

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: ВРИО ректора
Дата подписания: 16.12.2021 16:17:30
Уникальный идентификатор:
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Программа одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Курская ГСХА
Протокол № 8
от «27» августа 2018 г.

**Рабочая программа
дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства»**

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,*
профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

Факультет: *агротехнологический*

Форма обучения: *очная*

Рабочая программа составлена на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования направления подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. №1330;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04. 2017г. № 301

Автор-составитель – к.б.н., Смоленкова Ольга Викторовна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Протокол № 12 от «18» июня 2018 г.

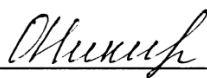
Заведующий кафедрой



М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета
Протокол № 7 от «22 июня 2018 г.

Председатель методической комиссии



О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы учебной дисциплины**

Программа рассмотрена и одобрена на 2018-2019 учебный год.

Протокол № 12 заседания кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции от «18» июня 2018 г

Заведующий кафедрой



М.Г. Асадова

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» – формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области технологических процессов переработки яиц и мяса птицы, оценки качества производимой продукции на птицеводческих предприятиях промышленного типа.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания современных технологий переработки птицы и выработки птицепродуктов;
- научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения;
- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области технологии переработки продукции птицеводства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология переработки продукции птицеводства» относится к вариативной части учебного плана программы бакалавриата по направлению *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, изучается на 3-м курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Технология переработки продукции птицеводства» участвует в формировании профессиональной компетенции ПК-5.

В формировании компетенции ПК-5 дисциплина участвует на завершающем этапе и обеспечивает ее освоение на продвинутом уровне.

Входные знания, умения и компетенции обучающегося, необходимые для изучения данной дисциплины, предполагают освоение им учебных курсов таких дисциплин, как: Химия неорганическая и аналитическая, Информационные технологии, Безопасность жизнедеятельности, Товароведение продукции животноводства, Оборудование перерабатывающих производств, Морфология и физиология с.-х. животных, Производство продукции животноводства.

Знания, умения и компетенции, полученные при изучении дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» способствуют освоению параллельно изучаемых дисциплин: Технология хранения и переработки продукции животноводства, Производство мясных и молочных продуктов для детского питания, Технология производства мясных консервов.

Осваивая дисциплину, обучающиеся приобретают навыки синтеза имеющихся знаний, их анализа и творческого применения, как в рамках изучения других смежных дисциплин, так и в реальных жизненных условиях. Таким образом, происходит частичная социальная и профессиональная адаптация обучающихся.

Дисциплина принимает непосредственное участие в профессиональной подготовке обучающихся. Технология переработки продукции птицеводства способствует росту профессиональной этики и культуры обучающихся, так как своими средствами

стимулируют гармоничное профессиональное развитие личности, и реализацию производственных знаний, владений и умений.

Технология переработки продукции птицеводства, как дисциплина, являясь комплексной, позволяет обучающимся приобретать систематические знания, избегая бессистемности, что в свою очередь мотивирует в будущем обучающихся к осознанному подходу в изучении специальных технологических курсов, как направления подготовки бакалавров, так и магистров.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения) и компетенции, формируемые у обучающихся

В результате изучения дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» обучающиеся должны

знать:

- технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента;
- технологии хранения продукции животноводства;
- современное технологическое оборудование, применяемое для переработки птицы, мясопродуктов и технического сырья;
- конструктивные и эксплуатационные особенности оборудования птицеперерабатывающей промышленности.

уметь:

- оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения;
- подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки продукции животноводства;
- применять существующие и разрабатывать инновационные технологии в переработке продукции птицеводства;
- выбирать оптимальные режимы работы отдельных машин и линии в целом.

владеть:

- современными методами оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения;
- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке животноводческой продукции;
- навыками хранения и переработки продукции животноводства.

При изучении дисциплины «Технология переработки продукции птицеводства» у обучающихся формируются следующие **компетенции:**

- ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

4 Объем дисциплины в ЗЕТ/часах по видам учебной работы

Очная форма

| №п/п | Виды учебной работы | Объем всего, часов |
|----------|--|--------------------|
| 1 | Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная) | 32 |
| 1.1 | Лекции | 16 |
| 1.2 | Практические занятия | - |
| 1.3 | Лабораторные занятия | 16 |
| 2 | Самостоятельная работа обучающихся | 76 |
| 3 | Контактная работа обучающихся с преподавателем (аттестационные испытания промежуточной аттестации): | - |
| 3.1 | Курсовая работа | - |
| 3.2 | Зачет | 5 семестр |
| 3.3 | Экзамен | - |
| | ВСЕГО час. | 108 |
| | ВСЕГО ЗЕТ | 3 |

5 Тематический план

Очная форма

| № | Наименование разделов, тем | Всего часов | Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная) | | | | | Самостоятельная работа |
|----------|---|-------------|---|----------|----------------------|----------------------|---------------------------------|------------------------|
| | | | всего | лекции | практические занятия | лабораторные занятия | контроль самостоятельной работы | |
| 1 | Раздел I. Технологический процесс переработки птицы. | 28 | 8 | 4 | - | 4 | - | 20 |
| 1.1 | <i>Тема 1. Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку.</i> | 10 | 4 | 2 | - | 2 | - | 6 |
| 1.2 | <i>Тема 2. Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения.</i> | 6 | - | - | - | - | - | 6 |
| 1.3 | <i>Тема 3. Оборудование и технология уояа, первичной обработки и хранения тушек птицы.</i> | 12 | 4 | 2 | - | 2 | - | 8 |
| 2 | Раздел II. Производство полуфабрикатов, колбасных изделий и консервов из мяса птицы. | 40 | 16 | 6 | - | 10 | - | 24 |

| | | | | | | | | |
|---|---|--------------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|
| 2.1 | <i>Тема 1. Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы.</i> | 14 | 6 | 2 | - | 4 | - | 8 |
| 2.2 | <i>Тема 2. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы.</i> | 14 | 6 | 2 | - | 4 | - | 8 |
| 2.3 | <i>Тема 3. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы.</i> | 12 | 4 | 2 | - | 2 | - | 8 |
| 3 | Раздел III. Переработка яиц и побочных продуктов птицеводства. | 40 | 8 | 6 | - | 2 | - | 32 |
| 3.1 | <i>Тема 1. Технология производства мороженных и сухих яичных продуктов.</i> | 12 | 4 | 2 | - | 2 | - | 8 |
| 3.2 | <i>Тема 2. Технология переработки перопухового сырья.</i> | 10 | 2 | 2 | - | - | - | 8 |
| 3.3 | <i>Тема 3. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров.</i> | 10 | 2 | 2 | - | - | - | 8 |
| 3.4 | <i>Тема 4. Оборудование и технология переработки помета.</i> | 8 | - | - | - | - | - | 8 |
| Итого за 5 семестр | | 108 | 32 | 16 | - | 16 | - | 76 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем (аттестационные испытания промежуточной аттестации) | | Зачет | | | | | | |
| Всего за 5 семестр | | 108 | | | | | | |

6 Содержание дисциплины

Раздел I. Технологический процесс переработки птицы.

Тема 1. Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку.

Сырье для мясной птицеперерабатывающей промышленности (виды, породы, кроссы птицы). Предприятия для убоя птицы. Пищевая ценность продукции птицеводства. Отлов птицы. Транспортировка птицы на убой. Особенности транспортировки птицы автомобильным и железнодорожным транспортом. Сдача-приемка птицы. Откорм птицы. Подготовка птицы к убою. Предубойный ветеринарный осмотр. Партия птицы. Определение упитанности птицы. Характеристика птицы по видам, возрасту, упитанности. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы.

Тема 2. Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения.

Участки цеха убоя и переработки птицы: транспортирования птицы к месту навешивания на конвейер, убоя птицы и первичной обработки тушек; потрошения тушек, охлаждения тушек и субпродуктов, сортирования, фасования и упаковывания тушек и потрохов; переработки отходов животного происхождения на кормовую муку; обработки и запаривания пера. Подвесные пути, приводы, натяжные станции, поворотные станции, цепь тяговая, каретки с подвесками, сбрасыватель, привод сбрасывателя, электрооборудование.

Тема 3. Оборудование и технология уоя, первичной обработки и хранения тушек птицы.

Конструктивные особенности оборудования для обездвиживания и обескровливания птицы: аппарат для электрооглушения, лоток для уоя птицы и сбора крови. Способы оглушения птицы: механический; с помощью газа (СО₂); электрическим током. Способы обескровливания: наружный, внутренний.

Тепловая обработка тушек, подшпарка. Удаление оперения: бильная машина, дисковая машина, лоток ручной доощипки. Камера газовой опалки. Камера мойки тушек. Столы для полупотрошения и сортирования продукции. Классификация тушек по технологической обработке. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, оценка качества. Технология охлаждения и оборудование. Формовка тушек.

Сортировка тушек птицы по категориям, виду, возрасту, упитанности, температуре в толще мышц и способу обработки. Категории упитанности тушек птицы, сортность.

Раздел II. Производство полуфабрикатов, колбасных изделий и консервов из мяса птицы.

Тема 1. Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы.

Ассортимент полуфабрикатов. Технология и технологические схемы выработки полуфабрикатов. Оборудование для производства полуфабрикатов: столы, дисковые пилы, конусы для разделки, шприц для шприцевания, массажер – для маринованных, пресс для механической обвалки, волчок, фаршемешалка, мешалка – для рубленых. Формование полуфабрикатов. Изготовление полуфабрикатов в панировке и тесте. Фасование и упаковывание. Охлаждение и замораживание. Оценка качества полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 2. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы.

Ассортимент колбасных изделий. Сырье для производства. Оболочки, используемые при производстве колбасных изделий. Технологические операции, выполняемые при изготовлении колбасных изделий. Охлаждение и хранение колбасных изделий. Оценка качества колбасных изделий из мяса птицы. Оборудование для производства колбасных изделий. Оборудование для измельчения мяса и шпика. Оборудование для перемешивания. Оборудование для наполнения колбасных оболочек. Оборудование для тепловой обработки. Холодильное оборудование.

Тема 3. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы.

Ассортимент мясных консервов. Требования к сырью и таре. Материалы, применяемые для получения консервной тары. Способы консервирования. Технологические процессы, выполняемые при производстве консервов из мяса птицы. Методы определения герметичности банок. Оценка качества баночных консервов. Контроль герметичности. Оборудование для производства консервов. Измельчители. Протирочные машины. Гомогенизаторы. Машины для наполнения тары. Закаточные и укупорочные машины. Маркировка и этикетировка банок. Оборудование для стерилизации и охлаждения консервов.

Раздел III. Переработка яиц и побочных продуктов птицеводства.

Тема 1. Технология производства мороженных и сухих яичных продуктов.

Сырье для производства. Яйцо как продукт питания. Морфологические признаки пищевых яиц кур. Химический состав яиц, соотношение отдельных составных компонентов. Сортировка и хранение яиц. Пороки яиц. Требования нормативно-технической документации и товарная оценка. Методы исследования качества пищевых яиц. Технологический процесс и оборудование для производства мороженого меланжа: разбивание яиц, фильтрация, пастеризация, охлаждение, упаковка, маркировка. Технологический процесс производства сухих яичных продуктов: сушильные установки с дисковым и форсуночным распылением и в кипящем слое инертного материала. Требования ГОСТа, методы исследования качества яичных продуктов.

Тема 2. Технология переработки перопухового сырья.

Характеристика пухоперового сырья. Транспортировка пера. Основные технологические операции переработки. Обезвоживание пера: сепараторы, центрифуги. Скребок-транспортёр. Сушилки пера. Машины для мойки пера. Оценка качества и упаковка пера.

Тема 3. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров.

Сырье для выработки. Оборудование для санитарной обработки мясопродуктов. Технологический процесс производства сухих животных кормов: вакуум-горизонтальные котлы, отделение жира, прессование шквары, обработка жира. Производство кормовой муки на линиях ВНИИМП и на установке АУМ-500.

Тема 4. Оборудование и технология переработки помета.

Куриный помет – как эффективное удобрение. Технологии переработки помета. Оборудование по переработке помёта. Участки переработки: участок входа и подготовки сырья, участок сушки, участок гранулирования и фасовки. Национальный стандарт на птичий помет.

7. Образовательные технологии, используемые при реализации программы

При реализации настоящей программы используются традиционная объяснительно-иллюстративная технология с использованием чтения лекций и проведения лабораторных занятий, так и инновационные технологии:

- проблемно-поисковые (решение практико-ориентированных заданий);
- информационные (на лекционных занятиях используются мультимедийные презентации, выполненные в программе POWER POINT, работа с информационной справочно-правовой системой «КонсультантПлюс»).

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| <i>Компетенции</i> | <i>Этапы/уровни формирования компетенций по дисциплинам</i> | | |
|---|--|---|---|
| | <i>Начальный этап/Пороговый уровень</i> | <i>Основной этап/Базовый уровень</i> | <i>Завершающий этап/Продвинутый уровень</i> |
| ПК- 5- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | Оборудование перерабатывающих производств Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства | Технология хранения и переработки продукции растениеводства Технология хранения и переработки продукции животноводства Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства в фермерских хозяйствах Основы кролиководства и пушного звероводства | Технология переработки молока и молочных продуктов Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов Технология переработки продукции птицеводства Технология производства сыров Производственная технологическая Производственная преддипломная Подготовка и защита ВКР |

8.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

8.2.1 Освоение дисциплины

| <i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i> | <i>Показатели сформированности компетенций</i> | <i>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</i> | <i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i> | | |
|---|--|---|--|---|--|
| | | | <i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i> | <i>Основной этап/ Базовый уровень</i> | <i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i> |
| ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | Техническое и технологическое мышление | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента; - технологий хранения продукции животноводства; - современного технологического оборудования, применяемое для переработки птицы, мясопродуктов и технического сырья; - конструктивных и эксплуатационных особенностей оборудования птицеперерабатывающей промышленности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и переработки про- | | | Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>дукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none">- применять существующие и разрабатывать инновационные технологии в переработке продукции птицеводства;- выбирать оптимальные режимы работы отдельных машин и линии в целом. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none">- современными методами оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения;- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке животноводческой продукции;- навыками хранения и переработки продукции животноводства. | | | <p>продукции. Свободно владеет и может правильно принять решение по вопросам охраны труда и безопасности жизнедеятельности</p> |
|--|--|--|--|--|--|

8.3 Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине и формируемых компетенций

При проведении зачета

| <i>Оценка</i> | <i>Результаты обучения (знания, умения, владения)</i> | <i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i> |
|--------------------|--|--|
| <i>«Зачтено»</i> | Обучающийся демонстрирует 100-55% соответствие знаний, умений, владений результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.8.2.1; способен применять их в типовых ситуациях. | У обучающегося сформирована компетенция ПК-5 на продвинутом уровне. |
| <i>«Незачтено»</i> | Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 55%) знаний, умений, владений, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших ситуациях, не обладает указанными в таблице п.8.2.1 умениями и владениями. | У обучающегося не сформирована на достаточном уровне компетенция ПК-5 на продвинутом уровне. |

8.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

| Результаты освоения образовательной программы (компетенции) | Показатели сформированности компетенций | Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения) | Формы контрольных заданий для зачета | | |
|---|---|--|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| | | | Начальный этап/ Пороговый уровень | Основной этап/ Базовый уровень | Завершающий этап/ Продвинутый уровень |
| ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства | Техническое и технологическое мышление | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологий переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента; - технологий хранения продукции животноводства; - современного технологического оборудования, применяемое для переработки птицы, мясопродуктов и технического сырья; - конструктивных и эксплуатационных особенностей оборудования птицеперерабатывающей промышленности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность исходного сырья и готовой продукции животного происхождения; - подбирать оптимальные параметры процессов хранения и перера- | | | <p>Устное собеседование по вопросам зачета</p> <p>Решение практико-ориентированных заданий.</p> |

| <i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i> | <i>Показатели сформированности компетенций</i> | <i>Результаты обучения по дисциплине (знания, умения, владения)</i> | <i>Формы контрольных заданий для зачета</i> | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | <i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i> | <i>Основной этап/ Базовый уровень</i> | <i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i> |
| | | <p>ботки продукции животноводства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять существующие и разрабатывать инновационные технологии в переработке продукции птицеводства; - выбирать оптимальные режимы работы отдельных машин и линии в целом. <p>Владения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении и переработке животноводческой продукции; - навыками хранения и переработки продукции животноводства. | | | Решение практико-ориентированных заданий. |

Типовые (примерные) задания (ПК-5)

Зачет, 5 семестр

Вопросы к зачету (оценка знаний)

1. Характеристика мороженых яичных продуктов.
2. Методы разбивания яиц и разделения их содержимого.
3. Характеристика сухих яичных продуктов.
4. Технологический процесс пастеризации меланжа.
5. Дисковые распылительные установки для сушки яичной массы, их характеристика.

Типовые (примерные) практико-ориентированные задания (оценка умений, владений):

1. С предприятия поступила партия охлажденной птицы – 60 ящиков. Тушки упакованы в пакеты из полимерной пленки и уложены в ящики из гофрированного картона. На торцовых стенках ящиков наклеены этикетки с обозначением - мясо цыплят-бройлеров, потрошенные, 1 сорта. В процессе приемки Вы установили, что все тушки свежие, без постороннего запаха, мышцы развиты достаточно хорошо, киль грудной кости не выступает, незначительные жировые отложения на животе, температура в толще грудных мышц 1°С. Однако тушки не имеют товарного вида: много пеньков, царапин, разрывы кожи более 20 мм, имеются кровоподтеки. Приемку проводили по ГОСТ Р 52702-2006.

Объясните, как производилась выборка для оценки качества партии и соответствует ли поступившая партия мяса, фактическим данным, указанным на упаковке. Каковы Ваши действия по дальнейшему использованию поступившей партии мяса.

2. При приемке партии куриных яиц (10 упаковочных единиц) и оценке качества было выявлено: маркировка на яйцах – Д; белок плотный, светлый, прозрачный; масса 93% яиц 73 г.; масса 7% яиц 64 г.; высота воздушной камеры 5 мм.

Дайте полное экспертное заключение по оценке качества поступившей партии яиц.

3. Вы, работая на мясоперерабатывающем предприятии «Останкино», принимаете участие в маркировке изготовленных консервов.

Как вы будете маркировать консервы с ассортиментным номером 183, выработанные предприятием-изготовителем номер 151 мясной промышленности в первую смену 5 декабря 2012 г?

8.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за дисциплиной «Технология переработки продукции

птицеводства», осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра и организуется с помощью оценочных средств, формы которых представлены в планах лабораторных занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета на 3 курсе в 5-м семестре.

В 5-м семестре проводится *зачет*, который предполагает ответ обучающегося на 1 вопрос и решение 1-ого практико-ориентированного задания. Зачёт проводится в установленное расписанием время. Оценка выставляется в соответствии со шкалой, приведенной в пункте 8.3.

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Характеристика мороженых яичных продуктов.
2. Методы разбивания яиц и разделения их содержимого.
3. Характеристика сухих яичных продуктов.
4. Технологический процесс пастеризации меланжа.
5. Дисковые распылительные установки для сушки яичной массы, их характеристика.
6. Форсуночные распылительные установки для сушки яичной массы.
7. Основные правила приемки птицы.
8. Правила транспортирования птицы на убой и переработку.
9. Технологический процесс переработки птицы.
10. Характеристика линий для убоя и переработки птицы.
11. Способы оглушения птицы.
12. Убой и обескровливание птицы.
13. Тепловая обработка тушек птицы.
14. Характеристика пальцевой машины для снятия оперения.
15. Характеристика бильной машины для съема оперения с тушек птицы.
16. Обработка тушек водоплавающей птицы воскомассой.
17. Способы технологической обработки тушек птицы.
18. Охлаждение тушек птицы, способы охлаждения.
19. Замораживание тушек птицы, способы замораживания.
20. Требования, предъявляемые к упитанности тушек птицы.
21. Переработка перопухового сырья.
22. Технологический процесс производства сухих животных кормов.
23. Сушка помета и его использование.
24. Особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
25. Особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.
26. Особенности производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.
27. Принцип работы устройства шнекового типа для механической обвалки мяса птицы.
28. Изготовление полуфабрикатов в панировке.
29. Изготовление полуфабрикатов в тесте.
30. Виды тепловой обработки в колбасном производстве.
31. Характеристика дымогенераторов.

32. Характеристика варочных котлов.
33. Особенности технологии производства колбасных изделий из мяса птицы.
35. Особенности технологии производства консервов из мяса птицы.

9 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основные учебники и учебные пособия

1. Бессарабов Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4314>

Дополнительная литература

1. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 1: Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - Москва: КолосС, 2009. - 565 с.: ил.
2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 2: Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - Москва: КолосС, 2009. - 711 с.: ил.

10 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- 1.Официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>
- 2.Официальный сайт справочно-правовой системы «Консультант Плюс» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
3. Официальный сайт журнала «Птица и птицепродукты» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.vniipp.ru/publications/journal>
4. Официальный сайт библиотеки ГОСТов и нормативных документов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://libgost.ru>
5. Официальный сайт журнала «Животноводство России» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.zzr.ru>
6. Официальный сайт журнала «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>
7. Портал о птицеводстве России [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://webpticeprom.ru>
8. Филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.vniipp.ru>

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо ознакомиться с настоящей программой и внимательно изучить перечень знаний, умений, владений и компетенций, которые она формирует (см. п.3).

Для освоения дисциплины необходимо:

- посещение лекционных занятий, конспектирование лекций, изучение соответствующих разделов, глав, параграфов рекомендованных преподавателем учебников (см. список основной литературы в п.9 настоящей программы);
- своевременная подготовка к лабораторным занятиям и активное участие в них;
- систематическая самостоятельная работа.

От студентов требуется регулярное посещение лекционных занятий, на которых они получают необходимый теоретический минимум. Лекционные занятия формируют представление о взаимосвязи изучаемых разделов и тем дисциплины, ее междисциплинарных связях, культурном значении. На лекциях вводится терминологический минимум, рассматриваются основные элементы содержания изучаемых тем, объясняется значимость изучаемого материала для будущей профессиональной деятельности, что способствует повышению внутренней мотивации обучающихся к изучению технологии переработки продукции птицеводства.

Лекционные занятия проводятся с применением мультимедийных презентаций, что активизирует зрительную память обучающихся. Конспектирование лекций является обязательным. Конспект может быть полным или содержать реферативную запись рассматриваемых вопросов и выводы по каждому из них. Допускается составление опорных конспектов, отражающих лишь ключевые позиции рассматриваемого теоретического материала. Наличие конспекта обязательно, объем конспекта определяется самим обучающимся.

Логическим продолжением аудиторных занятий является внеаудиторная самостоятельная работа, которая составляет значительную часть учебной работы обучающегося по изучению дисциплины и овладению компетенциями. С целью правильной ее организации и повышения эффективности обучающихся рекомендуется пользоваться *методическими рекомендациями по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства»*, разработанными автором настоящей программы (выдаются обучающимся в электронной форме).

Готовясь к лабораторной работе, следует ознакомиться с перечнем знаний, умений, владений и компетенций, приведенным к каждому занятию (необходимый план можно найти по номеру и названию темы). Это необходимо для того, чтобы, завершив подготовку, обучающийся мог провести самоконтроль для установления владения/невладения знаниями, умениями, владениями и компетенциями.

При подготовке к лабораторному занятию, обучающемуся необходимо изучить теоретический материал, освоить терминологический минимум (указан в глоссарии в каждом плане). Для овладения глоссарием рекомендуется провести самопроверку (устную или письменную).

Далее следует переходить к указанным в плане заданиям. Задания делятся на общие и индивидуальные. Общие задания являются обязательными для всех. Каждое из них нужно постараться выполнить. Индивидуальные задания выполняются полностью. Выполнение индивидуальных заданий гарантирует возможность более глубокого овладения знаниями, умениями, владениями и компетенциями.

Если в плане лабораторного занятия есть задания в тестовой форме, необходимо выполнить их письменно или устно. Также можно самому составить подобные задания по теме предстоящего занятия, для этого использовать не только закрытую форму вопросов, но и другие: открытую, на установление соответствия и/или порядка. Выполнение таких заданий считается творческой работой обучающегося и оценивается преподавателем отдельно от устного ответа.

Обязательными для выполнения всеми обучающимися являются практико-ориентированные задания, поскольку именно они дают возможность проверить, насколько полно обучающийся овладел компетенциями, закрепленными за дисциплиной. Для ответов на эти задания может потребоваться чтение дополнительной литературы, которая указана в каждом плане. Также полезно обратиться к ресурсам сети «Интернет», справочно-информационной системе КонсультантПлюс (указываются для каждой темы). Поощряется самостоятельное составление подобных заданий для предстоящего занятия или предложение интересных проблемных ситуаций для разработки заданий. Эта работа также считается творческой и высоко оценивается преподавателем.

Методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» позволят обучающемуся правильно организовать режим своей учебной деятельности, распределить время. Ознакомление с вводными разделами методических рекомендаций будет полезно для общего понимания цели, задач, форм и содержания самостоятельной работы.

В процессе изучения дисциплины следует заниматься самостоятельной работой по предлагаемым темам. Каждая выносимая на самостоятельное изучение тема в методических рекомендациях имеет следующую структуру:

- тема и количество часов, отводимых на ее изучение;
- перечень вопросов, выносимых на самостоятельное изучение;
- задания: общие и индивидуальные;
- вопросы для самопроверки;
- перечень форм контроля преподавателя;
- список литературы и других информационных источников для самостоятельного изучения.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение, не рассматриваются на лекциях и лабораторных занятиях. Изучение этих вопросов направлено на углубление и расширение знаний технологии переработки продукции птицеводства и смежных с ней дисциплин.

Для изучения этих вопросов рекомендована учебная, нормативная и научная литература, работа с которой является важной частью самостоятельной работы. Эта работа способствует подготовке обучающегося к устным ответам на лабораторных занятиях, текущему тестированию, решению практико-ориентированных заданий,

промежуточной аттестации и, в конечном итоге, овладению компетенциями, закрепленными за дисциплиной. В процессе изучения литературы рекомендуется делать записи, выписки, составлять тезисы, аннотации.

Предлагаемые задания направлены не только на запоминание самостоятельно изученного учебного материала, но и на развитие умений, владений и компетенций. Общие и индивидуальные задания выполняются в полном объеме. Цель индивидуальных заданий – заинтересовать обучающегося изучаемым материалом и стимулировать его к приобретению новых знаний, профессионально, социально и личностно значимых умений, владений и компетенций.

Комплексный подход к изучению дисциплины, обеспечиваемый лекционными и лабораторными занятиями, самостоятельной работой обучающихся, обеспечивает освоение указанных в п.3 настоящей программы знаний, умений, владений и компетенций.

Для подготовки к зачету обучающийся может воспользоваться соответствующим перечнем вопросов.

Успешное освоение всех видов деятельности позволит сформировать требуемые компетенции на достаточно высоком уровне.

12 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- использование пакета Microsoft Office для чтения лекций с использованием слайд-презентаций, подготовки докладов и т.п.;
- использование справочной правовой системы КонсультантПлюс.

13 Требования к материально-техническому обеспечению дисциплины

Для преподавания дисциплины на современном уровне необходимы:

- аудитория, оснащенная обучающими стендами;
- оборудованные рабочие места для проведения лабораторных занятий;
- оборудование: шприц, куттер, волчок, термокамера, электронные лабораторные весы, водяная баня, центрифуга и др.;
- видеофильмы;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, ноутбук, экран.

14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. Планы лабораторных занятий по дисциплине.
2. Методические рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине.

15 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, по их заявлению, предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставляются услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий обучающемуся необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записать под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- обучающемуся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий обучающемуся необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записать под диктовку);

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию обучающегося зачет может проводиться в письменной форме;

- при необходимости обучающимся предоставляются услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

в) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию обучающегося зачет проводится в устной форме.