

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 31.07.2024 17:04:41
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. зам. директора по учебной работе
Т.Н. Пимкина
« 22 » 05 2023г.




**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Б1.В.ДВ.04.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ И МЯСА
ПТИЦЫ»**

для подготовки бакалавров
Направление: 36.03.02 Зоотехния
Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»
Форма обучения очная, заочная
Год начала подготовки 2020; 2021
Курс 3
Семестр 5

В рабочую программу не вносятся изменения.

Разработчик: Зеленина О.В., к.б.н., доцент


«22» мая 2023г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры зоотехнии
протокол № 11 от «22» мая 2023г.

Заведующий кафедрой  Шестаков В.М.

УТВЕРЖДАЮ:
и.о. зам. директора по учебной
работе
Т.Н.Пимкина
"25" _____ 2022 г.



**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ И МЯСА ПТИЦЫ»**

для подготовки бакалавров

Направление: 36.03.02 «Зоотехния»

Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»

Форма обучения очная, заочная

Курс 3

Семестр 5

В рабочую программу не вносятся изменения:

Программа актуализирована для 2019, 2020, 2021 года начала подготовки.

Разработчик: Зеленина О.В, к.б.н., доцент

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
«Зоотехнии» протокол №11 от «19» 05 2022 г.

Заведующий кафедрой Шестаков В. А.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе

Е.С. Хропов
"20"  2021 г.



Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Технология производства яиц и мяса птицы»

для подготовки бакалавров

Направление: **36.03.02 Зоотехния**

Направленность: **«Технология производства продуктов животноводства»**

Форма обучения очная, заочная

Год начала подготовки: 2019.

Курс **3**

Семестр **5**

1. В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2019; 2020; 2021 года начала подготовки

Разработчик: Зеленина О.В., к.б.н., доцент «29» июня 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры **зоотехнии**, протокол № 13 от «29» июня 2021г.

Заведующий кафедрой  Ермошина Е.В.

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой **зоотехнии**

 
« 20 » 06 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
С.Д. Малахова
«23» _____ 2020 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Б1.В.ДВ.04.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ И МЯСА
ПТИЦЫ»**

для подготовки бакалавров
Направление: 36.03.02 «Зоотехния»
Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»
Форма обучения очная, заочная
Год начала подготовки: 2019; 2020
Курс 3
Семестр 5

В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2020 г. начала подготовки.

Разработчик: Зеленина О.В., к.б.н., доцент [подпись]
«23» 06 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Зоотехнии» протокол № 11 от «23» 06 2020 г.

Заведующий кафедрой Ермошина Е.В. [подпись]

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой «Зоотехнии» «23» 06 2020 г.
Ермошина Е.В. [подпись]



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Факультет зооинженерный
Кафедра «Зоотехнии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.В.ДВ.04.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ И МЯСА ПТИЦЫ»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 36.03.02 «Зоотехния»

Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»

Курс 3

Семестры 5

Форма обучения очная, заочная


Год начала подготовки 2019

Калуга, 2019


Разработчики: Зеленина О.В, к.б.н., доцент  _____
«28» 06 2019 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии» протокол № 13 от «18» 06 2019 г.

Зав. кафедрой  Ермошина Е.В. к.с.-х.н.
«18» 06 2019 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки _____  Зеленина О.В. к.б.н., доцент
«28» 06 2019 г.

Заведующий выпускающей кафедрой  Ермошина Е.В. к.с.-х. н.
«18» 06 2019 г.

Проверено:

Начальник УМЧ _____  _____ доцент О.А. Окунева

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	5
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	6
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3 ЛЕКЦИИ, ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	21
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	22
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	22
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	26
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	26
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	26
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	26
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	27
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	27
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	28
Виды и формы отработки пропущенных занятий	28
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	28

Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.04.01.01 Технология производства яиц и мяса птицы»
для подготовки бакалавра по направлению 36.03.02 «Зоотехния»
направленности: «Технология производства продуктов животноводства»**

Цель освоения дисциплины: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологии производства яиц и мяса птицы для организации технологического процесса производства продукции птицеводства и разработки схемы технологического процесса на птицефабрике.

Место дисциплины в учебном плане: реализуется в числе обязательных дисциплин в рамках вариативной части программы бакалавриата, изучение дисциплины предусмотрено на 3 курсе, семестр 5.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКО-4 - Способен осуществлять контроль и координацию работ по содержанию, кормлению и разведению животных

- ПКО-4.1 - Демонстрирует знание принципов контроля и координации работ по содержанию, кормлению и разведению животных

- ПКО-4.2 - Определяет точки контроля технологии содержания, кормления и разведения животных

- ПКО-4.3 - Владеет основами проведения технологического аудита

ПКО-7 - Способен планировать и организовать эффективное использование животных, материалов и оборудования

- ПКО-7.1 - Знает принципы эффективного использования животных, материалов и оборудования

- ПКО-7.2 - Планирует эффективное использование племенных животных и материалов

- ПКО-7.3 - Владеет навыками организации эффективного использования животных, материалов и оборудования.

Краткое содержание дисциплины: новые технологии в промышленном птицеводстве в РФ и за рубежом; организация технологического процесса при производстве яиц и мяса кур; технология производства мяса индеек, уток гусей; технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 час (3 зач. ед.)

Промежуточный контроль: экзамен.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология производства яиц и мяса птицы» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства яиц и мяса птицы для решения конкретных производственных при работе на промышленных птицеводческих предприятиях по производству яиц и (или) мяса сельскохозяйственной птицы

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Технология производства яиц и мяса птицы» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана вариативной части. Дисциплина «Технология производства яиц и мяса птицы» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 36.03.02 «Зоотехния».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология производства яиц и мяса птицы» являются зоология, морфология животных, микробиология и иммунология, зоогигиена, механизация и автоматизация животноводства, генетика животных, физиология и этология животных, кормление животных, разведение животных.

Дисциплина «Технология производства яиц и мяса птицы» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: организация сельскохозяйственного производства; технология первичной переработки продуктов животноводства; племенная работа в животноводстве; технологическое проектирование предприятий; стандартизация и сертификация продуктов животноводства; контроль и управление качеством продукции животноводства.

Особенностью дисциплины является то, что она изучает технологию производства яиц и мяса разных видов птицы на промышленных птицеводческих предприятиях. Дисциплина дает навыки по организации технологического процесса на птицефабрике.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства яиц и мяса птицы» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикатор компетенций	В результате выполнения курсовой работы/проекта по учебной дисциплине обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКО-4	Способен осуществлять контроль и координацию работ по содержанию, кормлению и разведению животных	ПКО-4.1 - Демонстрирует знание принципов контроля и координации работ по содержанию, кормлению и разведению животных	требования к условиям кормления, содержания и разведения с.-х. птицы	выбирать рационы, оборудование, планировать воспроизводство стада птицы	техникой составления рационов, правилами выбора оборудования для содержания птицы, техникой отбора племенной птицы
			ПКО-4.2 - Определяет точки контроля технологии содержания, кормления и разведения животных	особенности кормления и содержания птицы в зависимости от возраста и направления продуктивности	изменять состав рационов, параметры микроклимата и структуру стада птицы	данными о типовых рационах, микроклимате и характеристике оборудования для содержания птицы
			ПКО-4.3 - Владеет основами проведения технологического аудита	правила корректировки рационов и условий содержания птицы	контролировать кормление, условия содержания и воспроизводства стада птицы	техникой оценки качества кормления, содержания и воспроизводства стада птицы
2.	ПКО-7	Способен планировать и организовать эффективное использование животных, материалов и оборудования	ПКО-7.1 - Знает принципы эффективного использования животных, материалов и оборудования	технологический процесс производства яиц и мяса птицы	учитывать расход корма и выход продукции птицеводства	знаниями о продуктивных качествах племенной и гибридной птицы
			ПКО-7.2 - Планирует эффективное использование племенных животных и материалов	планирование производства продукции птицеводства	составлять план расхода кормов, материалов и выхода продукции птицеводства	техникой составления движения поголовья птицы и выхода продукции птицеводства
			ПКО-7.3 - Владеет навыками организации эффективного использования животных, материалов и оборудования	принципы организации технологического процесса в племенном и промышленном птицеводстве	организовывать процесс производства продукции птицеводства	навыками по эффективному использованию поголовья птицы, кормовых средств и оборудования

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а¹

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	Семестр № 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа	72	72
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	36	36
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	36	36
2. Самостоятельная работа (СРС)	9	9
<i>курсовая работа (подготовка)</i>	6	6
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	3	3
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	27	27
Вид промежуточного контроля:	-	экзамен

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2б

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	Семестр № 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа	14	14
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	6	6
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	8	8
2. Самостоятельная работа (СРС)	85	85
<i>курсовая работа (подготовка)</i>	36	36
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	49	49
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	-	экзамен

4.2 Содержание дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Раздел 1 «Состояние отрасли промышленного птицеводства, перспективы развития»	12	4	4	4
Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	12	2	2	2
Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	12	2	2	2
Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»	24	8	8	8
Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве	12	4	4	4
Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	12	4	4	4
Раздел 3 «Технология производства мяса кур»	24	8	8	8
Тема 5. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве	12	4	4	4
Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят	12	4	4	4
Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»	18	6	6	6
Тема 7. Организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивании ремонтного молодняка индеек	9	3	3	3
Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	9	3	3	3
Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»	18	6	6	6
Тема 9. Технология производства мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	9	3	3	3
Тема 10. Технология производства мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	9	3	3	3
Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»	12	4	4	4
Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	6	2	2	2
Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	6	2	2	2
Итого по дисциплине, в т.ч. 27 час экзамен	108	36	36	36

Раздел I. «Состояние отрасли промышленного птицеводства, перспективы развития»

Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире

Агрохолдинги специализирующиеся по производству яиц и мяса кур. Лучшие предприятия в яичном и мясном птицеводстве в России, производственно-экономические показатели, перспективы промышленного птицеводства РФ.

Состояние отрасли промышленного птицеводства по странам мира. Перспективы развития промышленного птицеводства в мире.

Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы

Применение новых технологий при производстве яиц и мяса птицы. Оптимизация состава комбикормов для кур-несушек и бройлеров. Ресурсосберегающие технологии в промышленном птицеводстве. Достижения в области генетики и селекции птицы в мире, их применение в промышленных и племенных птицеводческих хозяйствах.

Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»

Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве

Племенные птицеводческие предприятия, селекционные центры и репродукторы в яичном птицеводстве. Схема технологического процесса, организация кормления, содержания кур. Учет продуктивности кур. Организация воспроизводства стада, реализации инкубационных яиц и племенного молодняка.

Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления

Типы специализированных предприятий и объединений по производству пищевых яиц. Схема технологического процесса производства яиц. Основные технологические звенья и карта-график специализированных птицеводческих хозяйств по производству яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Содержание родительского стада. Содержание промышленного стада кур-несушек. Технология сортировки и переработки куриных яиц

Раздел 3 «Технология производства мяса кур»

Тема 5. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве

Племенные птицеводческие предприятия, селекционные центры и репродукторы в мясном птицеводстве. Схема технологического процесса, организация кормления, содержания мясных кур. Племенные репродукторы и родительское стадо бройлеров – организация технологического процесса, кормление, содержания птицы. расчет потребности инкубационных яиц, поголовья кур и петухов.

Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят

Технологический процесс производства мяса бройлеров. Особенности и преимущества производства мяса кур при выращивании и откорме мясного молодняка. Схема технологического производства мяса цыплят-бройлеров. Цех производства инкубационных яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Производство мяса бройлеров. Технология сортировки и обработки тушек цыплят-бройлеров

Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»

Тема 7. Организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивании ремонтного молодняка индеек

Технология производства мяса индеек. Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. Размеры и комплектование родительского стада индеек. Сроки эксплуатации. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчет производства инкубационных яиц и поголовья родительского стада индеек. Выращивание ремонтного молодняка

Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров

Организация откорма индюшат бройлеров по периодам выращивания в зависимости от кроссов и сроков откорма. Клеточное и напольное оборудования для содержания индюшат-бройлеров. Убой и переработка мяса индеек.

Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»

Тема 9. Технология производства мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка

Технология производства продуктов гусеводства. Особенности технологического процесса. Использование пород и их помесей. Размеры, структура и комплектование родительского стада. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц. Выращивание гусят на мясо. Откорм гусей на жирую печень. Технология получения перопухового сырья.

Тема 10. Технология производства мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка

Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. Размеры и комплектование родительского стада уток. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц уток. Особенности инкубации яиц. Способы выращивания уток на мясо. Поточно-технологические линии. Выращивание и кормление утят. Откорм уток на жирную печень. Рыбно-утиные хозяйства.

Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»

Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок

Схема технологического процесса при производстве яиц и мяса цесарок. Выращивание ремонтного молодняка цесарок. Содержание родительского стада. Выращивание цесарят на мясо. Убой и переработка мяса цесарок.

Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов

Технология производства мяса перепелов. Выращивание молодняка перепелов. Содержание взрослых перепелов. Откорм перепелов на мясо. Убой и переработка тушек перепелов. Технология производства яиц перепелов.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3в

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Раздел 1 «Состояние отрасли промышленного птицеводства, перспективы развития»	12	1	-	11
Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	4	-	-	4
Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	8	1	-	7
Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»	24	2	3	19
Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве	12	1	1	10
Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	12	1	2	9
Раздел 3 «Технология производства мяса кур»	24	2	3	19
Тема 5. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве	12	1	1	10
Тема 6. Организация технологического процесса в	12	1	2	9

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров				
Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»	18	1	-	17
Тема 7. Организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивании ремонтного молодняка индеек	9	0,5	-	8,5
Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	9	0,5	-	8,5
Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»	18	-	1	17
Тема 9. Технология производства мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	9	-	0,5	8,5
Тема 10. Технология производства мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	9	-	0,5	8,5
Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»	12	-	1	11
Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	6	-	0,5	5,5
Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	6	-	0,5	5,5
Итого по дисциплине, в т.ч. 9 час экзамен	108	6	8	94

4.3 Лекции, практические занятия

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4а

Содержание лекций, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. «Состояние отрасли промышленного птицеводства, перспективы развития»		ПКО-4.1	опрос	8
	Тема 1. Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Лекция № 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	ПКО-4.1	опрос	2
	Тема 1. Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Практическое занятие 1. Опыт работы лучших птицефабрик РФ. Промышленные птицефабрики Калужской области	ПКО-4.1	опрос	2
	Тема 2. Новые технологии при производстве	Лекция № 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	ПКО-4.1	опрос	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Практическое занятие № 2. Новое оборудование на птицефабриках для содержания и кормления птицы, контроля микроклимата	ПКО-4.1	опрос	2
2	Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос, расчетное задание	16
	Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве	Лекция № 3. Технологический процесс в племенном яичном птицеводстве	ПКО-7.1	опрос	4
		Практическое занятие № 3. Организация работы племенного завода, селекционного центра в яичном птицеводстве	ПКО-7.2	опрос	2
		Практическое занятие № 4. Технология кормления, содержания племенных кур. Учет яичной продуктивности	ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос	2
	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	Лекция 4. Технология производства куриных яиц	ПКО-7.1	опрос	4
		Практическое занятие № 5. Расчеты поголовья и производства яиц промышленного стада кур	ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос, расчетное задание	2
		Практическое занятие № 6. Составление схемы технологического процесса на птицефабрике	ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос	2
3.	Раздел 3 «Технология производства мяса кур»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	Опрос, расчетное задание	16
	Тема 5. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве	Лекция № 5. Организация работы племенного завода, селекционного центра в мясном птицеводстве	ПКО-7.1	опрос	4
		Практическое занятие № 7. Расчет поголовья родительского стада и ремонтного молодняка	ПКО-7.2	опрос, расчетное задание	4

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	Лекция № 5. Производство мяса цыплят-бройлеров	ПКО-4.1 ПКО-7.1	опрос	4
		Практическое занятие № 8. Расчет производства мяса бройлеров. Схема технологического процесса на бройлерной птицефабрике	ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3 ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос, расчетное задание	4
4	Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	Опрос, расчетное задание	
5	Тема 7. Организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивании ремонтного молодняка индеек	Лекция № 6. Организация технологического процесса в цехах родительского стада и ремонтного молодняка индеек	ПКО-7.1 ПКО-4.1	опрос	3
		Практическое занятие № 9. Расчеты поголовья родительского стада и ремонтного молодняка. Производство инкубационных яиц.	ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос, расчетное задание	3
	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Лекция № 7. Технология откорма индюшат на мясо	ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос	3
		Практическое занятие № 10. Выбор технологии, оборудования, расчет поголовья и производства мяса индюшат-бройлеров	ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос, расчетное задание	3
	Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос	12
Тема 9. Технология производства	Лекция № 8. Технология производства мяса гусей	ПКО-7.1 ПКО-4.1	опрос	3	

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Практическое занятие № 11. Организация технологического процесса на гусеводческом предприятии. Расчет поголовья птицы, выбор оборудования	ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос	3
	Тема 10. Технология производства мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Лекция № 9. Технология производства мяса уток	ПКО-7.1 ПКО-4.1	опрос	3
		Практическое занятие № 12. Организация технологического процесса на утководческом предприятии. Расчет поголовья птицы, выбор оборудования	ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос	3
6	Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»		ПКО-4.1 ПОК-4.2 ПКО-7.1	опрос	8
	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Лекция № 10. Технология производства яиц и мяса цесарок	ПКО-7.1 ПКО-4.1	опрос	2
		Практическое занятие № 13. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса цесарок	ПКО-7.1 ПКО-4.2	опрос	2
	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Лекция № 10. Технология производства яиц и мяса перепелов	ПКО-7.1 ПКО-4.1	опрос	2
Практическое занятие № 13. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса перепелов		ПКО-7.1 ПКО-4.2	опрос	2	

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 4в

Содержание лекций, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. «Состояние отрасли промышленного		ПКО-4.1	опрос	1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	птицеводства, перспективы развития»				
	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Лекция № 1. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	ПКО-4.1	опрос	1
2	Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос, расчетное задание	5
	Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве	Лекция № 2. Технологический процесс в племенном яичном птицеводстве	ПКО-7.1 ПКО-7.2	опрос	1
		Практическое занятие № 1. Технология кормления, содержания племенных кур. Учет яичной продуктивности	ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос	1
	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	Лекция 3. Технология производства куриных яиц	ПКО-7.1	опрос	1
		Практическое занятие № 2. Расчеты поголовья и производства яиц промышленного стада кур	ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос, расчетное задание	1
		Практическое занятие № 3. Составление схемы технологического процесса на птицефабрике	ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос	1
3.	Раздел 3 «Технология производства мяса кур»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	Опрос, расчетное задание	5
	Тема 5. Организация технологического	Лекция № 4. Организация работы племенного завода, селекционного центра в мясном птицеводстве	ПКО-7.1	опрос	1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	о процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве	Практическое занятие № 4. Расчет поголовья родительского стада и ремонтного молодняка	ПКО-7.2	опрос, расчетное задание	1
	Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	Лекция № 5. Производство мяса цыплят-бройлеров	ПКО-4.1 ПКО-7.1	опрос	1
		Практическое занятие № 6. Расчет производства мяса бройлеров. Схема технологического процесса на бройлерной птицефабрике	ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3 ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос, расчетное задание	2
4	Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2 ПКО-7.3	Опрос, расчетное задание	1
5	Тема 7. Организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивании ремонтного молодняка индеек	Лекция № 6. Организация технологического процесса в цехах родительского стада и ремонтного молодняка индеек	ПКО-7.1 ПКО-4.1	опрос	0,5
	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Лекция № 7. Технология откорма индюшат на мясо	ПКО-4.2 ПКО-4.3	опрос	0,5
	Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.1 ПКО-7.2	опрос	1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
			ПКО-7.3		
	Тема 9. Технология производства мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Практическое занятие № 7. Организация технологического процесса на гусеводческом предприятии. Расчет поголовья птицы, выбор оборудования	ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос	0,5
	Тема 10. Технология производства мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Практическое занятие № 8. Организация технологического процесса на утководческом предприятии. Расчет поголовья птицы, выбор оборудования	ПКО-4.2 ПКО-4.3 ПКО-7.2 ПКО-7.3	опрос	0,5
6	Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»		ПКО-4.1 ПКО-4.2 ПКО-7.1	опрос	1
	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Практическое занятие № 9. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса цесарок	ПКО-7.1 ПКО-4.2	опрос	0,5
	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Практическое занятие № 10. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса перепелов	ПКО-7.1 ПКО-4.2	опрос	0,5

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5а

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1 «Состояние отрасли промышленного птицеводства, перспективы развития»		

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Перспективы развития промышленного птицеводства в мире. ПКО-4.1
2.	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Достижения в области генетики и селекции птицы в мире, их применение в промышленных и племенных птицеводческих хозяйствах. ПКО-4.1
Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»		
3.	Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве	Организация воспроизводства стада, реализации инкубационных яиц и племенного молодняка. ПКО-4.3
4.	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	Основные технологические звенья и карта-график специализированных птицеводческих хозяйств по производству яиц. ПКО-7.1; ПКО-7.2; ПКО-7.3
Раздел 3 «Технология производства мяса кур»		
5.	Тема 5. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве	Схема технологического процесса, организация кормления, содержания мясных кур. Племенные репродукторы и родительское стадо бройлеров – организация технологического процесса. ПКО-4.2; ПКО-7.1
6.	Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	Особенности и преимущества производства мяса кур при выращивании и откорме мясного молодняка. ПКО-7.1; ПКО-7.2
Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»		
7.	Тема 7. Организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивании ремонтного молодняка индеек	Технология производства мяса индеек. Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. ПКО-4.3; ПКО-7.1; ПКО-7.2
8.	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Убой и переработка мяса индеек. ПКО-7.1
Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»		
9.	Тема 9. Технология производства мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Использование кроссов в родительском стаде. Технология получения перопухового сырья. ПКО-4.3; ПКО-7.1
10.	Тема 10. Технология производства мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Поточно-технологические линии. Откорм уток на жирную печень. Рыбно-утиные хозяйства. ПКО-4.2; ПКО-7.1

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»		
11	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Убой и переработка мяса цесарок. ПКО-7.1
12	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Убой и переработка тушек перепелов. ПКО-7.1

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5в

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1 «Состояние отрасли промышленного птицеводства, перспективы развития»		
1.	Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Агрохолдинги специализирующиеся по производству яиц и мяса кур. Лучшие предприятия в яичном и мясном птицеводстве в России, производственно-экономические показатели, перспективы промышленного птицеводства РФ. Состояние отрасли промышленного птицеводства по странам мира. Перспективы развития промышленного птицеводства в мире. ПКО-4.1
2.	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Достижения в области генетики и селекции птицы в мире, их применение в промышленных и племенных птицеводческих хозяйствах. ПКО-4.1
Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»		
3.	Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве	Схема технологического процесса, организация кормления, содержания кур. Организация воспроизводства стада, реализации инкубационных яиц и племенного молодняка. ПКО-4.3; ПКО-7.1; ПКО-7.2
4.	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	Типы специализированных предприятий и объединений по производству пищевых яиц. Основные технологические звенья и карта-график специализированных птицеводческих хозяйств по производству яиц. ПКО-7.1; ПКО-7.2; ПКО-7.3
Раздел 3 «Технология производства мяса кур»		
5.	Тема 5. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве	Схема технологического процесса, организация кормления, содержания мясных кур. Племенные репродукторы и родительское стадо бройлеров – организация технологического процесса. ПКО-4.2; ПКО-7.1
6.	Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	Особенности и преимущества производства мяса кур при выращивании и откорме мясного молодняка. ПКО-7.1; ПКО-7.2

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»		
7.	Тема 7. Организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивании ремонтного молодняка индеек	Технология производства мяса индеек. Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. ПКО-4.3; ПКО-7.1; ПКО-7.2
8.	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Клеточное и напольное оборудования для содержания индюшат-бройлеров. Убой и переработка мяса индеек. ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-4.3; ПКО-7.1
Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»		
9.	Тема 9. Технология производства мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Технология производства продуктов гусеводства. Особенности технологического процесса. Использование пород и их помесей. Размеры, структура и комплектование родительского стада. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц. Использование кроссов в родительском стаде. Технология получения перопухового сырья. ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-4.3; ПКО-7.1
10.	Тема 10. Технология производства мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Особенности инкубации яиц. Способы выращивания уток на мясо. Поточно-технологические линии. Откорм уток на жирную печень. Рыбно-утиные хозяйства. ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-4.3; ПКО-7.1
Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»		
11	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Схема технологического процесса при производстве яиц и мяса цесарок. Выращивание ремонтного молодняка цесарок. Содержание родительского стада. Убой и переработка мяса цесарок. ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-7.1.
12	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Выращивание молодняка перепелов. Содержание взрослых перепелов. Убой и переработка тушек перепелов. ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-7.1

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Л Проблемная лекция
2.	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Л Проблемная лекция

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
3	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	ПЗ	Мастер-класс
4	Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	Л	Проблемная лекция с презентацией
5	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Л	Проблемная лекция
6.	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Л	Проблемная лекция

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерная тематика курсовых работ (ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-4.3; ПКО-7.1; ПКО-7.2; ПКО-7.3)

- 1 Технология производства куриных яиц
- 2 Технология производства мяса бройлеров
- 3 Технология инкубации яиц кур мясных пород и кроссов
- 4 Технология инкубации яиц кур яичных пород и кроссов
- 5 Яичная продуктивность кур и факторы ее обуславливающие.
- 6 Мясная продуктивность и сроки откорма цыплят бройлеров
- 7 Племенная работа в мясном птицеводстве.
- 8 Племенная работа в яичном птицеводстве.
- 9 Использование гибридной птицы при производстве куриных яиц
- 10 Использование гибридной птицы при производстве мяса бройлеров
- 11 Комплектование и содержание родительского стада яичных кур
- 12 Комплектование и содержание родительского стада мясных кур
- 13 Технология убоя и переработки мяса цыплят-бройлеров
- 14 Состояние отрасли яичного птицеводства в РФ и в мире
- 15 Состояние отрасли мясного птицеводства в РФ и в мире
- 16 Методы исследования и оценки качества яиц, виды брака.
- 17 Организация кормления и содержания промышленного стада кур
- 18 Организация кормления и содержания ремонтного молодняка яичных кур
- 19 Организация кормления и содержания ремонтного молодняка мясных кур
- 20 Требования к качеству мяса цыплят-бройлеров, оценка качества тушек
- 21 Технологический процесс производства мяса бройлеров на птицефабрике «__»
- 22 Технологический процесс производства яиц на птицефабрике «__»

Варианты исходных данных по технологии производства пищевых яиц

1. Среднегодовое поголовье кур-несушек промышленного стада, тыс. гол.: 250; 280; 300; 350; 400; 450; 500; 550; 600; 650; 700; 750; 800; 850; 900; 950; 1 млн.; 1,1 млн.; 1,2 млн.; 1,3 млн.; 1,4 млн.; 1,5 млн.; 1,6 млн.; 1,7 млн.; 1,8 млн. 1,9 млн. 2 млн.; 2,2 млн.; 2,5 млн.; 3 млн.

2. Яйценоскость за год на среднюю несушку промышленного, шт.:
250; 260; 270; 280; 290; 300; 310; 320; 330; 340; 350
3. Вместимость птичника для кур-несушек, голов:
10000; 15000; 20000; 25000; 30000; 35000; 40000; 45000; 50000; 55000; 60000; 65000; 70000; 75000; 80000.
4. Яйценоскость кур родительского стада:
250; 260; 270; 280; 290; 300; 310; 320; 330; 340; 350
- Варианты исходных данных по технологии производства мяса бройлеров
1. Мощность птицефабрики, млн. голов в год:
1; 1,5; 2,0; 2,5; 3,0; 3,5; 4,0; 4,5; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,5; 8,0; 8,5; 9,0; 9,5; 10,0; 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20.
2. Число бройлеров в одной партии (вместимость птичника), тыс. голов:
5; 10; 15; 20; 25; 30; 35; 40; 45; 50; 55; 60.
3. Срок выращивания бройлеров:
недель: 5, 6, 7, 8;
дней: 38; 39; 40; 41; 42; 43; 44.
4. Сохранность бройлеров, %: 92; 93; 94; 95; 96; 97; 98.
5. Средняя живая масса 1 гол. при сдаче на убой, кг:
1,4; 1,5; 1,6; 1,7; 1,8; 1,9; 2,0; 2,1; 2,2; 2,3; 2,4; 2,5; 2,6; 2,7.
6. Затраты корма на 1 кг прироста, кг: 1,7; 1,8; 1,9; 2,0; 2,1; 2,2.
7. Метод выращивания: напольный, клеточный.

Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления (ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-4.3; ПКО-7.1; ПКО-7.2; ПКО-7.3)

Перечень вопросов для устного опроса

1. Какова техника перевода молодок в цех клеточных несушек?
2. Как рассчитывается движение поголовья в цехе промышленных кур-несушек?
3. Как рассчитывается помесячное производство яиц в цехе промышленных кур-несушек?
4. Как рассчитывается количество птичников, необходимых для содержания кур-несушек промышленного стада?
5. Какова продолжительность технологического цикла в птичнике промышленных несушек, из чего он складывается?
6. Как определить соотношение числа птичников для взрослых кур и молодняка?
7. Какой показатель определяет мощность промышленной птицефабрики по производству пищевых яиц?
8. Перечислите основные цехи и подразделения, которые необходимы для работы птицефабрики яичного направления по полному, замкнутому циклу производства.
9. Какую основную, дополнительную и побочную продукцию производят промышленные птицефабрики яичного направления?

Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров (ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-7.1)

Расчетное задание

Используя исходные данные таблицы 7, рассчитайте валовое производство мяса на предприятии мощностью ___ млн. бройлеров в год (данные мощности предлагаются по вариантам) при напольном и клеточном методе выращивания. Определите общую площадь и необходимое количество помещений, сделайте расчет потребности в кормах и входа мяса на единицу площади производственных помещений. Для записи расчетов используйте таблицу 8.

Таблица 7 – Живая масса бройлеров кросса Кобб-500 (СОВВ-500) и расход корма на прирост при разных сроках выращивания

Показатель	Срок выращивания, дней			
	35	42	49	56
Предубойная масса бройлеров, кг	2,07	2,63	3,18	3,64
Конверсия корма, кг	1,61	1,76	1,90	2,05

Таблица 8 – Расчет производства мяса бройлеров, потребности в помещениях, оборудовании и кормах при напольном и клеточном содержании

Показатель	Метод содержания	
	клеточный	напольный
Живая масса бройлера перед убоем, кг		
Производство мяса в живой массе при откорме ____ млн. голов за год, ц		
Вместимость одного помещения, голов		
Срок откорма, дней		
Профилактический перерыв, дней		
Цикл выращивания, дней		
Число партий в год в одном помещении (оборот птичника), штук		
Число бройлеров, выращенных в одном помещении за год, тыс. голов		
Требуется помещений, штук		
Марка клеточной батареи		
Плотность посадки, голов:		
- в одну клетку		
- на 1 м ² пола клетки		
- на 1 м ² пола помещения		
Общая площадь помещений, м ²		
Затраты корма на 1 кг прироста, кг		
Прирост массы бройлера за период выращивания, кг		
Затраты корма на выращивание одного бройлера, кг		
Затраты корма на выращивание всего поголовья, ц		
Производство мяса в расчете на 1 м ² площади производственных помещений, кг		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ – 5 семестр (ПКО-4.1; ПКО-4.2; ПКО-4.3; ПКО-7.1; ПКО-7.2; ПКО-7.3)

1. Состояние промышленного птицеводства в России
2. Состояние промышленного птицеводства в мире
3. Состояние промышленного птицеводства в Калужской области
4. Современные технологии в племенном птицеводстве
5. Современные технологии в промышленном птицеводстве
6. Ресурсосберегающие технологии при организации кормления птицы
7. Ресурсосберегающие технологии при организации содержания птицы
8. Технология содержания родительского стада яичных кур
9. Технология содержания и кормления ремонтного поголовья яичных кур
10. Организация работы в племенном репродукторе яичного направления кур
11. Технология содержания и кормления промышленного стада кур

- 12.Технология сортировки и обработки пищевых куриных яиц
- 13.Схема технологического процесса на яичной птицефабрике
- 14.Организация работы в цехе инкубации на птицефабрике яичного направления
- 15.Переработка отходов при производстве пищевых яиц
16. Технология содержания родительского стада яичных кур
17. Технология содержания и кормления ремонтного поголовья мясных кур
- 18.Организация работы в племенном репродукторе кур мясного направления
- 19.Технология содержания и кормления родительского стада кур мясных
- 20.Технология сортировки и обработки тушек цыплят-бройлеров
- 21.Схема технологического процесса на бройлерной птицефабрике
- 22.Организация работы в цехе инкубации на птицефабрике бройлерного направления
- 23.Переработка отходов при производстве мяса цыплят-бройлеров
- 24.Технология содержания и кормления родительского стада индеек
- 25.Технология содержания и кормления ремонтного молодняка индеек
- 26.Схема технологического процесса при производстве мяса индеек
- 27.Использование высокопродуктивных кроссов при производстве мяса индеек.
- 28.Технология кормления и содержания индюшат-бройлеров
29. Технология содержания и кормления родительского стада гусей
- 30.Технология содержания и кормления ремонтного молодняка гусей
- 31.Схема технологического процесса при производстве мяса гусей
- 32.Использование промышленного скрещивания при производстве мяса гусей.
- 33.Технология кормления и содержания гусят-бройлеров
- 34.Организация откорма гусей на жирную печень
35. Технология содержания и кормления родительского стада уток
- 36.Технология содержания и кормления ремонтного молодняка уток
- 37.Схема технологического процесса при производстве мяса уток
- 38.Использование высокопродуктивных кроссов и гибридов при производстве мяса уток.
- 39.Технология кормления и содержания утят-бройлеров
- 40.Организация откорма уток на жирную печень
- 41.Организация работ в рыбо-утином хозяйстве
- 42.Переработка перопухового сырья в утководстве и гусеводстве
43. Технология содержания и кормления родительского стада цесарок
- 44.Технология содержания и кормления ремонтного молодняка цесарок
- 45.Схема технологического процесса при производстве мяса и яиц цесарок
- 46.Использование высокопродуктивных кроссов и пород при производстве мяса цесарок.
- 47.Технология кормления и содержания цесарят-бройлеров
48. Технология содержания и кормления родительского стада перепелов
- 49.Технология содержания и кормления ремонтного молодняка перепелов
- 50.Схема технологического процесса при производстве мяса и яиц перепелов
- 51.Технология переработки яиц и мяса перепелов

Критерии оценивания результатов обучения на экзамене

Таблица 9

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном

	сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Бессарабов, Б.Ф. Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, А.П. Киселев. – Санкт-Петербург : Лань. – 160 с. ISBN 978-5-8114-1829-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/60647>

2. Буяров, В.С. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : учебно-методическое пособие / В.С. Буяров, Ю.Б. Феофилова, Н.Н. Лаушкина. – Орел : ОрелГАУ, 2014. – 268 с. - ISBN 978-5-93382-226-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/71505>

3. Епимахова, Е.Э. Воспроизводство сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / Е.Э. Епимахова, В.Ю. Морозов, М.И. Селионова. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург : Лань. – 60 с. ISBN 978-5-8114-3788-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL : <https://e.lanbook.com/book/125716>

7.2 Дополнительная литература

1. Егоров, И. А. Кормление сельскохозяйственной птицы / И. А. Егоров, В. И. Фисинин, И. Ф. Драганов. - М.: ГЭОТАР-Медиа. - 2011. - 344 с.

2. Кочиш, И. И. Птицеводство / И.И. Кочиш, М. Г. Петраш, С. Б. Смирнов - 2-е изд., перераб. и доп. М.: КолосС, 2007. - 414 с.

3. Мясное птицеводство : учеб. пособие для вузов / [Ф. Ф. Алексеев и др.] под общ. ред. В. И. Фисинина. - СПб. : «Лань», 2007. - 413 с.

4. Князев, А.Ф. Технологическое оборудование птицеводческих хозяйств / А.Ф. Князев, В.П. Лысенко. – «ЗООВЕТКНИГА». – 2015. – 428 с.

5. Промышленное птицеводство / сост. Фисинин В.И., Тардатьян Г.А. - М.:Агропромиздат,1991. – 544 с.

6. Царенко, П.П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы. Учебное пособие / П.П. Царенко, Л.Т. Васильева. - СПб.: «Лань», 2016. - 113 с.

7. Штеле, А. А. Яичное птицеводство / А. А. Штеле, А. К. Османян, Г. Д. Афанасьев - СПб: «Лань», 2016. – 272 с.

8. Журналы: Птицеводство, Птица и птицепродукты, интернет-сайты производителей продукции и производителей оборудования для содержания и выращивания птицы

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

Зеленина, О.В. Методические указания для ведения лабораторно-практических занятий по дисциплине птицеводство. Часть II для студентов зооинженерного факультета очной и заочной формы обучения ФГОС ВО направление подготовки 36.03.02 «Зоотехния» / О.В. Зеленина. – Калуга. – 2017. – 37 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
<http://e.lanbook.com>- Электронная Библиотечная Система издательства Лань;
http://www.cnsnb.ru/Agros_table.shtm - база данных по животноводству;
<http://www.cnsnb.ru> –Центральная научная сельскохозяйственная библиотека.

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 10

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Подготовка презентаций	Microsoft	2006 Версия Microsoft Office PowerPoint 2007
2	Все разделы	Microsoft Office Word	Текстовый редактор	Microsoft	2006 Версия Microsoft Office Word 2007

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 11

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
г. Калуга, ул. Вишневого, 27 учебно-лабораторный корпус каб. № 201н	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Перечень оборудования: Мультимедийное оборудование (проектор тип 1 Acer X1226H, Экран Draper Diplomat, ноутбук с колонками), трибуна напольная, плакаты на баннерной ткани(3 шт.), стол преподавательский, учебные парты (22 шт.), посадочных мест 77.
г. Калуга, ул. Вишневого, 27 учебно-лабораторный корпус каб. № 205н	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Перечень оборудования: Перечень оборудования: учебные столы (14 шт.); стулья (28 шт.); рабочее место преподавателя; доска учебная, стеллажи, фрагменты оборудования птичников

г. Калуга, ул. Вишневого, 27 учебно-лабораторный корпус каб. № 203н	Помещение для самостоятельной работы обучающихся. Перечень оборудования: компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.
г. Калуга, ул. Вишневого, 27 учебно-лабораторный корпус каб. № 406	Помещение для самостоятельной работы обучающихся. Перечень оборудования: компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Lenovo V310z (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

При освоении дисциплины «Технология производства яиц и мяса птицы» необходимо проработать лекционный материал и учебную литературу, определиться с выбором темы курсовой работы. Постоянно работать с научной литературой по выбранной теме, написать теоретическую часть курсовой работы, предоставить ее на проверку преподавателю. На практических занятиях сделать сквозные расчеты по цехам птицефабрики яичного и мясного направления. Затем выполнить расчеты индивидуального задания по расчетной части курсовой работы.

При изучении дисциплины освоить особенности технологии производства продукции птицеводства на птицеводческих предприятиях, занимающихся разведением гусей, уток, индеек и других видов птицы. Обратит внимание на схему технологического процесса, особенности и методы содержания ремонтного молодняка, родительского стада и откормочного поголовья. Изучить схему работы линии для разделки тушек птицы, переработку перопухового сырья от разных видов птицы.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан предоставить в письменном виде выполненное задание по пропущенной теме или конспект в случае пропуска лекции.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При организации обучения необходимо уделить внимание следующим вопросам: технологии производства яиц кур, технологии производства мяса кур, индеек, уток, гусей и других видов птицы, отдельно рассмотреть вопросы переработки птицеводческой продукции; привести примеры наиболее современных и передовых предприятий по производству мяса птицы. При рассмотрении технологии воспроизводства птицы уделить внимание организации работы в племенных репродукторах и селекционных центрах по яичному или мясному птицеводству.

Рассмотрение технологии производства яиц или мяса кур необходимо начать с основных принципов технологии, внутриотраслевой и технологической специализации, дать краткое описание основным цехам и подразделениям птицефабрики яичного или бройлерного направления, пояснить: как рассчитываются мощность птицефабрики, оборот помещений и другие показатели. Показать схему технологического процесса на птицефабрике. При выполнении расчетных заданий на практических занятиях необходимо использовать методические указания, показанных в п.7.3.

Программу разработала:

Зеленина О.В., к.б.н., доцент

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
_____ С.Д. Малахова
« ____ » _____ 2020 г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
«Б1.В.ДВ.04.01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЯИЦ И МЯСА
ПТИЦЫ»**

для подготовки бакалавров
Направление: 36.03.02 «Зоотехния»
Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»
Форма обучения очная, заочная
Год начала подготовки: 2019; 2020
Курс 3
Семестр 5

В рабочую программу не вносятся изменения. Программа актуализирована для 2020 г. начала подготовки.

Разработчик: Зеленина О.В., к.б.н., доцент _____
« __ » _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Зоотехнии» протокол № _____ от « __ » _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой Ермошина Е.В. _____

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой «Зоотехнии» « __ » _____ 201__ г.
Ермошина Е.В. _____