

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Иванович

Должность: Руководитель

Дата подписания: 13.07.2021 09:35:32

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f017a1751fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

## **АННОТАЦИЯ**

**дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы**

### **РАБОЧИЙ ПО УБОЮ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ**

#### **1. Цели и задачи:**

**Целями** - является формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственной птицы, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции от различных факторов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

**Задачи**, стоящие при освоении общеразвивающей программы:

*Обучающие:*

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение;

- изучение принципов и организации нормированного кормления сельскохозяйственной птицы различных видов;

*Развивающие:*

- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;

*Воспитательные:*

- освоение современных экономически эффективных экологически безопасных технологий производства продукции животноводства и умение их применять в конкретных хозяйственных условиях

**знать:**

- основные породы сельскохозяйственной птицы, химический состав, пищевую ценность продукции птицеводства, особенности производства, основы хранения и первичной переработки продукции;

- правила приемки сельскохозяйственной птицы на птицеперерабатывающие предприятия

– технологию первичной переработки сельскохозяйственной птицы;

– порядок размещения мяса в камерах холодильниках;

– технику безопасности и охраны труда на птицеперерабатывающих предприятиях.

- правила поведения и гигиену и на современных птицеперерабатывающих предприятиях ;
- правила поведения при несчастных случаях;
- правила поведения при поломанном оборудовании;
- ответственность за несоблюдение правил поведения на современных птицеперерабатывающих предприятиях;
- устройство и правила эксплуатации оборудования, входящего в состав линии упаковки тушек птицы и субпродуктов.

***уметь:***

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования;
- вести процессы первичной сухопутной и водоплавающей птицы;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;
- оказывать первую медицинскую помощь
- сортировать отходы.

***владеть:***

- методами оценки экстерьера и воспроизводительных качеств животных, оценки их продуктивности и качества получаемого от них сырья с использованием физико-химических, микро-биологических и органолептических показателей, способами первичной обработки сырья и основами производства продуктов животного происхождения, проведением необходимых зооветеринарных мероприятий для создания оптимальных условий получения от животных сырья, отвечающего требованиям безопасности и необходимым параметрам при его переработке;
- методикой переработки сельскохозяйственной птицы;
- правилами эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы;
- правилами охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты,
- правила пользования средствами индивидуальной защиты

**2. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и инновационных форм учебных занятий. Лекционные занятия

проводятся в форме интерактивных лекций, традиционных информационных лекций. Практические занятия проводятся в традиционной форме и инновационной форме.

**3. Срок реализации программы:** 5 месяцев

**4. Объем часов:** 108 часов

**5. Разработчики:** Резниченко Людмила Васильевна, Денисова Нина Алексеевна