

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Иркутский государственный аграрный университет
имени А.А. Ежевского

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Технология производства продуктов из мяса птицы
для студентов направления подготовки **35.03.07**

Молодежный 2020

Составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Одобрены на заседании кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы» (протокол № 1 от 3 сентября 2019 года)

Утверждены методической комиссией факультета биотехнологии и ветеринарной медицины (протокол № 3 от 9 декабря 2019 г.)

Составители: Хунданова Т.Л. к.сх.н., доцент.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- получение студентами знаний в области технологии переработки основной и побочной продукции птицеводства.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить технология хранения и переработки продукции птицеводства;
- освоить ресурсосберегающие технологии производства продуктов птицеводства.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПК-1} – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - технологии производства и переработки продукции птицеводства уметь: - различать технологии производства и переработки продукции птицеводства владеть: - навыками по использованию различных технологий производства и переработки продукции птицеводства
		ИД-2 _{ПК-1} – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - современные методы производства продукции птицеводства уметь: - применять современные методы производства продукции птицеводства владеть: - навыками по использованию современных методов производства продукции птицеводства
		ИД-3 _{ПК-1} – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - методы реализации технологий производства продукции птицеводства уметь: - применять различные технологии производства продукции птицеводства владеть: - параметрами технологии производства продукции птицеводства

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С
УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА
КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С**

ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4з.е.–144 часов

. Объем дисциплины и виды учебной работы:

Очная форма обучения: Семестр – 8 вид отчетности – зачет (8 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	60	60	
в том числе:			
Лекции (Л)	30	30	
Практические (ПЗ)	30	30	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	84	84	
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	
Курсовая работа (КР) ²	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	-	-	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	84	84	
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

Заочная форма обучения: курс – 4, вид отчетности – экзамен

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	6 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	

¹На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

²На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16	
в том числе:			
Лекции (Л)	8	8	
Практические (ПЗ)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	128	128	
Курсовой проект (КП) ³	-	-	
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	-	-	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	128	128	
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел дисциплины (<i>тема</i>)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (<i>по неделям семестра</i>) Форма промежуточной аттестации (<i>по семестрам</i>)
		Лекции (Л)	Практ (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1	Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве; состояние рынка яиц, яйцопродуктов, мяса птицы и продукции из них	2	2		2	Коллоквиум
2	Раздел 2. Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы, основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы; условия хранения, транспортировки и	12	12		14	Коллоквиум

³На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

	реализации основной и побочной продукции птицеводства					
3	Раздел 3. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства	2	2		8	Коллоквиум
4	Раздел 4. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий	4	4		8	Коллоквиум

Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости неделям семестра Форма промежуточной аттестации семестра
		Лекции (Л)	Практ (семинары)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1	Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве; состояние рынка яиц, яйцепродуктов, мяса птицы и продукции из них. Тема 1. Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы, основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы; условия хранения, транспортировки и реализации основной и побочной продукции птицеводства	2	4	-	31	Коллоквиум
2	Раздел 2. Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы, основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы; условия хранения, транспортировки и реализации основной и побочной продукции птицеводства Тема 1. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий	2	2	-	31	Коллоквиум

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ

ОБУЧЕНИЯ (ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ

. Примерный перечень вопросов к зачету для оценивания результатов обучения в виде ЗНАНИЙ.

1. Место птицеводства в народном хозяйстве(ПК-5).
2. Характеристика яичного птицеводства(ПК-5).
3. Характеристика мясного птицеводства(ПК-5).
4. Побочная продукция птицеводства(ПК-5).
5. Состояние рынка яиц, яйцепродуктов, мяса птицы и продукции из них(ПК-5).
6. Значение яичной продукции в питании человека(ПК-5).
7. Значение мяса птицы в питании человека(ПК-5).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы(ПК-5).
9. Методы определения качества мяса птицы(ПК-5).
10. Морфологический состав мяса (ПК-5).
11. Химический состав мяса (ПК-5).

Примерный перечень простых практических контрольных заданий к зачету для оценивания результатов обучения в виде УМЕНИЙ.

1. Комплексная оценка качества мяса птиц(ПК-5).
2. Транспортировка, приемка и предубойное содержание птицы на предприятиях мясной промышленности(ПК-5).
3. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса(ПК-5).
4. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и перовых субпродуктов(ПК-5).
5. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий(ПК-5).
6. Особенности технологических процессов при производстве готовых к употреблению продуктов и полуфабрикатов (ПК-5).

. Примерный перечень вопросов к зачету для оценивания результатов обучения в виде ВЛАДЕНИЙ.

1. 1. Производство пищевых яиц (ПК-5).
2. Производство мяса цыплят-бройлеров (ПК-5).
3. Производство мяса уток (ПК-5).
4. Производство мяса гусей (ПК-5).
5. Производство мяса других видов птиц (ПК-5).
6. Яйцо как продукт питания(ПК-5).
7. Морфологические признаки пищевых яиц кур (ПК-5).
8. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов(ПК-5).
9. Сортировка и хранение яиц (ПК-5).

10. Пороки яиц(ПК-5).

. Список билетов к зачету

Билет №1

1. Общие понятия о пищевой, энергетической, биологической ценности мяса птиц, методы их определения
2. Комплексная оценка качества мяса птиц
3. Консервирование мяса высокой температурой (копчение, вяление, высушивание, сублимационная сушка мяса)

Билет №2

1. Основные физико-химические свойства мяса птиц (цвет, вкус, аромат, нежность, сочность, влагоудерживающая способность и др.)
2. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и перовых субпродуктов
3. Технология продуктов, полуфабрикатов и быстрозамороженных готовых блюд из мяса и птицы

Билет №3

1. Государственные стандарты на мясную продукцию из птицы
2. Использование субпродуктов, крови, молочных продуктов, белковых добавок растительного происхождения (мука, концентрат, белковый изолят) и специй для производства колбасных изделий
3. Основы технологии производства и хранения колбасных и ветчинных изделий

Билет №4

1. Ассортимент выпускаемой продукции - вареные колбасы и сосиски, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые колбасы, субпродукты I и II категорий, зельцы, деликатесные изделия (шейка, буженина, карбонат, корейка, грудинка, рулеты, ветчина) и другие продукты
2. Особенности технологических процессов при производстве готовых к употреблению продуктов и полуфабрикатов
3. Подготовка к реализации фасованного мяса и субпродуктов

Билет №5

1. Состав посолочной смеси и роль отдельных компонентов
2. Транспортировка, приемка и предубойное содержание птицы на предприятиях мясной промышленности
3. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий и копченостей: разделка туш на отруба; обвалка, жиловка; измельчение, посол, созревание; измельчение шпика; приготовление фарша в куттере; шприцевание; вязка и навешивание батонов; термообработка

(обжарка, варка, охлаждение); разделка мяса на копчености; копчение; варка и охлаждение, натирка специями; запекание

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

Основная литература:

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

3. Макарец Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст]: учеб.пособие для вузов / Н. Г. Макарец [и др.]; под ред. Н. Г. Макареца. - 2-е изд., стер. - М. : Манускрипт, 2005. - 686 с. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-94627-037-0, 32 шт.
4. Кочиш И.И. Фермерское птицеводство [Текст]: учеб.пособие для вузов / И. И. Кочиш, Б. В. Смирнов, С. Б. Смирнов. - М.: КолосС, 2007. - 103 с.: ил. ; 21 см. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 102 . – ISBN 978-5-9532-0496-5, 4 шт.
5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст :

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

- электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 8. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-2562-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96860> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 9. Рязанова, О.А. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь : учебно-справочное пособие / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-2923-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104855> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 10. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 11. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. —

Текст :электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>

- 12.Алексеев Ф.Ф. Мясное птицеводство[Текст]: учеб.пособие для вузов по спец. "Зоотехния" / Ф. Ф. Алексеев [и др.] ; под ред. В. И. Фисинина. - СПб. : Лань, 2007. - 415 с. : ил. ; 21 см. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - Авт. указ на обороте тит. листа. - ISBN 978-5-8114-0734-7 : 379.94 р., 399.96 р., 3 шт.
- 13.Сэмс А.Р. Переработка мяса птицы [Текст] / под ред. А. Р. Сэмса ; пер. с англ., под ред. В. В. Гущина. - СПб. : Профессия, 2007. - 430 с.: ил. ; 24 см. - Доп. тит. л. англ. - Библиогр. англ. - Библиогр. в конце глав. - Предм. указ.: с. 425-430. - Пер. изд. : PoultryMeatProcessing / editedbyAlan R. Sams. - 2001. - ISBN 978-5-93913-128-5 : 1051.10 р., 1000.00 р. 4 шт.
- 14.Табакова Л.П. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Текст] : учеб.для сред. учеб. заведений / Л. П. Табакова. - М. : КолосС, 2007. - 318 с. : ил. ; 21 см. - (Учебники и учеб.пособия для студентов сред. спец. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 312. - ISBN 978-5-9532-0445-3 : 252.45 р. 2 шт.
- 15.Зонин В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов [Текст] / В. Г. Зонин. - СПб. : Профессия, 2008. - 223 с. : ил. ; 24 см. - Библиогр. рус., нем., англ. - Библиогр.: с. 151-154. - Предм. указ.: с. 221-223 . - ISBN 978-5-93913-161-2 : 690.15 р.2 шт.