

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ
ПТАХІВНИЦТВА І КРОЛІВНИЦТВА»**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма	<u>Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u>
Код та найменування спеціальності	<u>204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»</u>
Шифр та найменування галузі знань	<u>20 «Аграрні науки та продовольство»</u>
Ступінь вищої освіти	<u>бакалавр</u>

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій.

РОЗРОБНИК Азарова Н.Г., доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, к.т.н., доцент

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Протокол від «23» червня 2021р. № 13

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Людмила ВІННІКОВА

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва галузі знань 20 Аграрна наука та продовольство

Протокол від «25» червня 2021р. № 3

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Наталія ТКАЧЕНКО

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії

Протокол від «30» червня 2021р. № 6

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	5
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6
2	Зміст навчальної дисципліни.....	6
2.1	Програма змістовних модулів.....	6
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	8
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	8
3.	Критерії оцінювання результатів навчання.....	9
4.	Інформаційне забезпечення.....	10

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва» є надання студентам професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань з технології первинної переробки птиці і кролів, з технологіями виробництва продукції з м'яса птиці, кролів та харчових яєць, переробки технічної сировини, а також з видами обладнання, яке використовується у технологічних процесах.

В результаті вивчення курсу «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва» студенти повинні

знати:

- основні історичні етапи розвитку птахівництва і кролівництва;
- відтворення та розведення сільськогосподарської птиці для ефективного ведення господарської діяльності підприємства;
- оптимальні умови утримання кролів і птиці та мікроклімат приміщень;
- технологію переробки с/г птиці і кролів;
- міжнародні та національні стандарти при переробки птиці і кролів.

вміти:

- впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції птахівництва і кролівництва;
- пояснювати сутність та призначення технологічних операцій, які проходять при переробки птиці і кролів;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти в професійній діяльності

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» підготовки бакалаврів](#).

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності

ЗК4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК8. Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні компетентності:

СК5. Здатність застосовувати доцільні системи та способи утримання сільськогосподарських тварин і контролювати та оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

СК9. Здатність здійснювати контроль технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції птахівництва.

СК10. Здатність застосовувати знання морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки продукції.

Програмні результати навчання

ПРН1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва

ПРН2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.

ПРН8. Застосовувати знання з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРН11. Забезпечувати оптимальні умови утримання сільськогосподарських тварин і мікроклімат технологічних приміщень.

ПРН15. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль виробництва продукції птахівництва.

ПРН16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обгрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

ПРН20. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПРН21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні: технологія кормів з основами кормовиробництва; технічна мікробіологія; моделювання якості м'яса, худоби та птиці; фізика і хімія м'ясної сировини; основи ветеринарної медицини.

Послідовні: основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва; технологічне обладнання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва; КП з дисципліни «Технологія переробки м'яса»; безпека життєдіяльності та основи охорони праці.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 5 семестрі для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS - 6, годин - 180

Аудиторні заняття, годин:	Всього	Лекції	Лабораторні
денна	60	24	36
заочна	20	8	12
Самостійна робота, годин	Денна - 120		Заочна - 160

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістового модуля

Змістовий модуль 1. Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва.

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Основні історичні етапи розвитку технології птахівництва та розуміння професійної діяльності Види та породи промислової птиці. Харчова цінність та дієтичні властивості м'яса птиці. Організація процесу утримання та вирощування птиці. Мікроклімат технологічних приміщень	2	2
2	Забезпечення параметрів ефективної технології виробництва м'яса сухопутної птиці та особливості здійснення технологічного контролю виробництва продукції. Організація перевезення птиці на птахокомбінат та підготування до переробки. Технологія первинної переробки сухопутної птиці та контроль технологічного процесу під час виробництва. Призначення та режими виконання технологічних операцій. Види та характеристика технологічного обладнання, яке використовується. Організація ефективної технології виробництва м'яса сухопутної птиці.	2	2
3	Забезпечення параметрів та здійснювання технологічного контролю виробництва м'яса водоплавної птиці. Технологія переробки водоплавної птиці. Характеристика технологічних операцій. Призначення процесу воскування тушок птиці. Організація ветсанконтролю на лінії переробки птиці.	2	-
4	Забезпечення оптимальних умов зберігання харчових яєць і мікроклімату технологічних приміщень. Будова яєць, їх хімічний склад та харчова цінність. Класифікація харчових яєць по якості. Методи зберігання яєць. Мікроклімат технологічних приміщень.	2	-

5	<p>Вивчання процесу з виробництва і переробки яєчного меланжу з дотриманням вимог щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p>Технологія виробництва яєчного меланжу та яєчного порошку. Особливості інших методів консервування яєчних продуктів. Організація контролю технологічних процесів під час виробництва продукції.</p>	2	-
6	<p>Дотримання біологічної безпеки при переробки вторинної нехарчовій сировини птахівництва.</p> <p>Характеристика пір'я та пуху с/г птиці. Технологія обробки пір'я та пуху. Призначення та параметри технологічних операцій. Характеристика та технологія переробки шкаралупи яєць та кератиновмісної сировини.</p>	2	-
7	<p>Технологія відтворення та розведення кролів для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.</p> <p>Класифікація і характеристика порід кролів. Способи годування кролів. Харчова цінність та дієтичні властивості м'яса кролів.</p>	2	-
8	<p>Дотримання параметрів та біологічної безпеки на підприємствах із виробництва м'яса кролів.</p> <p>Транспортування кролів. Технологія переробки кролів. Призначення та режими виконання технологічних операцій. Організація контролю технологічних процесів.</p>	2	2
9	<p>Впровадження і використання науково обґрунтованих технологій переробки технічної сировини і збереження навколишнього середовища від переробки птиці та кроликів.</p> <p>Види технічної сировини та її підготовка до переробки. Технологія виробництва кормового борошна. Методи консервування шкурок кролів.</p>	2	2
10	<p>Забезпечення параметрів та здійснювання технологічного контролю виробництва ковбасних виробів з м'яса птиці та кролів.</p> <p>Види сировини. Виробництво ковбасних виробів з м'яса птиці та кролів. Характеристика та контроль технологічних процесів під час переробки продукції птахівництва і кролівництва.</p>	2	-
11	<p>Застосування міжнародних та національних стандартів і практик при виробництві консервів з м'яса птиці та кролів.</p> <p>Асортимент консервів з м'яса птиці і кролів. Характеристика технологічних операцій. Сучасні та нові компоненти технологічних процесів виробництва консервів.</p>	2	-
12	<p>Забезпечення дотримання технології та біологічної безпеки на підприємствах із виробництва напівфабрикатів з м'яса птиці та кролів.</p> <p>Асортимент напівфабрикатів. Види та вимоги до основної та допоміжної сировини. Організація процесу виробництва напівфабрикатів</p>	2	-
	Разом з дисципліни	24	8

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вплив виду і породи с/г птиці на зміни її екстер'єру та конституції	6	
2	Характеристика способів утримання і раціонального годування птиці і кролів на фізико-хімічні показники м'яса з дотриманням вимог щодо збереження навколишнього середовища	6	6
3	Основні напрямки переробки м'яса птиці та кролів з використанням на практиці науково обґрунтованих технологій	6	6
4	Оптимальні умови зберігання яєчних продуктів і мікроклімат технологічних приміщень	6	
5	Визначення харчових і товарних якостей сухих і заморожених яєчних продуктів	6	
6	Визначення якості січених напівфабрикатів з м'яса птиці і кролів у відповідності до міжнародних та національних стандартів	6	
Всього		36	12

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Види та характеристика порід с/г птиці.	10	12
2	Організація процесу годування промислової птиці.	8	10
3	Технологія і обладнання для виробництва м'яса водоплавної птиці.	10	12
4	Технологія виробництва м'яса індиків з дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища	10	12
5	Організація годування курчат-бройлерів з основними історичними етапами їх розвитку	6	15
6	Харчова цінність м'яса птиці і кролів.	8	10
7	Особливості процесу годування кролів.	10	13
8	Будова та характеристика харчових яєць з дотриманням біологічної безпеки на підприємстві.	8	10
9	Дієтичні характеристики м'яса птиці і кролів.	12	14
10	Технологія виробництва ферментованого яєчного порошку з дотриманням умов біологічної безпеки.	10	12
11	Технологія і обладнання для виробництва консервів з м'яса птиці.	8	10
12	Технологія виробництва напівфабрикатів з м'яса птиці.	5	10
13	Виробництво ковбасних виробів з м'яса кролів з забезпеченням технологічного контролю виробництва продукції	7	10
14	Характеристика видів і порід кролів.	8	10
Всього		120	160

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Види роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min	max	денна			заочна		
			Кількість робіт,	Сумарні бали		Кількість робіт	Сумарні бали	
				mi n	max		min	max
Номер семестру 5								
Змістовий модуль 1. Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва								
Робота на лекціях	0,25/ 1,5	0,5/3	12	3	6	4	6	12
Опрацювання тем, не винесених на лекціях	1/5	1,5/6	2	2	3	3	15	18
Підготовка до лабораторних робіт	1,5/6	2/7,5	6	9	12	2	12	15
Виконання лабораторних робіт	2/2,25	3/4,5	6	12	18	2	4,5	9
Виконання індивідуальних завдань	10/7,5	15/19	1	10	15	1	7,5	19
Проміжна сума				36	54		45	73
Потоковий контроль (тестовий)	14/5	30/10	1	14	30	1	5	10
Контроль результатів дистанційного модулю	10	16/17	1	10	16	1	10	17
Оцінка за змістовий модуль				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

1. Конспект лекцій з курсу «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва»,: для студентів галузі знань 20 "Аграрні науки та продовольство", спец. 204 "Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва", ступеня вищої освіти "бакалавр" ден. та заоч. форм навчання / Н.Г. Азарова; відп. за вип. Л.Г. Віннікова ; Каф. технології м'яса, риби і морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 48 с.
2. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», галузь знань 20 «Аграрна наука та продовольство», спец. 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ден. та заоч. форм навчання/Л. Г. Віннікова, Н.Г. Азарова, О. В. Синиця; відп. за вип. Л. Г. Віннікова ; Каф. технології м'яса, риби та морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2021. —36 с.
3. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва»: галузь знань 20 «Аграрна наука та продовольство», спец. 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ден. та заоч. форм навчання / Н.Г. Азарова, О. В. Синиця; відп. за вип. Л. Г. Віннікова ; Каф. технології м'яса, риби та морепродуктів. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — 7 с.
4. Віннікова Л.Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. – К. : «Освіта України», 2020. – 216 с.
5. Пешук Л.В. Технологія і переробка вторинних продуктів м'ясної галузі. Підручник. Київ: ЦУЛ, 2021. – 366 с.
6. Пешук Л.В. Технологія і переробка вторинних продуктів м'ясної галузі. Підручник. Київ: ЦУЛ, 2019. – 400 с.
7. Бірта Г.О. Товарознавство м'яса [Текст]: навч. посіб. / Г.О. Бірта, О.Г. Бургу; Полт. Ун-т економіки і торгівлі. – Київ: ЦУЛ, 2018. – 164 с.
8. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини [Текст]: підручник / Л.В. Пешук, М.О. Янчева, О.І. Гащук, С.Г. Кириченко; Нац. ун-т харч. технологій, Харків. держ. ун-т харч. та торгівлі. – Київ: ЦУЛ, 2017. – 296 с.