей Птица других видов	2	8	4	4			8						8					
	.Племенная работа	2	4	2	2			4							4				
8	Корма и кормление	2	4	2	2			6							2	4			
9	Технология производства яиц на промышленной основе	2	4	2	2			6						2		4			



Особенности раздельного выращивания самцов и самок указанных видов. Технологические нормативы выращивания птицы.

### **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.

### **Раздел 4. Современные технологии производства мяса водоплавающей птицы.**

Организация технологического процесса производства мяса указанных видов при выращивании современных высокопродуктивных пород и кроссов птицы. Применение 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 убоя птицы. Приемка птицы в убойном пункте.

### **Раздел 6. Технология убоя 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. Нежиросодержащее 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, подскорлупная оболочка, воздушная камера, скорлупа яйца. Химический состав и питательная ценность яиц.

## **Раздел 9. Требования к качеству пищевых яиц.**

Требования, предъявляемые к диетическим и столовым яйцам. Сроки их хранения. Соотношение составных частей яйца в зависимости от массы. Категории яиц в зависимости от массы. Прочность скорлупы пищевых яиц. Пороки пищевых яиц и причины их образования.

## **Раздел 10. Технология переработки яиц.**

Санитарная обработка яиц перед приготовлением меланжа. Технологический процесс производства меланжа. Качественные характеристики яичного меланжа. Технология производства яичного порошка. Химический состав яичного порошка. Органолептические показатели яичного порошка высокого качества.

## **Раздел 11. Побочная продукция птицеводства.**

Первичная переработка перо-пухового сырья. Его мытье, сушка, рассортировка и подготовка сырья к отправке на фабрики перо-пуховых изделий. Использование отходов получаемых при переработке птицы для производства кормов животного происхождения. Обезвоживание, разварка,

стерилизация и сушка кормовой муки. Классификация кормовой муки в зависимости от исходного сырья. Переработка помета.

**Раздел 12. Товароведение продуктов птицеводства.** Классификация мяса с.-х. птицы в зависимости от вида, возраста, массы тушек, способа обработки, температуры, упитанности и качества обработки. Требования к мясу молодняка и взрослой птицы различных видов. Диетические и пищевые яйца куриные, индюшинные, цесариные, перепелиные, утиные и гусиные. Требования к качеству пищевых яиц (куриных, индюшинных, цесариных, перепелиных, утиных и гусиных). Дефекты куриных яиц. Требования к упаковке, маркировке и хранению яиц.

## **5. Образовательные технологии**

Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы и осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.

Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.

В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения самостоятельной работы.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием *Internet*-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ;
- закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

**6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.**

**6.1. План самостоятельной работы студентов**

№ раз-дела	Наименование раздела дисциплины	Содержание лабораторной работы	Трудоем-кость, час.
1.	Биологические особенности основных видов с.-х. птицы. Породы, линии и кроссы кур, индеек, цесарок и перепелов	<i>Лаб. работа № 1.</i> Изучение экстерьера, интерьера и конституции, особенности обмена веществ, терморегуляции, системы органов размножения, дыхания, пищеварения, движения. Изучение пород, породных групп, линий и кроссов кур, индеек, цесарок и перепелов, разводимых в РФ.	4
2.	Кормление кур, индеек, цесарок, перепелов. Современные технологии производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.	<i>Лаб. работа № 2.</i> Определение потребностей этих птиц в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах. Изучение организации технологического процесса производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.	4
3.	Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы. Кормление водоплавающей птицы.	<i>Лаб. работа № 3.</i> Изучение пород, породных групп и кроссов уток и гусей, разводимых в РФ. Определение потребностей уток и гусей в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах.	4
4.	Современные технологии производства мяса водоплавающей птицы	<i>Лаб. работа № 4.</i> Изучение организации технологического процесса производства мяса уток и гусей.	4
5.	Подготовка птицы к убою и доставка на переработку	<i>Лаб. работа № 5.</i> Изучение правил отлова птицы, их сортировки и транспортировки на убой.	4
6.	Технология убоя и переработки птицы	<i>Лаб. работа № 6.</i> Изучение убоя, ощипывания, полупотрошения и потрошения птицы.	4
7.	Переработка малоценных продуктов потрошения	<i>Лаб. работа № 7.</i> Определение сырья пригодного для производства кормовой муки,	4

	птицы	перьевой муки и технического жира.	
8.	Строение, химический состав и питательная ценность яиц	Лаб. работа № 8. Определение желтка, белка, подскорлупной оболочки, воздушной камеры, скорлупы, изучение химического состава яиц.	4
9.	Требования к качеству пищевых яиц	Лаб. работа № 9. Изучение требований предъявляемых к диетическим и пищевым яйцам, категории яиц.	4
10.	Технология переработки яиц	Лаб. работа № 10. Изучение качественных характеристик яичного меланжа и яичного порошка, их химического состава.	4
11.	Побочная продукция птицеводства	Лаб. работа № 11. Изучение продукции получаемой при переработке перо-пухового сырья и птичьего помета.	4
12.	Товароведение продуктов птицеводства	Лаб. работа № 12. Изучение товароведения мясной и яичной продукции основных видов с.- х. птиц.	6

## 6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к лабораторной работе, к опросу, тестированию.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов ОФО	Объем часов ОФО	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
--------------	---	-----------------	---	---

1	Биологические особенности основных видов с. - х. птицы. Породы, линии и кроссы кур, индеек, цесарок и перепелов.	8	[1] стр. 21-24, 80-90, 97-100, 105-109	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
2.	Кормление кур, индеек, цесарок, перепелов. Современные технологии производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.	8	[1] стр. 270-278, 286- 290, 290-328, 349-360	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
3	Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы. Кормление водоплавающей птицы.	8	[1] стр. 100-105, 281-286	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена.
4.	Современные технологии произ-	8	(1)	Подготовка к сдаче

	водства мяса водоплавающей птицы.		стр. 330-346	экзамена. Ответ во время экзамена.
5.	Подготовка птицы к убою и доставка на переработку.	8	[1] стр. 368-370	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
6.	Технология уоя и переработки птицы.	8	[1] стр. 370-375	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
7.	Переработка малоценных продуктов потрошения птицы.	8	[1] стр. 270-286	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена.
8.	Строение, химический состав и питательная ценность яиц	8	[1] стр. 375-381	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
9.	Требования к качеству пищевых яиц	8	[1] стр. 375 - 381	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
10.	Технология переработки яиц	8	[1] стр. 375 - 381	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
11.	Побочная продукция птицеводства	5	[1] стр. 381 - 384	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
12.	Товароведение продуктов птицеводства	4	[41] 205 - 223, 298 - 303	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена.
	ИТОГО	89		

### **Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

При изучении дисциплины «ТППиТПП» необходимо учитывать особенность Федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования - их компетентностную ориентацию, которая нацелена не на сумму усвоенной информации, а на способность человека действовать в различных ситуациях.

Главной целью реализации компетентностного подхода является формирование и развитие профессиональных навыков магистров, увеличение доли участия обучающихся в учебном процессе через широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, долевых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Дисциплина «ТППиТПП» рассчитана на изучение в два семестра:

- первый семестр без контроля;
- второй семестр сдача экзамена.

### **6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов**

Показатели критериев и шкал оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях; тестовые задания и коллоквиум);

<b>№ п/п</b>	<b>Название модуля</b>	<b>Компетенции</b>
1.	Биологические особенности основных видов с.- х. птицы. Породы, линии и кроссы кур, индеек, цесарок и перепелов.	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
2.	Кормление кур, индеек, цесарок и перепелов. Современные технологии производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
3.	Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы Кормление водоплавающей птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
4.	Современные технологии производства мяса водоплавающей птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
5.	Подготовка птицы к убою и доставка на переработку	УК-1,ОПК-2, ПК- 2

6.	Технология уоя и переработки птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
7.	Переработка малоценных продуктов потрошения птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
8.	Строение, химический состав и питательная ценность яиц	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
9.	Требования к качеству пищевых яиц	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
10.	Технология переработки яиц	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
11.	Побочная продукция птицеводства	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
12.	Товароведение продуктов птицеводства	УК-1,ОПК-2, ПК- 2

**Показатели критериев и шкал оценивания**  
при промежуточной аттестации обучающихся.

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения студентами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины.

**Критерии оценивания результатов обучения.**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
«5» (отлично) зачтено	оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, овладевший всеми компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, умение свободно выполнять задания предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;
«4» (хорошо) зачтено	оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала, овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

3 (удовлетворительно) зачтено	оценку-« <b>удовлетворительно</b> » заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;
«2» (не удовлетворительно) Не зачтено	оценка « <b>неудовлетворительно</b> » выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

С учетом изложенных критериев и специфики конкретных дисциплин устанавливаются требования к оценке знаний на экзаменах и дифференцированных зачетах по дисциплинам, освоение которых связано преимущественно с формированием практических умений, навыков и профессионального мастерства.

## **7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины**

### **7.1. Учебная литература**

1. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. По спец. «Товароведение и экспертиза товаров» /Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М. : КолосС, 2011. - 312 с.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. «Зоотехния» и «ТППСХП» /Л.Ю. Кисилев [и др.]; ред. Л.Ю. Кисилев. - СПб : Издательство «Лань», 2013. - 448 с.



3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Зоотехния» и «Продукты питания животного происхождения» /Г.С. Шарафутдинов [и др.] - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство «Лань», 2012. - 624 с.

4. Мясное птицеводство [Текст] : учебное пособие /Ред. В.И. Фисинин. - СПб. : Лань, 2007. - 416 с.

5. Кузнецов, А.Ф. Современные технологии и гигиена содержания птицы [Текст] : учебное пособие для студ. высших с.-х. учебных заведений, обуч. по спец. «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Биоэкология» и «Зоотехния» /А.Ф. Кузнецов, Г.С. Никитин. - СПб. : Издательство «Лань», 2012. - 352 с.

6. Кочиш, И.И. Биология сельскохозяйственной птицы [Текст] / И.И. Кочиш, Л.И.Сидоренко, В.И. Щербатов. - М. : Колос, 2005. - 203 с.

7. Макарец, Н. Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст] / Н. Г. Макарец. - М.: Манускрипт, 2005. - 686 с.

8. Фисинин, В. И. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства [Текст] / В.И. Фисинин, Н.Г. Макарец [и др.] - М.: МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003. - 808 с.

## 7.2.Интернет-ресурсы

1. <http://www.don-agro.ru>
2. <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)
3. <http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека
4. <http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека
5. <http://primo.nl.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных

Название ресурса	Ссылка/доступ
------------------	---------------

Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a>
«Образовательный ресурс России»	<a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a>
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a> –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	<a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a> -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	<a href="http://polpred.com/news">http://polpred.com/news</a>
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a> -
Русская виртуальная библиотека	<a href="http://rvb.ru">http://rvb.ru</a> –
Кабинет русского языка и литературы	<a href="http://ruslit.ioso.ru">http://ruslit.ioso.ru</a> –
Национальный корпус русского языка	<a href="http://ruscorpora.ru">http://ruscorpora.ru</a> –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	<a href="http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm">http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</a>
Научная электронная библиотека «e-Library»	<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a> -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	<a href="http://www.informio.ru">http://www.informio.ru</a>
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 сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	<a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>

### 7.3. Программное обеспечение

- 1.1. Microsoft Windows 7
- 1.2. Microsoft Office 2007
- 1.3. Программный комплекс ММИС “Деканат”
- 1.4. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия  
«Тестирования»
- 1.5. 1С Зарплата и Кадры
- 1.6. Антивирусное ПО Eset Nod32
- 1.7. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.8. Справочно-правовая система “Гарант”
- 1.9. 1С Бухгалтерия

#### **7.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Минимально необходимый для реализации магистерской программы перечень материально-технического обеспечения включает **кабинет птицеводства**, оснащенный необходимым оборудованием и приборами, плакатами, схемами, эскизами, раздаточным материалом, компьютерным и мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

##### **Перечень технических средств, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Перечень основного оборудования	Нумерация разделов/тем дисциплины
1.	Интерактивная доска IPBOARD, серия CSIP (1 шт.)	1-7
2	Компьютер: Процессор- ЦП-Intel core i5-7400T 2,4Г Гц	1-7

Рабочая программа дисциплины **«Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» сентября 2017г. №973 и профессионального стандарта 13.013 «Специалист по зоотехнии» утвержденный министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423и

Программу составил:

доцент кафедры зоотехнии Мурзабеков А.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»  
Протокол № 7 от «19» марта 2025г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета  
Протокол № 3 от «20» марта 2025г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год  
и регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой