

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра Животноводства и птицеводства

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.01.01 «Технология переработки продуктов птицеводства»

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства

Магистерская программа: Интенсивные технологии животноводства (птицеводство)

Уровень высшего образования – магистратура (академическая)

Квалификация - магистр

Форма обучения – очная

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния должен быть подготовлен к научно-исследовательской и педагогической деятельности

Цель дисциплины - формирование у магистрантов теоретических и практических знаний и навыков по вопросам в отрасли технологии переработки продуктов птицеводства и реализации готовой продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины включают:

Изучить:

- производственно-технологические особенности переработки продуктов птицеводства;
- возможность использования современных технологических решений по повышению эффективности переработки продукции птицеводства.

Овладеть:

- методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции птицеводства (определения основных показателей химического состава продуктов животного происхождения: жира, белка, воды, минеральных веществ, витаминов, ферментов; техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов убой; техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов птицеводства).

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Контролируемые компетенции	ЗУН		
	знания	умения	навыки
готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала ОК-3	Знать современное состояние и перспективы развития мясной промышленности, морфологический и химический состав мяса птицы, питательную ценность, виды мясного сырья, а также материалы, которые используются при производстве продукции.	Уметь: оценивать качество мясного сырья	Владеть методиками определяющими качество мяса
способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей ПК-4	Знать технологический процесс первичной переработки птицы	Уметь: организовать транспортировку птицы для уоя; правильно организовывать убой птицы в убойном цехе; квалифицированно учитывать факторы, влияющие на качество продуктов и сырья в своей практической деятельности	Владеть техникой определения пищевой, биологической, энергетической ценности продуктов уоя

способностью к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации ПК-7	Знать ассортимент, характеристику яичных продуктов, технологию производства яйцепродуктов, технологический процесс переработки побочной продукции птицеводства.	Уметь: выполнять технологические операции при изготовлении яичных продуктов, побочной продукции птицеводства	Владеть техникой проведения исследований по оценке качества безопасности продуктов птицеводства.
---	---	--	--

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки продуктов птицеводства» входит в Блок 1 основной профессиональной образовательной программы, относится к ее вариативной части (Б1.В) является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.01.01).

Междисциплинарные связи с обеспечивающими (предшествующими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Компетенция	Этап формирования компетенции в рамках дисциплины	Наименование дисциплины	
		Предшествующая дисциплина	Последующая дисциплина
Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)	продвинутый	История и философия науки Математические методы в биологии Информационные технологии в науке и производстве Педагогика высшей школы Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Технологическое проектирование Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая аттестация
Способность формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей (ПК-4)	продвинутый	Математические методы в биологии Современные проблемы общей зоотехнии Современные проблемы частной зоотехнии Методологические основы научных исследований Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Селекционные методы повышения продуктивности Технологическое проектирование Современные технологии производства продуктов птицеводства Биотехнология в птицеводстве Организация селекционно-племенной работы в товарных и племенных стадах Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Государственная итоговая аттестация

		Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работа	
Способность к изучению и решению проблем на основе неполной или ограниченной информации (ПК-7)	продвинутый	История и философия науки Информационные технологии в науке и производстве Современные проблемы общей зоотехнии Современные проблемы частной зоотехнии Профессиональный иностранный язык Педагогика высшей школы Статистические методы в животноводстве Биологические основы и закономерности формирования продуктивности Селекционные методы повышения продуктивности Современные технологии производства продуктов птицеводства Биотехнология в птицеводстве Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая практика) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) Научно-исследовательская работа	Государственная итоговая аттестация

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины «Технология переработки продуктов птицеводства» составляет 7 зачетных единиц (252 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице.

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр 4	
				КР	СР
1	Лекции	30		30	
2	Практические занятия	40		40	
3	Подготовка к занятиям		10		10
4	Курсовая работа				
5	Конспекты		95,5		95,5
6	Подготовка к тестированию		19,5		19,5
7	Промежуточная аттестация		45		45
8	Контроль самостоятельной работы	12		12	
9	Наименование вида промежуточной аттестации	экзамен		экзамен	
10	Всего	82	170	82	170

4. Краткое содержание дисциплины

Значение, современное и перспективы развития птицеперерабатывающей промышленности. Питательная ценность и вкусовые достоинства мяса птицы разных видов. Свойство и ценность мясного сырья. Факторы, влияющие на качество и питательную ценность мяса птицы. Убой птицы. Способы первичного охлаждения тушек (воздушный, контактный, комбинированный). Требования, предъявляемые к тушкам, подлежащим расфасовке. Целесообразность производства различного ассортимента мясных изделий. Государственные стандарты на продукцию. Технологические операции, выполняемые при изготовлении полуфабрикатов, колбас, кулинарных изделий, консервов из мяса птицы. Продукты, производимые из яиц. Ассортимент яиц и яйцепродуктов. Переработка перопухового сырья. Сырье для выработки кормовой муки. Требования, предъявляемые к сырью. Сортировка и тепловая обработка. Переработка птичьего помета. Способы переработки птичьего помета. Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации.