

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.8 Переработка птицы и технология производства птицепродуктов»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Искусственный интеллект в перерабатывающей промышленности
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2025

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.8 Переработка птицы и технология производства птицепродуктов» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры
наименование кафедры

протокол № 8 от "03" 03 2025г.

Заведующий кафедрой

Кафедра биотехнологии животного сырья и аквакультуры  Е.П. Мирошникова
наименование кафедры подпись расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент  М.В. Клычкова
должность подпись расшифровка подписи

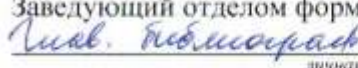
должность подпись расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения  Е.П. Мирошникова
код наименование личная подпись расшифровка подписи

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов

  С.А. Бихширов
личная подпись расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

 А.В. Берестова
личная подпись расшифровка подписи

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: достижение определенного уровня знаний студентов в технологии производства птицепродуктов, что должно способствовать приобретению практических навыков в области переработки мяса птицы, а также способностей организовывать технологический процесс производства продуктов из мяса птицы.

Задачи: изучение студентами способов убоя, переработки, хранения мяса птицы и птицепродуктов; технологий разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов переработки продукции птицеводства.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.18 Органическая химия, Б1.Д.Б.27 Отраслевая стандартизация и сертификация*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.Э.2.1 Интеллектуальный анализ данных и машинное обучение, Б1.Д.В.Э.2.2 Нейронные сети в промышленности*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-8 Способен проектировать и организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК*-8-В-1 Проектирует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения ПК*-8-В-2 Организует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: общие технологические схемы производства продуктов питания из мяса птицы Уметь: спроектировать и обосновывать оптимальные технологические параметры производства птицепродуктов в конкретных ситуациях Владеть: способностью организовывать технологический процесс производства продуктов из мяса птицы

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего
Общая трудоёмкость	180	180
Контактная работа:	121,25	121,25
Лекции (Л)	52	52
Практические занятия (ПЗ)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ); - изучение разделов курса в системе электронного обучения; - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к практическим занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	58,75	58,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Сырье птицеперерабатывающей промышленности	24	8	6	-	10
2	Морфологические особенности, химический состав и пищевая ценность сырых птицепродуктов	26	8	8	-	10
3	Убой и первичная обработка птицы	28	6	-	12	10
4	Технология производства продуктов из мяса птицы	58	18	8	22	10
5	Характеристика вторичных продуктов и их рациональное использование	24	6	8	-	10
6	Обработка яйца и его использование	20	6	4	-	10
	Итого:	180	52	34	34	60
	Всего:	180	52	34	34	60

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1. Сырье птицеперерабатывающей промышленности

История, современное состояние и перспективы развития птицеводства. Происхождение и эволюция сельскохозяйственной птицы. Конституция, экстерьер и интерьер сельскохозяйственной птицы.

№ 2. Морфологические особенности, химический состав и пищевая ценность сырых птицепродуктов

Морфологические особенности мяса птицы. Состав, свойства и пищевая ценность мяса птицы. Автолитические превращения мяса птицы. Состав, свойства и пищевая ценность субпродуктов птицы.

№ 3. Убой и первичная обработка птицы

Подготовка птицы к убою. Убой и первичная обработка птицы. Холодильная обработка мяса птицы. Технологические схемы.

№ 4. Технология производства продуктов из мяса птицы

Технологические схемы. Разделка и рациональное использование тушек птицы. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы. Особенности вариантов разделки из мяса птицы. Маринованные полуфабрикаты. Производство колбасных изделий. Обоснование технологии производства кулинарных изделий из мяса птицы. Особенности технологии производства кулинарных изделий из мяса птицы. Технологические схемы. Обоснование технологии производства консервов из мяса птицы. Особенности технологии производства консервов из мяса птицы. Технологические схемы.

№ 5. Характеристика вторичных продуктов и их рациональное использование

Перо и пух: свойства и современные подходы к рациональному использованию. Первичная обработка и использование перо-пухового сырья. Перспективные способы максимального и рационального использования продуктов переработки птицы. Технологические схемы. Правила разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства птицепродуктов.

№ 6. Обработка яйца и его использование

Строение, пищевая и биологическая ценность яйца. Производство сухих и замороженных яйцепродуктов. Традиции и перспективы применения яйца и яйцепродуктов. Технологические схемы.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	3	Органолептическая оценка качества мяса птицы	4
2	3	Определение упитанности птицы, порядок сдачи и приема ее на птицеперерабатывающее предприятие	4
3	3	Изучение видов упитанности тушек птицы, маркировка, упаковка и хранение мяса птицы	4
4	4	Схема разделки кур для получения натуральных полуфабрикатов	4
5	4	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из птицы	6
6	4	Технология изготовления вареных изделий из птицы	6
7	4	Оценка качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	6
		Итого:	34

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Изучение пород сухопутной сельскохозяйственной птицы	2
2	1	Изучение пород водоплавающей сельскохозяйственной птицы	2
3	1	Продуктивность сельскохозяйственной птицы	2
4	2	Состав, свойства и пищевая ценность мяса птицы.	4
5	2	Состав, свойства и пищевая ценность субпродуктов птицы.	4
6	4	Продукты кулинарные из мяса птицы	4
7	4	Производство колбасных изделий из мяса птицы	4
8	5	Пищевая и энергетическая ценность вторичного сырья	4
9	5	Безвредность вторичного сырья	4
10	6	Изучение ГОСТа «Яйца куриные пищевые»	4
		Итого:	34

5.1 Основная литература

1. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Е. П. Мирошникова, М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 2.03 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2018. - 174 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/64391_20180330.pdf

2. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429> (дата обращения: 14.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / С. В. Стадникова [и др.]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2014. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/4720_20140630.pdf

4. Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Герасченко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225170> (дата обращения: 14.03.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.2 Дополнительная литература

1. Богатова, О.В. Технология мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб.пособие для вузов / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - Оренбург : ОГУ, 2002. - 128 с.

2. Кичко, Ю. С. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс] : электронный курс лекций / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2021. Режим доступа: https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=2751

3. Кичко, Ю. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : электронный курс лекций / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова; Оренбург. гос. ун-т. - Оренбург : ОГУ, 2022. Режим доступа: https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=3459

4. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки 19.04.03 и 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.16 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2019. - 126 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/92814_20190326.pdf - ISBN 978-5-7410-2259-7.. - ■ гос. регистрации 0322000588.

5. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.74 Мб). - Оренбург : ОГУ, 2017. - 134 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/45378_20170630.pdf

6. Клычкова, М. В. Переработка птицы и технология производства птицепродуктов [Электронный ресурс] : электронный курс лекций / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; Оренбург. гос. ун-т. - Оренбург : ОГУ, 2022. Режим доступа: https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=3465

7. Клычкова, М. В. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : электронный курс лекций / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2021. Режим доступа: https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=2748
8. Кочиш, И.И. Птицеводство [Текст] : учебник / И. И. Кочиш, М. Г. Петраш, С. Б. Смирнов.- 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2003. - 414 с.

5.3 Периодические издания

Достижения науки и техники АПК : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2024.
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2020.
Молочная промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать", 2024.
Мясная индустрия : журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2024.

5.4 Интернет-ресурсы

<http://molokorus.ru> - Ассоциация «Производители и переработчики молока». Новости отрасли по хранению и переработке молока.
<http://emeat.ru> - Информационно-аналитическое агентство «Имит». Предоставление экономической информации о состоянии российского и зарубежного мясных рынков.
<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational> - Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Каталог национальных стандартов.
<https://e.lanbook.com/> - ЛАНБ электронно-библиотечная система.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционная система РЕД ОС
2. Пакет офисных приложений LibreOffice
3. Для проведения онлайн мероприятий используется платформа «DION» (Конференции «DION EDU»). На основании договора № 13/233-4.2.1.35/40-03 от 14.02.2025 г. Срок действия лицензии с 14.02.2025 г. по 14.02.2026.
4. Яндекс.Браузер - браузер, созданный компанией «Яндекс» на основе движка (бесплатная версия) Режим доступа: <https://browser.yandex.ru>.
5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2025].

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа и лабораторных занятий, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Для реализации дисциплины используется мультимедийное оборудование (проектор, экран).

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения (лабораторные стенды, макеты, имитационные модели, муляжи, учебно-наглядные пособия, плакаты).

Для проведения лабораторных занятий используется лаборатория оснащенная лабораторным оборудованием (РН-метр РН-150М, весы ВЛТЭ-150, колбонагреватель ПЭ-4100М, колориметр фотоэлектронный КФК-2, рефрактометр РПЛ-4, термостат ТС-1/80 СПУ, установка титровальная КЕ БМ, фотоколориметр КФК 3-01, центрифуга «ОКА», сушильный шкаф, мясорубка Arach ATS12U 1PH, нитрат-тестер Greentest Mini Eco), анализатор качества молока ЛАКТАН, анализатор соматических клеток «СОМАТОС М».

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.