

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.06.2026 06:11:48
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4d9c4b6e511e30d4a33d

**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
Кафедра зоотехнии и технологии переработки сельскохозяйственной продукции



Документ подписан простой электронной подписью

| | | |
|--|--------------|-----------------|
| Организация, подписант | Пользователь | Дата подписания |
| федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского" | Ильина О.П. | 27.03.2026 |
| | | Подпись верна |

Рабочая программа дисциплины
"Технология производства продуктов из мяса птицы"

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции животноводства (академический бакалавриат)

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. 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 животноводства | ИД-1 ПК-1– Реализует технологии производства продукции животноводства | знать: - технологии производства продукции птицеводства уметь: - различать технологии производства продукции птицеводства владеть: - навыками по использованию различных технологий производства продукции птицеводства |

| | | | |
|------|--|---|---|
| ПК-2 | Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства | ИД-1 ПК-2 - Реализует технологии переработки продукции животноводства | <p>знать: - современные методы переработки продукции птицеводства</p> <p>уметь: - применять современные методы переработки продукции птицеводства</p> <p>владеть: - навыками по использованию современных методов переработки продукции птицеводства</p> |
| ПК-3 | Способен к реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства | ИД-1 ПК-3 - Демонстрирует знания технологий животноводства, направленных на формирование качества и безопасности продукции животноводства | <p>знать: - технологии птицеводства, направленные на формирование качества и безопасности продукции птицеводства</p> <p>уметь: - применять различные технологии птицеводства, направленные на формирование качества и безопасности продукции птицеводства</p> <p>владеть: - навыками по применению различных технологий птицеводства, направленных на формирование качества и безопасности продукции птицеводства</p> |

3. 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.

4. 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 единиц | Семестры |
|--|-----------------------------|----------|
| | | 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 | ебные 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 | | |

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

5.1. Очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекционные занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|-------|--|--------------------|----------------------|------------------------|
| 1 | Раздел 1. Введение. Современное состояние птицеперерабатывающей промышленности. Биологические особенности и хозяйственно-полезные признаки с.-х. птицы. | 2 | 2 | 6 |
| 2 | Раздел 2. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности. Виды, породы, кроссы с.-х. птицы разных видов. Кормление и содержание птицы. Технология промышленного производства яиц. Технология производства мяса бройлеров. Показатели мясной продуктивности птицы. | 6 | 6 | 14 |
| 3 | Раздел 3. Технология уоя и первичной переработки птицы. Предприятия для уоя птицы. Доставка и подготовка птицы к убою. Технологические процессы уоя и первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. | 6 | 6 | 14 |
| 4 | Раздел 4. Мясо птицы. Классификация и характеристика мяса птицы разных видов и субпродуктов птицы. | 4 | 4 | 14 |

| | | | | |
|----------------------------|--|-----|----|----|
| 5 | Технологии продуктов из мяса птицы: 5.1. Ассортимент продукции из мяса птицы. Требования к мясу птицы для промышленной переработки 5.2. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы. 5.3. Колбасные изделия из мяса птицы. 5.4. Консервы из мяса птицы. 5.5. Кулинарные продукты из мяса и субпродуктов птицы. | 8 | 8 | 24 |
| 6 | Нетрадиционные виды мяса птицы (мясо страусов, дичи, фазанов, голубей). | 4 | 4 | 12 |
| ИТОГО | | 30 | 30 | 84 |
| Зачет | | | | |
| Итого по дисциплине | | 144 | | |

5.2. Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекционные занятия | Практические занятия | Самостоятельная работа |
|-------|--|--------------------|----------------------|------------------------|
| 1 | Раздел 1. Введение. Современное состояние птицеперерабатывающей промышленности. Биологические особенности и хозяйственно-полезные признаки с.-х. птицы. | 0,5 | 0,5 | 10 |
| 2 | Раздел 2. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности. Виды, породы, кроссы с.-х. птицы разных видов. Кормление и содержание птицы. Технология промышленного производства яиц. Технология производства мяса бройлеров. Показатели мясной продуктивности птицы. | 0,5 | 0,5 | 20 |
| 3 | Раздел 3. Технология уоя и первичной переработки птицы. Предприятия для уоя птицы. Доставка и подготовка птицы к убою. Технологические процессы уоя и первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы. | 2 | 2 | 24 |
| 4 | Раздел 4. Мясо птицы. Классификация и характеристика мяса птицы разных видов и субпродуктов птицы. | 2 | 2 | 18 |

| | | | | |
|----------------------------|--|-----|---|-----|
| 5 | Технологии продуктов из мяса птицы: 5.1. Ассортимент продукции из мяса птицы. Требования к мясу птицы для промышленной переработки 5.2. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы. 5.3. Колбасные изделия из мяса птицы. 5.4. Консервы из мяса птицы. 5.5. Кулинарные продукты из мяса и субпродуктов птицы. | 2 | 2 | 34 |
| 6 | Нетрадиционные виды мяса птицы (мясо страусов, дичи, фазанов, голубей). | 1 | 1 | 22 |
| ИТОГО | | 8 | 8 | 128 |
| Зачет | | | | |
| Итого по дисциплине | | 144 | | |

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Раздел 1. Введение. Современное состояние птицеперерабатывающей промышленности. Биологические особенности и хозяйственно-полезные признаки с.-х. птицы.:

- Коллоквиум
- Творческое задание

Раздел 2. Сырье для птицеперерабатывающей промышленности. Виды, породы, кроссы с.-х. птицы разных видов. Кормление и содержание птицы. Технология промышленного производства яиц. Технология производства мяса бройлеров. Показатели мясной продуктивности птицы.:

- Коллоквиум
- Решение задач

Раздел 3. Технология уоя и первичной переработки птицы. Предприятия для уоя птицы. Доставка и подготовка птицы к ую. Технологические процессы уоя и первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.:

- Коллоквиум
- Творческое задание

Раздел 4. Мясо птицы. Классификация и характеристика мяса птицы разных видов и субпродуктов птицы.:

- Коллоквиум
- Творческое задание

Технологии продуктов из мяса птицы: 5.1. Ассортимент продукции из мяса птицы. Требования к мясу птицы для промышленной переработки 5.2. Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы. 5.3. Колбасные изделия из мяса птицы. 5.4. Консервы из мяса птицы. 5.5. Кулинарные продукты из мяса и субпродуктов птицы.:

- Коллоквиум

Нетрадиционные виды мяса птицы (мясо страусов, дичи, фазанов, голубей).:

- Коллоквиум
- Итоговое тестирование

Промежуточная аттестация - Зачет.

6.1. 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 |

7. 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 информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p> |

| | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| 2 | Тимирязева, дом 59, ауд. 2 | <p>Специализированная мебель: столы ученические - 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 20 шт., доска меловая - 1 шт., стулья - 20 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 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. 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 ученические - 8 шт., стулья - 16 шт., стол преподавательский - 1 шт., стул преподавательский - 1 шт., стол компьютерный - 1 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф плательный - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., системный блок ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p> | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> |

8. РАЗРАБОТЧИКИ

Кандидат
сельскохозяйственных наук
(ученая степень)

Доцент
(занимаемая должность)

Зоотехнии и технологии
переработки
сельскохозяйственной
продукции
(место работы)

Молькова А. А.
(ФИО)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехний и технологий переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол № 8 от 17 марта 2026 г.

Зав.кафедрой

/Гордеева А.К./