

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы

_____/ М.А.Хашагульгова
от « 28 » _____ апреля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан агроинженерного факультета

_____/ М.И. Ужахов
от « 30 » _____ апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.09.02.«Технология переработки птицы»

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль программы
**«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация выпускника
Бакалавр

Назрань, 2026

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология переработки птицы» является изучение студентами теоретических и практических знаний по этапам технологии убоя и переработки птицы различных видов, а также освоение приёмов и формирование навыков работы в производственных условиях птицеводческих предприятий, имеющих цеха убоя и переработки птицы.

Задачами изучения дисциплины «Технология переработки птицы» «являются: обучить студентов основам управления технологическими процессами убоя и переработки птицы на птицеводческих предприятиях для обеспечения эффективного производства птице продуктов. В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: - особенности биологии, анатомии и физиологии птицы,

- теоретические основы современного птицеводства,
- основные методы разведения и кормления птицы,
- основные виды современных птицеводческих предприятий,
- технологические процессы на производстве, а также внедрение новшеств в современных условиях производства;

уметь: - использовать факторы кормления птицы для повышения её продуктивности;

- планировать производство основной и второстепенной птицеводческой продукции;
- организовывать технологический процесс выращивания ремонтного молодняка, содержание родительского стада птицы, проведения процесса инкубирования яиц.
- уметь организовать перевозку птицы как внутри хозяйства, так и за ее пределы.

владеть: - техникой при технологическом процессе выращивания птицы;

- математическим моделированием, информацией, способах её хранения и переработки;
- прогрессивными технологиями производства продукции птицеводства;
- производством продуктов птицеводства;
- оценкой количества и качества производимой продукции и порядок её реализации;
- рациональным использованием природными ресурсами и организовывать мероприятия по охране окружающей среды;
- рациональным содержанием и кормлением птицы, в условиях интенсивной и передовой технологии.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на лабораторных занятиях с помощью контрольных работ, тестирования, опроса студентов, защиты практических работ.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме итогового контроля – зачета.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО: бакалавриата

Дисциплина «Технология переработки птицы» входит в цикл дисциплин по выбору. Реализация в дисциплине «Технология переработки птицы» требований ФГОС ВПО, ОПОП ВО и учебного плана по направлению 35.03.07. «Технология производства с/х продукции».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология переработки птицы» являются: «Птицеводство», «Морфология», «Физиология», «Биология вида».

Дисциплина «Технология переработки птицы» является одной из важных дисциплин профиля «Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)».

Дисциплина является основополагающей для проведения производственной и преддипломной практик.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля)- «Технология переработки птицы»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	В результате освоения дисциплины обучающийся должен:
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства ПК-2.2. Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма	Знать технологии производства продукции животноводства. Уметь: реализовывать технологии производства продукции животноводства. Владеть: методами реализации технологий производства продукции животноводства и растениеводства
ПК-8	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ПК-8.1. Решает задачи по эффективности организации производства сельскохозяйственной продукции	Знать- технологию выполнения мероприятий по отраслям животноводства Уметь – применять технологию выполнения мероприятий по отраслям животноводства и растениеводства Владеть – навыками применения технологии выполнения организационных мероприятий по отраслям животноводства и растениеводства

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) «Технология переработки птицы»

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 ч. Лекции -22
практические занятия -30, самостоятельная работа – 56 часа.

№ п/п	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					Самостоятел ь-ная работа										
			Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Др. виды контакт.	Всего	Курсовая работа(тема)	Подготовка к экзамену	Другие виды самостоятельной работ	Собеседование	Коллоквиум	Проверка тестов	Проверка контролн. работ	Проверка реферата	Проверка эссе и иных творческих работ	курсовая работа (проект)
Раздел 1.																		
1.1.	Состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	2	4	2				2							2			
Раздел 2.																		
2.1.	Правила и нормативы голодной выдержки и отло- ва птицы.	2	4	2	4			2							4			
Раздел 3.																		
3.1	Анестезия и убой птицы	2	6	4	4			4		2								
3.2	Виды анестезии. Цели анестезии.	2	8	2	2			2		2	2							
3.3.	Нормативы при анестезии птицы. Оценка резуль- татов анестезии.	2	4	2	2			3		3								
3.4	Обработка и потрошение тушек.	2	6	2	4			2		2	2							
3.5	Охлаждение и первичная переработка тушек	2	4	2	4			2			2							
3.6	Способы охлаждения тушек, преимущества и не- достатки разных способов охлаждения.	2	4	2	4			4							4			
3.7	Хранение, сортировка, маркировка тушек и пти- цепродуктов	2	6	2	2			2							2			
3.8	Способы подготовки тушек и птицепродуктов к хранению.	2	6	2	4			4			3							
	Подготовка к экзамену	2								27								
	Общая трудоемкость, в часах	2	52	22	30			56		27		Промежуточная аттестация						
Форма																		
Зачет																		
Зачет с оценкой																		
Экзамен																		
																	27	

4.2.Содержание дисциплины (модуля)

Введение. *Раздел 1. История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России*

Состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России.

Значение переработки в производстве продуктов птицеводства. Основные задачи в области переработки. Отечественный и зарубежный опыт. Новые направления в технологии переработки яиц, перопухового сырья, помета. Отлов птицы. Размещение в транспортной таре птицы разных видов.

Подготовка, отлов и транспортировка птицы. Правила и нормативы голодной выдержки и отлова птицы. Нормативы размещения птицы в транспортной таре. Транспортные средства. Загрузка птицы в транспортную тару. Выгрузка птицы.

Анестезия птицы разных видов. Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровеудаления. Анестезия и убой птицы. Виды анестезии. Цели анестезии. Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии. Способы убоя. Нормативы при убое и кровеудалении. Оценка результатов убоя птицы и кровеудаления тушек.

Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и субпродуктов первой категории. Расчёт убойного выхода. Обработка и потрошение тушек. Тепловая обработка тушек птицы разных видов. Снятие оперения с тушек. Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек. Способы потрошения. Определение потрошенной тушки. Отделение субпродуктов первой и второй категории. Оценка результатов потрошения. Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения. Первичная переработка тушек. Выход отдельных частей тушек.

Раздел 2. Технология первичной переработки тушек птицы и яиц

Охлаждение и первичная переработка тушек. Способы охлаждения тушек, преимущества и недостатки разных способов охлаждения. Нормативы охлаждения. Оценка результатов охлаждения тушек. Определение первичной переработки. Нормативы первичной переработки. Продукты первичной переработки. Выход продуктов первичной переработки. **Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов** Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов. **Хранение, сортировка, маркировка тушек и птицепродуктов.** Способы подготовки тушек и птицепродуктов к хранению. Нормативы хранения охлаждённых и замороженных тушек, субпродуктов и продуктов переработки птицы. Сортировка, маркировка и упаковка тушек и птицепродуктов. **Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц. Хранение яиц. Обработка яиц. Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения меланжа. Технология переработки яиц и производства яичного порошка.** Стандартные куриные яйца. Диетические и столовые яйца. Показатели свежести яиц. Сбор, сортировка, обработка, упаковка и транспортирование яиц. Технологический процесс производства меланжа. Технология производства яичного порошка.

Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной

массы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка. Технология переработки перо-пухового сырья. Виды перьев. Строение оперения у разных видов птицы. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Особенности пуховых перьев водоплавающей птицы. Технология прижизненной ощипки гусей.

Виды перьев. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха. Соотношение пуха и пера у сельскохозяйственной птицы. Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Хранение перо-пухового сырья.

Технология переработки помета. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Обеззараживание помета. Использование помета в качестве удобрения. Приемы переработки помета. Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность помета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.

5.Образовательные технологии

Освоение курса осуществляется на практических занятиях, а также в процессе самостоятельной работой студентов с теоретической литературой и практическими заданиями. При подготовке бакалавров можно выбрать следующие основные формы проведения учебных занятий:

- интерактивные лекции;
- лекции-пресс-конференции;
- тренинги и семинары по развитию профессиональных навыков;
- мозговые штурмы

Активные и интерактивные формы проведения учебных занятий по дисциплины

№ п.п.	Тема программы дисциплины	Применяемые технологии	Кол-во аудит. часов
1	Подготовка, отлов и транспортировка птицы	Лекция с презентацией.	2
2	Охлаждение тушек и субпродуктов.	Лекция с презентацией.	4
3	Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов.	Лекция с презентацией	2
4	Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести, хранение и обработка яиц	Лекция с презентацией	4

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

Задачами самостоятельной работы студента по дисциплине является:

- расширение теоретических знаний студента по разделам дисциплины, изучаемым на лекционных занятиях;
- самостоятельное знакомство с некоторыми вопросами дисциплины;
- овладение методиками выполнения практических заданий.

На самостоятельную работу студента в плане отводится 56 часов.

Формами заданий для самостоятельной работы обучающихся в аудитории под контролем преподавателя являются:

- коллоквиум;
- тестирование;
- самостоятельное изучение разделов дисциплины с помощью специальной литературы и Интернет-ресурсов,
- подготовку к мероприятиям текущего контроля (рефераты, опросы на лекциях ,тестовые задания),
- подготовку к промежуточной аттестации на основе лекционного материала и материала, изученного самостоятельно.

Самостоятельная работа обучающихся в компьютерном классе (в дистанционном режиме) включает следующие организационные формы учебной деятельности: работа с электронным учебником, просмотр видеолекций, компьютерное тестирование, изучение дополнительных тем занятий, выполнение домашних заданий.

7. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Форми- руемые компе- тенции	Контроль выполне- ния работ
1.	История, состояние и перспективы развития переработки продуктов птицеводства в России	1. Птица, предназначенная для убоя. 2. Оценка мясных качеств птицы различных видов. 3. Яичная продуктивность птицы различных видов. 4. Средства механизации отлова и транспортировки птицы. 5. Механизация выгрузки и подачи птицы на конвейер. 6. Фиксация птицы на конвейере. 7. Анастезирующие приемы и средства. 8. Особенности убоя птицы в разных регионах России и мира. 9. Особенности обработки тушек птицы различных видов и потрошение. 10. Средства механизации процессов обработки тушек и потрошения. 11. Технологические линии по переработке яиц.	ПК-2 ПК-8	Опрос, контроль- ная работа

2.	Технология первичной переработки тушек	12. Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения. 13. Виды упаковки птицепродуктов. 14. Химические процессы, происходящие в мясе при хранении. 15. Влияние упаковки на качество продукта. 16. Соотношение составных частей яйца. 17. Влияние химического состава яиц на качество яичного порошка и меланжа. 18. Тара, используемая для хранения яичного порошка и меланжа. 19. Использование разного вида перьев для производства товаров массового спроса 20. Хранение и обработка перо - пухового сырья. 21. Породы гусей, используемых для производства пуха. 22. Переработка помёта и сточных вод. 23. Утилизация отходов производства птицепродуктов.	ОПК-4 ПКО-7	Опрос, контрольная работа
----	--	--	----------------	---------------------------

8.1.Организация деятельности обучающегося

1. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения, пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины.
2. Ознакомление с терминами, понятиями с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь.
3. Определение вопросов, терминов, материала, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
4. Просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.)
5. Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, за зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам
6. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам.
7. При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспект

8.2.Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

Текущий контроль проводится в форме устного опроса, с использованием тестовых заданий по темам практических занятий, а так же в форме коллоквиумов и контрольных работ, обеспечивая, таким образом, закрепление знаний по теоретическому материалу и формирование навыка практического построения прогнозов с использованием различных методов, а также заключается в пояснениях и ответах на вопросы по самостоятельно изучаемым разделам курса в форме устного опроса и написание реферата.

Примерные темы для рефератов (таблица 6.1).

При оформлении реферата необходимо в письменном виде представить доклад на 7-10 страницах с таблицами, схемами и т.д. К реферату прилагается список использованной литературы и эл. сайтов.

Промежуточный – сдача зачета по разработанным билетам.

Подготовка к зачету. Подготовка к зачету требует определенного алгоритма действий. Прежде всего необходимо ознакомиться с вопросами, которые выносят на зачет. На основе этого надо составить план повторения и

систематизации учебного материала на каждый день, чтобы оставить день или его часть для повторного обобщения программного материала. Нельзя ограничиваться только конспектами лекций, следует проработать нужные учебные пособия, рекомендованную литературу.

Последовательность работы в подготовке к зачету должна быть такая: внимательно прочитать и уяснить суть требований конкретного вопроса программы; ознакомиться с конспектом; внимательно проработать необходимый учебный материал по учебным пособиям и рекомендуемой литературе. Если для отдельной темы преподаватель предложил первоисточник, специальную научную литературу, которую студент разрабатывал в период подготовки к занятиям, необходимо вернуться к записям этих материалов (а в отдельных случаях и до оригиналов), воссоздать в памяти основные научные положения. Если отдельные вопросы остаются неясными, их необходимо написать на полях конспекта, чтобы выяснить на консультации.

Основные положения темы после глубокого осознания их сути следует заучить, повторяя несколько раз или рассказывая коллеге. Важнейшую информацию следует обозначать другим цветом, это помогает лучше их запомнить. Когда повторен и систематизирован весь учебный материал, необходимо пересмотреть его еще раз уже за своими записями.

Таблица 8.1 - Шкала и критерии оценки итоговой аттестации в форме зачета.

Оценка	Критерии
Зачтено	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Не зачтено	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

Контроль освоения компетенций

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые разделы	Компетенции, компоненты которых контролируются
-------	--------------	------------------------	--

1	Коллоквиум	Виды упаковки птицепродуктов. Химические процессы, происходящие в мясе при хранении. Влияние упаковки на качество продукта.	ПК-2,ПК-8
2	Тестовые задания	Все разделы	ПК-2,ПК-8
3	зачет	Все разделы	ПК-2,ПК-8

Материалы для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации составляют отдельный документ – Фонд оценочных средств по дисциплине прилагается.

9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература

1. **Птицеводство** : учебник / под общ. ред. проф. В.А. Реймера. — Москва: ИНФРА- М, 2019. — 389 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5d19931b2cd3e4.50576218. - ISBN 978-5-16- 108021-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/982228>
2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313>
3. **Мясное птицеводство** [Текст] : учеб. пособие для вузов / Ф. Ф. Алексеев [и др.]; Под общ. ред. В. И. Фисинина. - СПб. : Лань, 2007. - 416 с. - ISBN 978-5-8114-0734- 7

б) Дополнительная литература

1. Е. П. Любимова, А. С. Давыдова. Птицеводство: учебное пособие / — пос. Кара- ваево : КГСХА, 2017. — 158 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133648>
2. Чупина, Л. В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учебно- методическое пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технол. фак. ; сост. Л. В. Чупина, В. А. Реймер. - Новосибирск : НГАУ, 2013. - 58 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516912>
3. Птицеводство : учебное пособие / составитель Е. А. Кишняйкина. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143047>
4. Калинина, Е. **Птицеводство**: практикум / Калинина Е., Толстомятов М.В., Саломатин В.В. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 92 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/615229>.
5. Штеле, А. Л. Яичное птицеводство : учебное пособие / А. Л. Штеле, А. К. Османян, Г. Д. Афанасьев. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — ISBN 978-5- 8114-1124-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/671>
6. **Бессарабов, Е. Ф. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц** [Текст] : учеб. для вузов / Е. Ф. Бессарабов, Э. И. Бондарев, Т. А. Столляр. - 2-е изд., доп. - СПб. : Лань, 2005. - 352 с. - ISBN 5-8114-0598-7
7. Антипова Л. В., Полянских С. В., Калачёв А. А. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства. ООО «Издательство «Гиорд» 2009 г. — 512 с.
8. **Костюнина, В. Ф.** Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии [Текст] : по спец. "Ветеринария", "Зоотехния", "Птицеводство" / В. Ф. Костюнина, Е. И. Туманова, Л. Г. Демидчик.

- М. : Агропромиздат, 1991. - 479 с. - (Учеб. и учеб. пособия для учащихся техникумов. Ветеринария). - ISBN 5-10-000670-6

10. Интернет- ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru> <http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/> РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nl.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.ioso.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 «Информιο»	http://www.informio.ru

Информационно-правовая система «Гарант»	Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнгГУ
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	https://www.biblio-online.ru

11. Программное обеспечение

Информационно-библиотечное обеспечение учебного процесса включает в себя:

- доступ к электронно-библиотечным системам и электронным документам;
- хранение выпускных работ и ведения электронного портфолио обучающихся;
- WV-reader (IPRbooks) для мобильных устройств для незрячих и слабовидящих.

Имеющиеся в вузе адаптивные технологии для внедрения инклюзивного образования обеспечивают возможность внедрения методов инклюзивного образования для обучения людей с нарушениями зрения в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Университет обеспечен следующим комплектом лицензионного программного обеспечения.

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнгГУ
 - 1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10
 - 1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
 - 1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
 - 1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”
 - 1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
 - 1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
 - 1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
 - 1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
 - 1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
 - 1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
 - 1.11. 1С Зарплата и Кадры
 - 1.12. 1С Кадры: расчет заработной платы
 - 1.13. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
 - 1.14. Справочно-правовая система “Консультант”
 - 1.15. 1С Бухгалтерия

12. Материально-техническое обеспечение

Лекционные занятия проводятся в учебной аудитории №119. Аудитория оснащена:

Специализированная мебель. Учебно-наглядные пособия (учебники и учебные пособия, справочники, словари, диапозитивы, слайд-презентации).

Практические занятия проводятся в учебной аудитории №119 -рабочее место преподавателя;

- аудиторная доска,
- учебно-наглядные пособия,
- коллекция демонстрационных плакатов, таблиц и макетов.

Доступ к комплектам библиотечного фонда. Журналы.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства колбасных изделий» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки с\ продукции», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» июля 2017 г. № 669 .

Программу составили :

1. к.б.н., доцент кафедры зоотехнии Мурзабеков А.А..
2. кан.с.х.н., доцент кафедры зоотехнии Долгиева З.М.

Программа одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол №8 от « 28 » 04 2026 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета

Протокол №3 от « 30 » 04 2026 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Вопросы к зачёту

- 1) Отлов птицы.
- 2) Размещение в транспортной таре птицы разных видов.
- 3) Анестезия птицы разных видов.
- 4) Убой птицы разных видов. Оценка результатов кровеудаления
- 5) Отделение субпродуктов. Отделение ЖКТ. Отделение внутренних органов и суб- продуктов первой категории. Расчёт убойного выхода.
- 6) Охлаждение тушек и субпродуктов. Оценка охлаждения.
- 7) Первичная переработка тушек.
- 8) Выход отдельных частей тушек.
- 9) Хранение охлаждённых и замороженных птицепродуктов Сортировка, маркировка, упаковка и укупорка тушек и птицепродуктов.
- 10) Требования, предъявляемые к качеству яиц. Показатели свежести яиц.
- 11) Хранение яиц. Обработка яиц.
- 12) Требования, предъявляемые к качеству яичного меланжа. Условия хранения ме- ланжа.
- 13) Требования, предъявляемые к качеству яичного порошка. Подготовка яичной мас- сы для производства яичного порошка. Выход яичного порошка. Хранение яичного порошка
- 14) Виды перьев. Выход пера и пуха у птицы разных видов. Оценка качества пера и пуха. Соотношение пуха и пера у сельскохозяйственной птицы.
- 15) Первичная переработка сырья в условиях птицеперерабатывающих предприятий. Перьевая мука. Хранение перо-пухового сырья.
- 16) Химический состав помета птиц разных видов. Бактериальная обсемененность по- мета. Наполнители, используемые при компостировании помета. Сушка помета.
- 17) Птица, предназначенная для убоя.
- 18) Оценка мясных качеств птицы различных видов.
- 19) Яичная продуктивность птицы разных видов.
- 20) Средства механизации отлова и транспортировки птицы.
- 21) Механизация выгрузки и подачи птицы на конвейер.
- 22) Фиксация птицы на конвейере. 7.Анастезирующие приемы и средства.
- 23) Особенности убоя птицы в разных регионах России и мира.
- 24) Особенности обработки тушек птицы разных видов и потрошение.
- 25) Средства механизации процессов обработки тушек и потрошения.
- 26) Технологические линии по переработке яиц.
- 27) Особенности первичной переработки птицы разных видов и утилизация отходов потрошения.
- 28) Виды упаковки птицепродуктов.
- 29) Химические процессы, происходящие в мясе при хранении.
- 30) Влияние упаковки на качество продукта.
- 31) Соотношение составных частей яйца.
- 32) Влияние химического состава яиц на качество яичного порошка и меланжа.
- 33) Тара, используемая для хранения яичного порошка и меланжа.
- 34) Использование разного вида перьев для производства товаров массового спроса
- 35) Хранение и обработка перо - пухового сырья.
- 36) Породы гусей, используемых для производства пуха.
- 37) Переработка помёта и сточных вод.
- 38) Утилизация отходов производства птицепродуктов.
- 39) Пастообразные продукты из яиц.
- 40) Переработка гусяной печени для приготовления паштетов.
- 41) Оценка степени свежести куриных яиц.
- 42) Снятие оперения с тушек птиц разных видов.
- 43) Оценка качества тушек водоплавающей птицы.
- 44) Технология приготовления майонеза.

- 45) Возрастные изменения в морфологическом строении мышечной системы птицы.
- 46) Способы копчения тушек птицы.
- 47) Созревание мяса птицы.
- 48) Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы.
- 49) Категорийность тушек птицы.
- 50) Мясо цесарок, его особенности.
- 51) Прижизненная оценка мясных качеств птицы.
- 52) Пороки пищевых яиц.
- 53) Овоскопия пищевых яиц.
- 54) Правила отлова птицы на убой.
- 55) Нормативы при анестезии птицы. Оценка результатов анестезии.
- 56) Оценка качества яиц разных видов птицы.
- 57) Прижизненная оценка упитанности птицы.
- 58) Сбор и сортировка яиц.
- 59) Замораживание тушек птицы.
- 60) Оценка результатов тепловой обработки и пероудаления. Опалка тушек.
- 61) Созревание мяса птицы.

По окончании изучения дисциплины «Первичная переработка продукции птицеводства» предусмотрен зачёт.