

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 26.09.2023 16:06
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2146e15334c4938c4a04716d



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)

Калужский филиал

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

И.о.зам. директора по учебной работе

 Т.Н. Пимкина

« 22 » 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.01.01 Технология производства яиц и мяса птицы

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 36.03.02 Зоотехния

Направленность: «Технология производства продуктов животноводства»

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения очная; заочная

Год начала подготовки 2023

Калуга, 2023

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

«22» 05 2023 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 № 11 от «22» мая 2022 г.

Зав. кафедрой Шестаков В.М., д.б.н., профессор

(подпись)

«22» 05 2023 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 36.03.02. «Зоотехния» Зеленина О.В., к.б.н. доцент

(подпись)

«22» 05 2023 г.

Заведующий выпускающей кафедрой зоотехнии Шестаков В.М., д.б.н., профессор

(подпись)

«22» 05 2022 г.

Проверено:

Начальник УМЧ  доцент О.А. Окунева

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	5
ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ЛЕКЦИИ, ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	21
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ	21
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	25
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	25
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	25
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	26
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	26
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	26
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	27
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	28

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.03.01.01 «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:

Профессиональные (ПКос):

ПКос-2 - Разработка технологии содержания различных производственных групп сельскохозяйственных животных в соответствии с научно обоснованными нормами и погодными условиями.

- ПКос-2.1 - Использует электронные ресурсы, базы данных при разработке технологии содержания сельскохозяйственных животных;

- ПКос-2.2 - Определяет площади размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки);

- ПКос-2.3 - Определяет вид и количество подстилки для содержания различных производственных групп (в случае подстилочного содержания).

ПКос-12 - Разработка технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц; разработка технологии получения шерсти, перо-пухового сырья;

- ПКос-12.1 - Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц; разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц;

- ПКос-12.3 - Выбирает оборудование для сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц; параметры технологических операций по получению перо-пухового сырья.

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, генетика, 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.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-2	Разработка технологии содержания различных производственных групп сельскохозяйственных животных в соответствии с научно обоснованными нормами и погодными условиями	ПКос-2.1 - использует электронные ресурсы, базы данных при разработке технологии содержания сельскохозяйственных животных	электронные ресурсы и другие базы данных при разработке технологии содержания птицы	применять базы данных, электронные ресурсы при разработке технологии содержания молодняка и взрослой птицы	навыками разработки методов содержания птицы в соответствии с научно обоснованными нормами
			ПКос-2.2 - определяет площади, размеры, количество технологических элементов для содержания животных (стойла, боксы, секции, кормушки, поилки);	нормативы плотности посадки птицы, фронта кормления и поения для птицы	осуществлять подбор оборудования для обеспечения оптимальных условий кормления и содержания птицы	навыками расчета плотности посадки птицы с учетом выбранного оборудования и площади птичника
			ПКос-2.3 - определяет вид и количество подстилки для содержания различных производственных групп (в случае	виды подстилочного материала для птицы и способы его применения	рассчитывать потребность в подстилке для птицы разного возраста	навыками применения подстилочного материала для птицы и необходимостью его использования

			подстилочного содержания).			
2.	ПКос-12	Разработка технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц; разработка технологии получения шерсти, перо-пухового сырья	ПКос-12.1 - определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц; разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц	последовательность технологических операций по технологии производства пищевых яиц	разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц	теоретическими знаниями и практическими навыками по технологии производства пищевых яиц
			ПКос-12.3 - выбирает оборудование для сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц; параметры технологических операций по получению перо-пухового сырья	виды оборудования, предназначенного для производства пищевых яиц и перо-пухового сырья	выбирать оборудование для сбора, сортировки и упаковки яиц; получения перо-пухового сырья	навыками применения различных видов оборудования при производстве пищевых яиц и перо-пухового сырья

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 2а

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, защита КР

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, защита КР

4.2 Содержание дисциплины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 3а

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

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	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 промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	12	1	2	9

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
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»		ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	8
	Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Лекция № 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	ПКос-2.1	опрос	2
	Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Практическое занятие 1. Опыт работы лучших птицефабрик РФ. Промышленные птицефабрики Калужской области	ПКос-2.1	опрос	2
	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Лекция № 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	2
	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Практическое занятие № 2. Новое оборудование на птицефабриках для содержания и кормления птицы,	ПКос-2.2	опрос	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		контроля микроклимата			
2	Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»		ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-12.1 ПКос-12.2	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	ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	4
		Практическое занятие № 3. Организация работы племенного завода, селекционного центра в яичном птицеводстве	ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	2
		Практическое занятие № 4. Технология кормления, содержания племенных кур. Учет яичной продуктивности	ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	2
	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	Лекция 4. Технология производства куриных яиц	ПКос-12.1 ПКос-12.2	опрос	4
		Практическое занятие № 5. Расчеты поголовья и производства яиц промышленного стада кур	ПКос-12.1 ПКос-12.2	опрос, расчетное задание	2
		Практическое занятие № 6. Составление схемы технологического процесса на птицефабрике	ПКос-12.1 ПКос-12.2	опрос	2
3.	Раздел 3 «Технология производства мяса кур»		ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	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	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	4
		Практическое занятие № 7. Расчет поголовья родительского стада и ремонтного молодняка	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос, расчетное задание	4
	Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих	Лекция № 5. Производство мяса цыплят-бройлеров	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	4

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	Практическое занятие № 8. Расчет производства мяса бройлеров. Схема технологического процесса на бройлерной птицефабрике	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос, расчетное задание	4
4	Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»		ПКос-2.2 ПКос-2.3	Опрос, расчетное задание	12
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	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	3
		Практическое занятие № 9. Расчеты поголовья родительского стада и ремонтного молодняка. Производство инкубационных яиц.	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос, расчетное задание	3
	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Лекция № 7. Технология откорма индюшат на мясо	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	3
		Практическое занятие № 10. Выбор технологии, оборудования, расчет поголовья и производства мяса индюшат-бройлеров	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос, расчетное задание	3
	Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»		ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	12
Тема 9. Технология производства мяса гусей, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Лекция № 8. Технология производства мяса гусей	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	3	
	Практическое занятие № 11. Организация технологического процесса на гусеводческом предприятии. Расчет поголовья птицы, выбор оборудования	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	3	
Тема 10. Технология производства	Лекция № 9. Технология производства мяса уток	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	3	

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	мяса уток, организация технологического процесса при содержании родительского стада и выращивания молодняка	Практическое занятие № 12. Организация технологического процесса на утководческом предприятии. Расчет поголовья птицы, выбор оборудования	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	3
6	Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»		ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	8
	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Лекция № 10. Технология производства яиц и мяса цесарок	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	2
		Практическое занятие № 13. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса цесарок	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	2
	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Лекция № 10. Технология производства яиц и мяса перепелов	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	2
		Практическое занятие № 13. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса перепелов	ПКос-2.2 ПКос-2.3	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 птицеводства, перспективы развития»		ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	1
	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	Лекция № 1. Новые технологии при производстве яиц и мяса сельскохозяйственной птицы	ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	1
2	Раздел 2 «Технология производства куриных яиц»		ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-12.1 ПКос-12.2	опрос, расчетное задание	5

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 3. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в яичном птицеводстве	Лекция № 2. Технологический процесс в племенном яичном птицеводстве	ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	1
		Практическое занятие № 1. Технология кормления, содержания племенных кур. Учет яичной продуктивности	ПКос-2.1 ПКос-2.2	опрос	1
	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	Лекция 3. Технология производства куриных яиц	ПКос-12.1 ПКос-12.2	опрос	1
		Практическое занятие № 2. Расчеты поголовья и производства яиц промышленного стада кур	ПКос-12.1 ПКос-12.2	опрос, расчетное задание	1
		Практическое занятие № 3. Составление схемы технологического процесса на птицефабрике	ПКос-12.1 ПКос-12.2	опрос	1
	3.	Раздел 3 «Технология производства мяса кур»	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	Опрос, расчетное задание	5
	Тема 5. Организация технологического процесса в племенных птицеводческих хозяйствах и репродукторах в мясном птицеводстве	Лекция № 4. Организация работы племенного завода, селекционного центра в мясном птицеводстве	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	1
		Практическое занятие № 4. Расчет поголовья родительского стада и ремонтного молодняка	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос, расчетное задание	1
	Тема 6. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	Лекция № 5. Производство мяса цыплят-бройлеров	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	1
		Практическое занятие № 6. Расчет производства мяса бройлеров. Схема технологического процесса на бройлерной птицефабрике	ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос, расчетное задание	2
4	Раздел 4 «Технология производства мяса индеек»	ПКос-2.2 ПКос-2.3	Опрос, расчетное задание	1	

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
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	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	0,5
	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Лекция № 7. Технология откорма индюшат на мясо	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	0,5
	Раздел 5 «Технология производства мяса гусей и уток»		ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	1
	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	ПКос-2.2 ПКос-2.3	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	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	0,5
6	Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»		ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций, практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Практическое занятие № 9. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса цесарок	ПКос-2.2 ПКос-2.3	опрос	0,5
	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Практическое занятие № 10. Организация работ, выбор оборудования, расчет поголовья при производстве мяса перепелов	ПКос-2.2 ПКос-2.3	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»		
1.	Тема 1. Состояние отрасли промышленного птицеводства в РФ и в мире	Перспективы развития промышленного птицеводства в мире. ПКос-2.1 ПКос-2.2
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. ПКос-2.1 ПКос-2.2
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. ПКос-2.1 ПКос-2.2
4.	Тема 4. Организация технологического процесса в промышленных птицеводческих хозяйствах яичного направления	Основные технологические звенья и карта-график специализированных птицеводческих хозяйств по производству яиц. ПКос-12.1 ПКос-12.2
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. ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3
6.	Тема 6. Организация технологического процесса в	Особенности и преимущества производства мяса кур при выращивании и откорме мясного

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	промышленных птицеводческих хозяйствах при производстве мяса цыплят-бройлеров	молодняка. ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3
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. ПКос-2.2 ПКос-2.3
8.	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Убой и переработка мяса индеек. ПКос-2.2 ПКос-2.3
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. ПКос-2.2 ПКос-2.3
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. ПКос-2.2 ПКос-2.3
Раздел 6. «Технология производства яиц и мяса цесарок и перепелов»		
11	Тема 11. Технология производства яиц и мяса цесарок	Убой и переработка мяса цесарок. ПКос-2.2 ПКос-2.3
12	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Убой и переработка тушек перепелов. ПКос-2.2 ПКос-2.3

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. ПКос-2.1 ПКос-2.2
2.	Тема 2. Новые технологии при производстве яиц и мяса	Достижения в области генетики и селекции птицы в мире, их применение в промышленных и

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	сельскохозяйственной птицы	племенных птицеводческих хозяйствах. ПКос-2.1 ПКос-2.2
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. ПКос-2.1 ПКос-2.2
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. ПКос-12.1 ПКос-12.2
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. ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3
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. ПКос-2.1 ПКос-2.2 ПКос-2.3
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. ПКос-2.2 ПКос-2.3
8.	Тема 8. Организация технологического процесса откорма индюшат-бройлеров	Клеточное и напольное оборудования для содержания индюшат-бройлеров. Убой и переработка мяса индеек. ПКос-2.2 ПКос-2.3
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. ПКос-2.2 ПКос-2.3
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. ПКос-2.2 ПКос-2.3
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

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
		ремонтного молодняка цесарок. Содержание родительского стада. Убой и переработка мяса цесарок. ПКос-2.2 ПКос-2.3
12	Тема 12. Технология производства яиц и мяса перепелов	Выращивание молодняка перепелов. Содержание взрослых перепелов. Убой и переработка тушек перепелов. ПКос-2.2 ПКос-2.3

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
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

Примерная тематика курсовых работ

- 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 убой 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

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 месячное 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

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 (COBB-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		

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ – 5 семестр
(ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-12.1; ПКос-12.3)**

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

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

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. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 352 с. – ISBN 978-5-8114-1328-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211040>
2. Бессарабов, Б. Ф. Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, А. Л. Киселев. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 160 с. – ISBN 978-5-8114-1829-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211919>
3. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. – Санкт-Петербург : Лань, 2016. – 280 с. – ISBN 978-5-8114-2203-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/87597>

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.cnshb.ru/Agros_table.shtm - база данных по животноводству;
<http://www.cnshb.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 Power-Point	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, №)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

аудитории)	
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 Dgaper 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

