

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 06:44:36
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e44c19d3e0110110110110

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю
Декан
факультета
Ильина О.П.

(Подпись)
25 марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины
"Технология производства продуктов из мяса птицы"

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 - Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции.

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
(академический бакалавр)

Форма обучения: очная, заочная
4 Курс - 8 семестр/4 курс

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ

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.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология производства продуктов из мяса птицы; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОС3++);» находится в вариативной части Б1.В учебного плана по

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1пк-1 – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: - технологии производства и переработки продукции птицеводства</p> <p>уметь: -различать технологии производства и переработки продукции птицеводства</p> <p>владеть: -навыками по использованию различных технологий производства и переработки продукции птицеводства</p>
		ИД-2пк-1 – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства	<p>знать: - современные методы производства продукции птицеводства</p> <p>уметь: - применять современные методы производства продукции птицеводства</p> <p>владеть: - навыками по использованию современных методов производства продукции птицеводства</p>

		ИД-3пк-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
--	--	---	---

4. 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 Университете 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.

5. 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 4 з.е. - 144 часов

Очная форма обучения: Семестр - 8 семестр, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных	Семестр ы
--------------------	----------------------	--------------

	единиц	8
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	60	60
В том числе:		
Лекционные занятия	30	30
Практические занятия	30	30
Самостоятельная работа:	84	84
Самостоятельная работа	84	84
Зачет		

Заочная форма обучения: Курс - 4 курс, вид отчетности – Зачет.

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Учебные курсы
		4
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
В том числе:		
Лекционные занятия	8	8
Практические занятия	8	8
Самостоятельная работа:	128	128
Самостоятельная работа	128	128
Зачет		

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

6.1. Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве; состояние рынка яиц, яйцопродуктов, мяса птицы и продукции из них	6	6	20

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	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	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	12	12	20
3	Раздел 3. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства	6	6	20
4	Раздел 4. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий	6	6	24
ИТОГО		30	30	84
Зачет				
Итого по дисциплине			144	

6.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве; состояние рынка яиц, яйцепродуктов, мяса птицы и продукции из них			

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	4	4	64
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	4	4	64
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			
3	Раздел 3. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства			
4	Раздел 4. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий			
ИТОГО		8	8	128
Зачет				
Итого по дисциплине		144		

7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве; состояние рынка яиц, яйцепродуктов, мяса птицы и продукции из них:

- Коллоквиум

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:

- Коллоквиум

Раздел 3. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства:

- Коллоквиум

Раздел 4. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий:

- Коллоквиум

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. 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.

8.1.2. Дополнительная литература

1. 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.
2. 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.
3. 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> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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>
10. 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.
11. 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 / edited by Alan R. Sams. - 2001. - ISBN 978-5-93913-128-5 : 1051.10 р., 1000.00 р. 4 шт.
12. 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.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ «Ирбис»
2. ЭБС «Лань»<http://www.e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "AgriLib"<http://ebs.rgazu.ru/>
4. ЭБС «Рукоонт»<http://www.rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека eLibrary.ru<http://elibrary.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам<http://window.edu.ru/>
7. Росметод, всероссийская информационно-образовательная система<http://www.rosmetod.ru/>
8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
9. Справочная правовая система ГАРАНТ

8.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
3	Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО
2	Adobe Acrobat Reader DC	Свободно распространяемое ПО

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования

1	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информации о-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информацией о-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>
---	------------------------	--	---

2	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугуна - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>

4	Тимирязева, дом 59, ауд. 46	<p>Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт., стулья - 9 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19" ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>
---	-----------------------------	---	---

10. РАЗРАБОТЧИКИ

<u>Кандидат биологических наук</u> (ученая степень)	<u>Доцент</u> (занимаемая должность)	<u>Общая биология и экология</u> (место работы)	<u>Мартемьянова А. А.</u> (ФИО)
--	---	--	------------------------------------

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Зав.кафедрой _____ /Алексеева Ю.А./
(Подпись)