

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
_____/проф. Ш.Б.Хашегульгов
от «22» мая 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан агроинженерного факультета
_____/ М.И.Ужахов
от «23» мая 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.О.10 Технология производства, переработки и товароведения
продукции птицеводства**

Направление подготовки (магистратура)
36.04.02 Зоотехния

Направленность (профиль подготовки)
**Частная зоотехния, технология производства
продуктов животноводства**

Квалификация выпускника
Магистр

Форма обучения
Очная

Магас, 2024г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний и навыков для обеспечения рационального выращивания, содержания и полноценного кормления сельскохозяйственной птицы различных видов, производства продукции птицеводства с использованием достижений в области инноваций отрасли, современной науки и передового опыта.

Задачи дисциплины изучение:

- конституции, экстерьера, интерьера и биологических особенностей основных видов сельскохозяйственной птицы;
- пород и кроссов основных видов сельскохозяйственной птицы;
- особенностей племенной работы с основными видами сельскохозяйственной птицы;
- нормированного кормления, составления рационов основных видов птицы с использованием ресурсосберегающих и экологически безопасных технологий;
- систем, способов содержания и промышленных технологий выращивания и содержания основных видов сельскохозяйственной птицы;
- выращивания молодняка и содержания взрослой птицы: яичных и мясных кур, цыплят-бройлеров, индюшат, утят, гусят, цесарят, перепелят на мясо;
- ресурсосберегающих и экологически безопасных технологий производства птицеводческой продукции;
- технологии убоя и переработки продукции основных видов сельскохозяйственной птицы;
- особенностей товароведения продукции отраслей птицеводства и оценка качества продукции основных видов сельскохозяйственной птицы.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.О.10. «ТППиТПП» относится к профессиональному циклу вариативной части обязательных дисциплин по направлению 36.04.02. «Зоотехния», Частная зоотехния, технология производства продукции животноводства».

Таблица 1.

Связь дисциплины «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства» с предшествующими дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, предшествующие дисциплине «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»	Семестр
	Физиология;Разведение с.-х. животных;Кормление с.-х. животных;Зоогигиена и др.	Бакалавриат
Б1Б.02.	Информационные технологии в науке и производстве	1
Б1.В.04.	Биологические основы овцеводства	1

Таблица 2.

Связь дисциплины «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства» со смежными дисциплинами

Код дисциплины	Дисциплины, смежные с дисциплиной «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»	Семестр
Б1.В.01.	Планирование и организация научных исследований	2
Б1.Б.04.	Современные проблемы зоотехнии	2

Таблица 3.

Связь дисциплины «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства» с последующими дисциплинами.

Код дисциплины	Дисциплины, следующие за дисциплиной «Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»	Семестр
Б1.В.02.	Методы и технологии обучения профессиональным дисциплинам	4
Б1.Б.05	Технология первичной переработки продуктов животноводства	4

Перечень последующих, практик, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- 1) успешное прохождение учебной, научно-исследовательской,

технологической и педагогической практик,

- 2) успешное выполнение научно-исследовательской работы,
- 3) успешное прохождение производственной практики,
- 4) выполнение ВКР.

3. Результаты освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Универсальные компетенции:

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Общепрофессиональные компетенции

ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Профессиональные компетенции

ПК-2 способен осуществлять контроль за организацией и проведением санитарных и профилактических мероприятий

Требования к знаниям, умениям, навыкам

В результате изучения дисциплины специалист должен:

знать:

- биологические особенности основных видов сельскохозяйственной птицы и их использование при производстве продукции и разработке технологии птицеводства;
- племенные и продуктивные качества основных видов сельскохозяйственной птицы, методы их оценки; половозрастные группы птицы и структуру стада хозяйств различного направления;
- породы и кроссы основных видов сельскохозяйственной птицы;
- современные технологии (в том числе ресурсосберегающих и экологически безопасных) производства продуктов основных видов сельскохозяйственной птицы;
- технология переработки продуктов птицеводства;
- товароведение продуктов птицеводства.

уметь:

- логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний;
- продемонстрировать понимание общей структуры зоотехнии и связь между ее составляющими;
- понимать и использовать методы критического анализа технологических решений в птицеводстве;
- правильно использовать методологию и методы общей и частной зоотехнии.

приобрести навыки:

- по определению экстерьера, конституции, кросса и породы сельскохозяйственной птицы различных видов и направлений продуктивности;
- по определению параметров микроклимата птичника - температуры, влажности воздуха, освещенности и др.;
- по определению себестоимости продукции птицеводства, уровня рентабельности и экономической эффективности производства продукции.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов

	Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)								Формы текущего контроля успеваемости .Форма промежуточной аттестации (по семестрам)							
			Контактная работа					Самостоятель-ная работа										
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт. работы	Всего	Курсовая работа(проект)	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работы	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контрол.н. работ	Проверка реферата	Проверка эссе и иных творческих работ	курсовая работа (проект) др.
1	Состояние мирового и этапы его отечественного птицеводства,этапы его развития. Значение птицеводства,	2	2	2				8			8							
2	Происхождение и биологические особенности, экстерьер с.-х.птицы.	2	4	2	2			6						6				
3	Виды, породы, кроссы	2	6	4	2			8					8					
4	Основы анатомии и физиологии птицы Конституция и экстерьер	2	4	2	2			6							6			
5	Продуктивность птицы .Яичная продуктивность Мясная продуктивность	2	10	4	6			6										
6	.Породы с/х птицы. Яичные породы кур. Мясо-яичные породы и породные группы кур. Мясные породы кур Породы индеек Породы и породные группы уток Породы и породные группы гусей Птица других видов	2	8	4	4			8					8					
	.Племенная работа	2	4	2	2			4						4				
8	Корма и кормление	2	4	2	2			6						2	4			
9	Технология производства яиц на промышленной основе	2	4	2	2			6					2		4			

Особенности раздельного выращивания самцов и самок указанных видов. Технологические нормативы выращивания птицы.

Раздел 3. Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы.

Классификация пород, породных групп, линий и кроссов. Породы и кроссы уток и гусей, история создания и разведения в нашей стране, показатели продуктивности. Поро-дообразование и селекционно-племенная работа в указанных отраслях. Современные тенденции племенной работы с утками и гусями. Примеры успешного проведения гибридизации в указанных отраслях. Принципы нормированного кормления уток и гусей, их потребность в питательных веществах. Структура рационов кормления водоплавающей птицы. Корма, используемые для кормления данной птицы: зерновые; остатки технических производств; корма животного происхождения; витаминные; сочные; минеральные. Особенности их использования при кормлении водоплавающей птицы.

Раздел 4. Современные технологии производства мяса водоплавающей птицы.

Организация технологического процесса производства мяса указанных видов при выращивании современных высокопродуктивных пород и кроссов птицы. Применение современных ресурсосберегающих и экологически безопасных технологий производства мяса уток и гусей. Особенности интенсивного выращивания птицы указанных видов. Технологические нормативы выращивания птицы.

Раздел 5. Подготовка птицы к убою и доставка на переработку.

Отлов птицы. Продолжительность предубойной выдержки кур, индеек, цесарок, перепелов и водоплавающей птицы. Транспортировка предназначенной для убоя птицы. Приемка птицы в убойном пункте.

Раздел 6. Технология убоя и переработки птицы.

Первичная обработка птицы - убой и снятие оперения. Полупотрошение и потрошение птицы. Глубокая разделка и полная разделка тушек. Формовка и охлаждение тушек. Сортировка, маркировка,

взвешивание и упаковка тушек. Охлаждение, замораживание и хранение мяса птицы.

Раздел 7. Переработка малоценных продуктов потрошения птицы.

Переработка отходов остающихся при убойе птицы - кровь, кишечник, легкие, почки, селезенка, яичники, семенники, кутикула мышечных желудков, а также кости, сухожилия, головы и ноги для производства кормов животного происхождения. Нежиросодержащее и жиросодержащее сырье. Производство мясокостной, мясной, костной, кровяной, перьевой муки и технического жира.

Раздел 8. Строение, химический состав и питательная ценность яиц.

Показатели стандартного куриного яйца - масса, объем, плотность, большой диаметр, малый диаметр, индекс формы, площадь поверхности. Желток, белок, подскорлупная оболочка, воздушная камера, скорлупа яйца. Химический состав и питательная ценность яиц.

Раздел 9. Требования к качеству пищевых яиц.

Требования, предъявляемые к диетическим и столовым яйцам. Сроки их хранения. Соотношение составных частей яйца в зависимости от массы. Категории яиц в зависимости от массы. Прочность скорлупы пищевых яиц. Пороки пищевых яиц и причины их образования.

Раздел 10. Технология переработки яиц.

Санитарная обработка яиц перед приготовлением меланжа. Технологический процесс производства меланжа. Качественные характеристики яичного меланжа. Технология производства яичного порошка. Химический состав яичного порошка. Органолептические показатели яичного порошка высокого качества.

Раздел 11. Побочная продукция птицеводства.

Первичная переработка перо-пухового сырья. Его мытье, сушка, рассортировка и подготовка сырья к отправке на фабрики перо-пуховых изделий. Использование отходов получаемых при переработке птицы для производства кормов животного происхождения. Обезвоживание, разварка,

стерилизация и сушка кормовой муки. Классификация кормовой муки в зависимости от исходного сырья. Переработка помета.

Раздел 12. Товароведение продуктов птицеводства. Классификация мяса с.-х. птицы в зависимости от вида, возраста, массы тушек, способа обработки, температуры, упитанности и качества обработки. Требования к мясу молодняка и взрослой птицы различных видов. Диетические и пищевые яйца куриные, индюшинные, цесариные, перепелиные, утиные и гусиные. Требования к качеству пищевых яиц (куриных, индюшинных, цесариных, перепелиных, утиных и гусиных). Дефекты куриных яиц. Требования к упаковке, маркировке и хранению яиц.

5. Образовательные технологии

Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы и осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.

Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.

В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения

самостоятельной работы.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием *Internet*-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ;
- закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

6.1. План самостоятельной работы студентов

№ раз-дела	Наименование раздела дисциплины	Содержание лабораторной работы	Трудоем-кость, час.
1.	Биологические особенности основных видов с.-х. птицы. Породы, линии и кроссы кур, индеек, цесарок и перепелов	Лаб. работа № 1. Изучение экстерьера, ин-терьера и конституции, особенности обмена веществ, терморегуляции, системы органов размножения, дыхания, пищеварения, движения. Изучение пород, породных групп, линий и кроссов кур, индеек, цесарок и перепелов, разводимых в РФ.	4
2.	Кормление кур, индеек, цесарок, перепелов. Современные технологии производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.	Лаб. работа № 2. Определение потребностей этих птиц в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах. Изучение организации технологического процесса производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.	4
3.	Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы. Кормление во-доплавающей птицы.	Лаб. работа № 3. Изучение пород, породных групп и кроссов уток и гусей, разводимых в РФ. Определение потребностей уток и гусей в обменной энергии, питательных и биологически активных веществах.	4
4.	Современные технологии	Лаб. работа № 4. Изучение организации	4

	производства мяса водоплавающей птицы	технологического процесса производства мяса уток и гусей.	
5.	Подготовка птицы к убою и доставка на переработку	Лаб. работа № 5. Изучение правил отлова птицы, их сортировки и транспортировки на убой.	4
6.	Технология уоя и переработки птицы	Лаб. работа № 6. Изучение уоя, ощипывания, полупотрошения и потрошения птицы.	4
7.	Переработка малоценных продуктов потрошения птицы	Лаб. работа № 7. Определение сырья пригодного для производства кормовой муки, перьевой муки и технического жира.	4
8.	Строение, химический состав и питательная ценность яиц	Лаб. работа № 8. Определение желтка, белка, подскорлупной оболочки, воздушной камеры, скорлупы, изучение химического состава яиц.	4
9.	Требования к качеству пищевых яиц	Лаб. работа № 9. Изучение требований предъявляемых к диетическим и пищевым яйцам, категории яиц.	4
10.	Технология переработки яиц	Лаб. работа № 10. Изучение качественных характеристик яичного меланжа и яичного порошка, их химического состава.	4
11.	Побочная продукция птицеводства	Лаб. работа № 11. Изучение продукции получаемой при переработке перо-пухового сырья и птичьего помета.	4
12.	Товароведение продуктов птицеводства	Лаб. работа № 12. Изучение товароведения мясной и яичной продукции основных видов с.- х. птиц.	6

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к лабораторной работе, к опросу, тестированию.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов ОФО	Объем часов ОФО	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1	Биологические особенности основных видов с. - х. птицы. Породы, линии и кроссы кур, индеек, цесарок и перепелов.	8	[1] стр. 21-24, 80-90, 97-100, 105-109	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
2.	Кормление кур, индеек, цесарок, перепелов. Современные техноло-	8	[1] стр. 270-278,	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во

	гии производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.		286- 290, 290-328, 349-360	время экзамена.
3	Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы. Кормление водоплавающей птицы.	8	[1] стр. 100-105, 281-286	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена.
4.	Современные технологии производства мяса водоплавающей птицы.	8	(1) стр. 330-346	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
5.	Подготовка птицы к убою и достав-ка на переработку.	8	[1] стр. 368-370	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
6.	Технология уоя и переработки птицы.	8	[1] стр. 370-375	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
7.	Переработка малоценных продуктов потрошения птицы.	8	[1] стр. 270-286	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена.
8.	Строение, химический состав и питательная ценность яиц	8	[1] стр. 375-381	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
9.	Требования к качеству пищевых яиц	8	[1] стр. 375 - 381	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
10.	Технология переработки яиц	8	[1] стр. 375 - 381	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
11.	Побочная продукция птицеводства	5	[1] стр. 381 - 384	Подготовка к сдаче экзамена. Ответ во время экзамена.
12.	Товароведение продуктов птицеводства	4	[41] 205 - 223, 298 - 303	Ответ во время проведения контрольных мероприятий и экзамена.
	ИТОГО	89		

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины «ТППиТПП» необходимо учитывать особенность Федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования - их компетентностную ориентацию, которая нацелена не на сумму усвоенной информации, а на способность человека действовать в различных ситуациях.

Главной целью реализации компетентностного подхода является формирование и развитие профессиональных навыков магистров, увеличение доли участия обучающихся в учебном процессе через широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, долевых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Дисциплина «ТППиТПП» рассчитана на изучение в два семестра:

- первый семестр без контроля;
- второй семестр сдача экзамена.

6.3. Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

Показатели критериев и шкал оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях; тестовые задания и коллоквиум);

№ п/п	Название модуля	Компетенции
----------	-----------------	-------------

1.	Биологические особенности основных видов с.- х. птицы. Породы, линии и кроссы кур, индеек, цесарок и перепелов.	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
2.	Кормление кур, индеек, цесарок и перепелов. Современные технологии производства мяса кур, индеек, цесарок и перепелов.	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
3.	Породы, линии и кроссы водоплавающей птицы Кормление водоплавающей птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
4.	Современные технологии производства мяса водоплавающей птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
5.	Подготовка птицы к убою и доставка на переработку	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
6.	Технология убои и переработки птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
7.	Переработка малоценных продуктов потрошения птицы	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
8.	Строение, химический состав и питательная ценность яиц	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
9.	Требования к качеству пищевых яиц	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
10.	Технология переработки яиц	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
11.	Побочная продукция птицеводства	УК-1,ОПК-2, ПК- 2
12.	Товароведение продуктов птицеводства	УК-1,ОПК-2, ПК- 2

**Показатели критериев и шкал оценивания
при промежуточной аттестации обучающихся.**

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения студентами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины.

Критерии оценивания результатов обучения.

Оценка	Критерии оценивания
«5» (отлично) зачтено	оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, овладевший всеми компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, умение свободно выполнять задания предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;
«4»	оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное

(хорошо) зачтено	знание программного материала, овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
3 (удовлетворительно) зачтено	оценку-«удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;
«2» (не удовлетворительно) Не зачтено	оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

С учетом изложенных критериев и специфики конкретных дисциплин устанавливаются требования к оценке знаний на экзаменах и дифференцированных зачетах по дисциплинам, освоение которых связано преимущественно с формированием практических умений, навыков и профессионального мастерства.

7. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины

7.1. Учебная литература

1. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учебное пособие для студ.

вузов, обуч. По спец. «Товароведение и экспертиза товаров» /Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М. : КолосС, 2011. - 312 с.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. «Зоотехния» и «ТППСХП» /Л.Ю. Кисилев [и др.]; ред. Л.Ю. Кисилев. - СПб : Издательство «Лань», 2013. - 448 с.

3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки «Зоотехния» и «Продукты питания животного происхождения» /Г.С. Шарафутдинов [и др.] - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Издательство «Лань», 2012. - 624 с.

4. Мясное птицеводство [Текст] : учебное пособие /Ред. В.И. Фисинин. - СПб. : Лань, 2007. - 416 с.

5. Кузнецов, А.Ф. Современные технологии и гигиена содержания птицы [Текст] : учебное пособие для студ. высших с.-х. учебных заведений, обуч. по спец. «Ветеринария», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Биоэкология» и «Зоотехния» /А.Ф. Кузнецов, Г.С. Никитин. - СПб. : Издательство «Лань», 2012. - 352 с.

6. Кочиш, И.И. Биология сельскохозяйственной птицы [Текст] / И.И. Кочиш, Л.И.Сидоренко, В.И. Щербатов. - М. : Колос, 2005. - 203 с.

7. Макарец, Н. Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст] / Н. Г. Макарец. - М.: Манускрипт, 2005. - 686 с.

8. Фисинин, В. И. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства [Текст] / В.И. Фисинин, Н.Г. Макарец [и др.] - М.: МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003. - 808 с.

7.2.Интернет-ресурсы

1. <http://www.don-agro.ru>
2. <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)
3. <http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека
4. <http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

5. <http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека
Российской государственной библиотеки

Наряду с традиционными изданиями студенты и сотрудники имеют возможность пользоваться электронными полнотекстовыми базами данных

Название ресурса	Ссылка/доступ
Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru
«Образовательный ресурс России»	http://school-collection.edu.ru
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА	http://www.edu.ru –
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	http://fcior.edu.ru -
ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза	http://polpred.com/news
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru -
Русская виртуальная библиотека	http://rvb.ru –
Кабинет русского языка и литературы	http://ruslit.iosu.ru –
Национальный корпус русского языка	http://ruscorpora.ru –
Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com -
Еженедельник науки и образования Юга России «Академия»	http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm
Научная электронная библиотека «e-Library»	http://elibrary.ru/defaultx.asp -
Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru -
Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо»	http://www.informio.ru
Информационно-правовая система «Консультант-плюс»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ
Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в сети ИнГГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

7.3. Программное обеспечение

1.1. Microsoft Windows 7

1.2. Microsoft Office 2007

1.3. Программный комплекс ММИС “Деканат”

- 1.4. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия
«Тестирования»
- 1.5. 1С Зарплата и Кадры
- 1.6. Антивирусное ПО Eset Nod32
- 1.7. Справочно-правовая система “Консультант”
- 1.8. Справочно-правовая система “Гарант”
- 1.9. 1С Бухгалтерия

7.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Минимально необходимый для реализации магистерской программы перечень материально-технического обеспечения включает **кабинет птицеводства**, оснащенный необходимым оборудованием и приборами, плакатами, схемами, эскизами, раздаточным материалом, компьютерным и мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

Перечень технических средств, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Перечень основного оборудования	Нумерация разделов/тем дисциплины
1.	Интерактивная доска IPBOARD, серия CSIP (1 шт.)	1-7
2	Компьютер: Процессор- ЦП-Intel core i5-7400T 2,4Г Гц	1-7

4. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию по дисциплине «ТППиТПП»

1. Биологические особенности основных видов с.-х. птицы.
2. Породы и кроссы кур, разводимые в РФ.
3. Породы и кроссы индеек, разводимые в РФ.
4. Породы и кроссы цесарок, разводимые в РФ.

5. Породы и кроссы перепелов, разводимые в РФ.
6. Породы и кроссы уток, разводимые в РФ.
7. Породы и кроссы гусей, разводимые в РФ.
8. Кормление кур, индеек, цесарок и перепелов.
9. Кормление уток и гусей.
10. Технология производства мяса бройлеров.
11. Технология производства мяса индеек.
12. Технология производства мяса цесарок.
13. Технология производства мяса перепелов.
14. Технология производства мяса уток.
15. Технология производства мяса гусей.
16. Ресурсосберегающие технологии производства мяса основных видов с.-х. птицы.
17. Экологически безопасные технологии производства мяса основных видов с.-х. птицы.
18. Подготовка птицы к убою и доставка на переработку.
19. Технология первичной переработки птицы.
20. Полупотрошение, потрошение птицы, глубокая и полная разделка тушек.
21. Формовка, охлаждение, сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек.
22. Охлаждение, замораживание и хранение тушек.
23. Переработка малоценных продуктов потрошения птицы.
24. Строение, химический состав и питательная ценность яиц.
25. Требования к качеству пищевых яиц.
26. Технологический процесс производства меланжа.
27. Технология производства яичного порошка.
28. Первичная переработка перо-пухового сырья.
29. Переработка отходов получаемых при убойе птицы для производства кормов животного происхождения.
30. Переработка помета.

Рабочая программа дисциплины **«Технология производства, переработки и товароведения продукции птицеводства»** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» сентября 2017г. №973 и профессионального стандарта 13.013 «Специалист по зоотехнии» утвержденный министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. №423н

Программу составил:

доцент кафедры зоотехнии Мурзабеков А.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»
Протокол № 8 от «22» мая 2024г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета
Протокол № 3 от «22» мая 2024 г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год
и регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой