

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.05.2024 05:42:35  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e44d9103011785uda2a1d

**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.	29.03.2024
		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. 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 направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 8 семестре.

## 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 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>

**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 единиц	Семестр
		ы 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. 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
4,1	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
4,2	Нетрадиционные виды мяса птицы (мясо страусов, дичи, фазанов, голубей).	4	4	12

<b>ИТОГО</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>84</b>
<b>Зачет</b>			
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>144</b>	

## 6.2. 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
4,1	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
4,2	Нетрадиционные виды мяса птицы (мясо страусов, дичи, фазанов, голубей).	1	1	22
<b>ИТОГО</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>128</b>
<b>Зачет</b>				
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>144</b>	

## 7. ФОРМЫ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

- Коллоквиум
- Творческое задание
- Контрольная работа
- Итоговое тестирование

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
- Контрольная работа
- Итоговое тестирование

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

- Коллоквиум
- Решение задач
- Творческое задание
- Контрольная работа
- Итоговое тестирование

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

- Коллоквиум
- Творческое задание
- Контрольная работа
- Итоговое тестирование

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
- Творческое задание
- Решение задач

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

- Коллоквиум
- Контрольная работа
- Итоговое тестирование

Промежуточная аттестация - Зачет.

## **8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

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

#### **8.1.1. Основная литература**

Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения; 19.03.01 биотехнология. - Персиановский : Донской ГАУ, 2019. - 179 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/133429>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Шарафутдинов Г. С., Сибегатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р., Шуваригов А. С., Аскаргов Р. Ш., Шарафутдинова Э. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 624 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/113611>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

### 8.1.2. Дополнительная литература

Бессарабов Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе / Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. - Москва : Лань, 2012.— URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=4313](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4313).— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Митрофанов, Н. С. Технология продуктов из мяса птицы / Митрофанов Н.С. - Москва : КолосС, 2011. - 326 с.— Текст : электронный.

Мусаев Ф. А. Лабораторный практикум по технологии мяса и мясных продуктов / Мусаев Ф. А., Жевнин Д. И. - Рязань : РГАТУ, 2012. - 157 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/137460>.— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Чупина Л. В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы / Чупина Л.В., Реймер В.А. - Москва : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013.— URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=44525](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44525).— Режим доступа: ЭБС "ЛАНЬ" : по подписке.— Текст : электронный.

Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум / Стадникова С.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г., Кичко Ю.С., Клычкова М.В. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 154 с.— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/278620>.— Режим доступа: ЭБС "Руcont" : по подписке.— Текст : электронный.

### 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 «Руcont»<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 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>

## 10. 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 26 марта 2024 г.

Зав.кафедрой

/Гордеева А.К./