

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ)**

Календарный учебный график

Программы переподготовки

«Организация и технология производства продукции птицеводства»

Категория слушателей:

К обучению по ДПП переподготовки допускаются работники агропромышленного комплекса, имеющие высшее или среднее специальное образование в сфере технологии производства продуктов животноводства

Срок освоения программы – 6-8 недель

Трудоемкость - 252 часа

Форма обучения – очная, заочная

№ п/п	Наименование раздела	Учебные недели					Всего часов
		Учебные дни					
		1	2	3	4	5	
1	Современное состояние и перспективы развития птицеводства. Современное состояние и перспективы развития птицеводства.	2					4
		2					
2	Происхождение птиц. Биологические и анатомические особенности разных видов сельскохозяйственной птицы	2	2				8
		2	2				

3	Физиологические особенности разных видов сельскохозяйственной птицы: нервная система, пищеварительная система, дыхательная система, др.		2 2	2 2			8
4	Биологические, анатомические и физиологические особенности с.-х. птиц - как основание для экономически выгодного производства продуктов птицеводства - яиц и мяса			2 2			4
5	Стати тела разных видов с.-х. птицы, строение и функции оперение, определение возраста и пола разных видов птицы.				2 2 2		6
6	Промеры птицы.				2	2	4
7	Оценка с.-х. птицы по экстерьеру.					2 2	4
8	Рост оперения птиц. Процесс протекания линьки у с.-х. птицы.	2				2	4
9	Пути повышения яичной и мясной продуктивности. Получение экологически чистой продукции	2 2					4
10	Яичная продуктивность разных видов с.-х. птицы.	2	2 2				6
11	Методы учета яйценоскости и её интенсивности.		2 2	2			6
12	Оценка мясной продуктивности с.-х. птицы.			2 2 2			6
13	Групповой учет яичной продуктивности кур.				2		2
14	Показатели, характеризующие мясную продуктивность птицы.				2		2
15	Микроклимат птичников, факторы его формирования.				2 2		4
16	Системы микроклимата в птичниках. Способы обработки воздуха.					2 2	4
17	Системы создания микроклимата.	2				2 2	6

18	Системы вентиляции и воздушного отопления.	2 2 2					6
19	Системы водяного и парового отопления.		2 2 2				6
20	Нагревательные приборы систем водяного и парового отопления.		2	2			4
21	Средства для локального обогрева.			2 2			4
22	Механизация уборки помета.			2	1		3
23	Механизация переработки и хранения помета.				2		2
24	Действие пыли и бактериальной загрязненности воздуха на организм птицы.				2		2
25	Сбор яйца.				1		1
26	Средства обогрева в птичниках.				2		2
27	Особенности организации кормовой базы и кормления птицы в условиях птицефабрик					2 2	4
28	Оборудование для поения птицы.	2				2 2	6
29	Механизация приготовления комбикорма.	2 2 2					6
30	Механизация раздачи корма.		2 2				4
31	Кормовые средства, добавки в птицеводстве.		2 2	2 2			8
32	Технология гранулирования корма			2 2			4
33	Особенности производства инкубационных яиц				2 2 2		6
34	Определения качества инкубационных яиц.				2	2 2	6
35	Характеристика современного оборудования инкубатория.	2				2 2	6

36	Механизация инкубации яиц.	2 2					4
37	Передовые технологии производства пищевых куриных яиц на птицеводческих комплексах.	2	2 2				6
38	Современные технологии выращивания цыплят-бройлеров.		2 2	2			6
39	Особенности производства мяса индеек.			2 2 2			6
40	Технология производства мяса уток на промышленной основе.				2 2 2		6
41	Технология производства мяса гусей.				2	2	4
42	Технология производства мяса цесарок.					2 2	4
43	Технологический процесс производства пищевых яиц.	2 2 2				2	8
44	Составление схемы технологического процесса производства мяса бройлеров.	2	2 2				6
45	Механизация производственных процессов при содержании птицы на глубокой подстилке, в клетке и на сетчатых полах.		2 2	2			6
46	Оборудование яйцесклада.			2 2			4
47	Оборудования для производства меланжа и яичного порошка.			2	2		4
48	Механизация убоя и обработки птицы разных видов.				2 2		4
49	Механизация производства кормов животного происхождения.				2		2
50	Режимы освещения при выращивании молодняка с.-х. птицы разных видов и направления продуктивности.					2 2	4
51	Особенности производства мяса индеек, гусей, уток.					2 2	4
52	Особенности производства мяса цесарок, перепелов, голубей и	2					4

	фазанов.	2					
53	Контроль		8				8
	ИТОГО						

Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

Начальник Управления НОиП



А.Г.Комольцева