


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»


 УТВЕРЖДАЮ
 Проректор *а* по учебной,
 воспитательной работе и молодежной
 политике *С.А. Чичиланова*
 «15» 11 2023 г.

Учебный план
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

| № темы | Наименование разделов (модулей) и тем | Всего часов | контактная работа | | контроль |
|---|---|-------------|-------------------|----|----------|
| | | | Л | ПЗ | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Раздел 1. Введение. Современное состояние и перспективы развития птицеводства. | | | | | |
| 1.1. | Современное состояние и перспективы развития птицеводства. | 4 | 4 | | х |
| Раздел 2. Происхождение, биологические особенности, экстерьер и конституция птиц. | | | | | |
| 2.1. | Происхождение птиц. Биологические и анатомические особенности разных видов сельскохозяйственной птицы | 8 | 6 | 2 | х |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.2. | Физиологические особенности разных видов сельскохозяйственной птицы: нервная система, пищеварительная система, дыхательная система, др. | 8 | 4 | 4 | x |
| 2.3. | Биологические, анатомические и физиологические особенности с.-х. птиц - как основание для экономически выгодного производства продуктов птицеводства - яиц и мяса | 4 | 4 | | x |
| 2.4. | Стати тела разных видов с.-х. птицы, строение и функции оперение, определение возраста и пола разных видов птицы. | 6 | 4 | 2 | x |
| 2.5. | Промеры птицы. | 4 | 2 | 2 | x |
| 2.6. | Оценка с.-х. птицы по экстерьеру. | 4 | 2 | 2 | x |
| 2.7. | Рост оперения птиц. Процесс протекания линьки у с.-х. птицы. | 4 | 4 | | x |
| Раздел 3. Продуктивность сельскохозяйственной птицы | | | | | |
| 3.1. | Пути повышения яичной и мясной продуктивности. Получение экологически чистой продукции | 4 | 4 | | x |
| 3.2. | Яичная продуктивность разных видов с.-х. птицы. | 6 | 4 | 2 | x |
| 3.3. | Методы учета яйценоскости и её интенсивности. | 6 | 2 | 4 | x |
| 3.4. | Оценка мясной продуктивности с.-х. птицы. | 6 | 2 | 4 | x |
| 3.5. | Групповой учет яичной продуктивности кур. | 2 | 2 | | x |
| 3.6. | Показатели, характеризующие мясную продуктивность птицы. | 2 | 2 | | x |
| Раздел 4 Технология содержания птицы. | | | | | |
| 4.1. | Микроклимат птичников, факторы его формирования. | 4 | 4 | | x |
| 4.2. | Системы микроклимата в птичниках. Способы обработки воздуха. | 4 | 4 | | x |
| 4.3. | Системы создания микроклимата. | 6 | 4 | 2 | x |
| 4.4. | Системы вентиляции и воздушного отопления. | 6 | 4 | 2 | x |
| 4.5. | Системы водяного и парового отопления. | 6 | 4 | 2 | x |
| 4.6. | Нагревательные приборы систем водяного и парового отопления. | 4 | 2 | 2 | x |
| 4.7. | Средства для локального обогрева. | 4 | 2 | 2 | x |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| 4.8. | Механизация уборки помета. | 3 | 1 | 2 | х |
| 4.9. | Механизация переработки и хранения помета. | 2 | | 2 | х |
| 4.10. | Действие пыли и бактериальной загрязненности воздуха на организм птицы. | 2 | 2 | | х |
| 4.11. | Сбор яйца. | 1 | 1 | | х |
| 4.12. | Средства обогрева в птичниках. | 2 | 2 | | х |
| Раздел 5 Укрепление кормовой базы и повышение полноценности кормления птицы. | | | | | |
| 5.1. | Особенности организации кормовой базы и кормления птицы в условиях птицефабрик | 4 | 4 | | х |
| 5.2. | Оборудование для поения птицы. | 6 | 4 | 2 | х |
| 5.3. | Механизация приготовления комбикорма. | 6 | 4 | 2 | х |
| 5.4. | Механизация раздачи корма. | 4 | 2 | 2 | х |
| 5.5. | Кормовые средства, добавки в птицеводстве. | 8 | 4 | 4 | х |
| 5.6. | Технология гранулирования корма | 4 | 4 | | х |
| Раздел 6 Особенности производства инкубационных яиц в условиях птицефабрик | | | | | |
| 6.1. | Особенности производства инкубационных яиц | 6 | 6 | | х |
| 6.2. | Определения качества инкубационных яиц. | 6 | 2 | 4 | х |
| 6.3. | Характеристика современного оборудования инкубатория. | 6 | 2 | 4 | х |
| 6.4. | Механизация инкубации яиц. | 4 | 2 | 2 | х |
| Раздел 7. Технологический процесс производства продуктов птицеводства. | | | | | |
| 7.1. | Передовые технологии производства пищевых куриных яиц на птицеводческих комплексах. | 6 | 6 | | х |
| 7.2. | Современные технологии выращивания цыплят-бройлеров. | 6 | 6 | | х |
| 7.3. | Особенности производства мяса индеек. | 6 | 6 | | х |
| 7.4. | Технология производства мяса уток на промышленной основе. | 6 | 6 | | х |
| 7.5. | Технология производства мяса гусей. | 4 | 4 | | х |
| 7.6. | Технология производства мяса цесарок. | 4 | 4 | | х |

| | | | | | |
|-------|--|------------|------------|-----------|----------|
| 7.7. | Технологический процесс производства пищевых яиц. | 8 | 4 | 4 | х |
| 7.8. | Составление схемы технологического процесса производства мяса бройлеров. | 6 | 4 | 2 | х |
| 7.9. | Механизация производственных процессов при содержании птицы на глубокой подстилке, в клетке и на сетчатых полах. | 6 | 4 | 2 | х |
| 7.10. | Оборудование яйцесклада. | 4 | 2 | 2 | х |
| 7.11. | Оборудования для производства меланжа и яичного порошка. | 4 | 2 | 2 | х |
| 7.12. | Механизация убоя и обработки птицы разных видов. | 4 | 2 | 2 | х |
| 7.13. | Механизация производства кормов животного происхождения. | 2 | 2 | | х |
| 7.14. | Режимы освещения при выращивании молодняка с.-х. птицы разных видов и направления продуктивности. | 4 | 4 | | х |
| 7.15. | Особенности производства мяса индеек, гусей, уток. | 4 | 4 | | х |
| 7.16. | Особенности производства мяса цесарок, перепелов, голубей и фазанов. | 4 | 4 | | х |
| | Контроль | 8 | х | х | 8 |
| | Итого | 252 | 174 | 70 | 8 |

Итоговая аттестация может проводиться на последних занятиях

Начальник Управления НОиП



А.Г. Комольцева