**Пояснительная записка**

 Настоящий учебный план предназначен для обучения по программе курсовой переподготовки новых рабочих профессий «оператор птицефабрик и механизированных ферм» и разработан в соответствии с приказами Минобразования РФ от 21.10.1994г. №407 «О введении модели учебного плана для профессиональной переподготовки персонала по рабочим профессиям», №3477 от 29.10.2001г. «Об утверждении перечня профессий профессиональной переподготовки» и государственным стандартом РФ ОСТ 9 ПО 02.37.2-2000 профессии 15946 «Оператор птицефабрик и механизированных ферм».

 Данный учебный план состоит из двух разделов: теоретического обучения и практического обучения.

Теоретическое обучение включает в себя экономический курс, общеотраслевой и специальный курсы. Экономический курс направлен на формирование у обучающихся знаний и навыков рыночного хозяйствования в условиях современной экономической ситуации, рассматриваются вопросы экономики, относящиеся к практической деятельности предприятия, организации. Общеотраслевой курс включает в себя перечень предметов, определяемых спецификой профессии и содержанием труда по ней. Специальный курс наиболее мобильная составная часть в учебном плане,

Непосредственно образовательным учреждением совместно с предприятием.

 В данном учебном плане предметы, входящие в специальный курс содержат сведения о выполнении механизированных работ по уходу за взрослым поголовьем птицы, молодняком промышленного стада и бройлерами, выполнении работ по кормлению и поению птиц, уборке помещений, проведения дезинфекции помещений, регулированию воздухообмена, температуры и влажности воздуха в помещениях, сортировке, отбору и выбраковке птицы, сбору яиц и их сдаче, учету яиц по гнездам и несушкам, укладке в инкубационные лотки, ведении установленной документации.

 Раздел практического обучения включает в себя производственное обучение, которое проводится согласно договора на базе действующего предприятия, во время которого обучающиеся под непосредственным руководством мастера производственного обучения выполняют определенные программой производственного обучения виды работ.

 Учебным планом предусмотрены консультации, на которые отводится по 6 часов учебного времени, они проводятся по необходимости в течении всего срока обучения.

 По окончании обучения проводится комплексный экзамен, на который выносятся предметы специального курса. По результатам аттестации и экзамена обучающимся присваивается квалификация «Оператор птицефабрик и механизированных ферм»

**Цель обучения:** изучение современных технологий и получение практических навыков при работе на птицефабриках с высоким уровнем механизации и автоматизации технологических процессов.

**Категория слушателей:** фермеры, специалисты сельскохозяйственных предприятий и организаций АПК РМ, студенты сельскохозяйственных специальностей образовательных учреждений высшего и среднего профессионального образования, школьники

Срок обучения: 320 часов.

Форма обучения: очная.

Режим занятий: 6 часов в день.

Разряд: 2-5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОГА ПОУ «ВЕЙДЕЛЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ

ГРЯЗНОВА В.М.» ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

ПРОФЕССИЯ: «ОПЕРАТОР ПТИЦЕФАБРИК И МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ФЕРМ»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Курсы, предметы | Форма контроля | Количество часов  |
| **1** | **Теоретическое обучение** |  | **106 часов** |
| **1.1** | **Экономический курс** |  | **10 часов** |
| 1.1.1 | Экономика отросли и предприятия | зачет | 10 часов |
| **1.2.** | **Отраслевой курс** |  | **30 часов** |
| 1.2.1 | Общая технология производства | зачет | 18 часов |
| 1.2.2 | Охрана труда | зачет | 12 часов |
| **1.3.** | **Специальный курс** |  | **66 часов** |
| 1.3.1 | Основы птицеводства | экзамен | 18 часов |
| 1.3.2 | Машины и механизмы | экзамен | 12 часов |
| 1.3.3. | Организация и технология работ | экзамен | 24 часа |
| 1.3.4 | Основы зоогигиены и ветеринарная практика | зачет | 12 часов |
| **2.** | **Практическое обучение** |  | **200 часов** |
| 2.1 | Производственное обучение |  | 120 часов |
| 2.2 | производственная практика |  | 80 часов |
| **3.** | **Консультации** |  | **6 часов** |
| **4.** | **Квалификационный экзамен** |  | **8 часов** |
|  | **ВСЕГО** |  | **320 часов** |

Учебный план разработан на основании стандарта по профессии: «Оператор птицефабрик и механизированных ферм», приказов МО РФ: №407 от 21 октября 1994 года «О введении модели учебного плана для профессиональной переподготовки персонала по рабочим профессиям», №3477 от 29 октября 2001 года «Об утверждении перечня профессий профессиональной подготовки».

#

# Содержание программы

**Учебная дисциплина «Экономика отрасли и предприятия»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 10 часов, из них:

Теоретические занятия –10.

**Цели и задачи дисциплины** – **требования к результатам освоения дисциплины**

Целью программы является изучение программного материала, формирование у слушателей экономического мышления, повышение специальных знаний, формирование у квалифицированных рабочих современных теоретических и практических знаний, умений в области экономики и правовых основ производственной деятельности.

**В результате освоения дисциплины слушатель должен знать**:

- основы экономических знаний, особенности рыночной экономики общие принципы организации производственного и технологического процесса;

− механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях;

− основные аспекты предпринимательской деятельности

 **В результате освоения дисциплины слушатель должен уметь**:

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

− находить и использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной

конкурентоспособности на рынке труда.

- использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого

предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в поиске работы, дальнейшего образования.

 **Тематический план дисциплины**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | **Всего** | **Теория** | **Практика** |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Рыночная экономика | 3 | 3 |  |
| 2 | Предприятие как основной субъект хозяйствования | 3 | 3 |  |
| 3 | Трудовое право |  3 | 3 |  |
|  | Дифференцированный зачет | 1 | 1 |  |
|  | Итого | **10** | **10** |  |

**Программа дисциплины**

**Раздел 1. Рыночная экономика**

**Тема 1.1. Рынок, понятие и разновидности**

1. Сущность и роль экономики в общественном питании
2. Понятие «Рынок». Экономика как динамическая система взаимосвязей: рынок- предпринимательство- рынок. Модель этих взаимосвязей. Основная, рыночная сфера модели: товар(услуги); цена; товародвижение; товаропродвижение.

**Тема 1. 2. Рыночная конкуренция.**

1.Конкуренция: её сущность и формы.

Типы рыночной конкуренции: рынок чистой конкуренции; рынок чистой монополии; рынок монополистической конкуренции; олигополистический рынок. Причины образования и виды монополий. Антимонопольное регулирование.

**Тема 1.3. Платежеспособный спрос и предложение**.

1. Спрос и предложение: понятие, законы, факторы, влияющие на их развитие. Равновесие на рынке. Формирование спроса и предложения. Методы анализа и оценки.

**Раздел 2. Предприятие как основной субъект хозяйствования.**

**Тема 2.1. Общее понятие предприятий, их сущность и функции**

1.Понятие ироль предприятия в рыночной экономике. Признаки предприятий, как юридического лица, самостоятельно действующего субъекта. Коммерческие и некоммерческие предприятия.

2. Предприятие общественного питания как субъект потребительского рынка. Функции предприятий общественного питания и их характеристика. Классификация предприятий общественного питания.

**Тема 2.2. Организационно- правовые формы предприятий**

Производственные и потребительские кооперативы. Общие и отличительные черты кооперативов. Кредитная кооперация и порядок создания кредитного кооператива. Хозяйственные товарищества и общества. Объединение лиц, объединение капиталов**.** Полное товарищество и товарищество на вере**.** Общество с ограниченной ответственности(ООО) – форма организации предпринимательской деятельности. Основные административные документы о создании ООО.

Общество с дополнительной ответственностью (ОДО)- разновидность хозяйственных обществ. Правовая особенность ОДО. Отличия ООО от ОДО.

Акционерное общество, особенности создания. Органы управления и преимущество АО.

Открытое и закрытое акционерное общество (ЗАО и ОАО), их различия.

Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Учредительные документы предприятий. Их сходство и различия. Руководство унитарных предприятий. Объединения юридических лиц (ассоциации, союзы). Основные принципы организаций.

**Раздел 3. Трудовое право.**

**Тема 3.1. Общая характеристика трудового права**

1. Предмет трудового права, трудовые отношения. Задачи и цели трудового права.

Система и функции трудового права. Обеспечение занятости и гарантии реализации права на труд. Трудоустройство.

**Тема 3.2. Трудовой договор**

1.Понятие трудового договора. Порядок заключения и изменения трудового договора.

1. Трудовой договор: стороны трудового договора, обязательные условия трудового договора.
2. Расторжение трудового договора.

**Темам 3.3. Материальная ответственность работника и работодателя. Дисциплина и охрана труда**

1. Пределы материальной ответственности работника. Полная материальная ответственность работника. Порядок взыскания ущерба.
2. Понятие дисциплины труда. Трудовые отношения и дисциплинированность. Организация дисциплинарных отношений. Методы обеспечения трудовой дисциплины. Методы управления дисциплинарными отношениями.

Правовые основы охраны труда. Условия труда. Обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда на предприятиях общественного питания.

**Учебная дисциплина «Охрана труда»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 12 часов, из них:

Теоретические занятия –12ч.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | **Всего** | **Теория** | **Практика** |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Введение | 1 | 1 |  |
| 2 | Основы трудового законодательства | 1 | 1 |  |
| 3 | Производственный травматизм и профессиональные заболевания | 1 | 1 |  |
| 4 | Производственная санитария | 2 | 2 |  |
| 5 | Безопасность труда на производстве | 3 | 3 |  |
| 6 | Электробезопасность | 2 | 2 |  |
| 7 | Пожарная безопасность | 2 | 2 |  |
| 8 | Итого | 12 | 12 |  |

**Тема 1.Введение.**

Содержание курса охраны труда. Основные понятия и определения согласно ГОСТ ССБТ.

**Тема 2. Основы трудового законодательства.**

Основные законодательные акты по охране труда. Охрана труда женщин и подростков.

Надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.

**Тема 3.Производственныи травматизм и профессиональные заболевания.**

Классификация вредных и опасных факторов.

Причины возникновения травматизма. Технические причины, организационные причины, санитарно-гигиенические причины. Правила расследования и учета несчастных случаев в соответствии с утвержденным постановлением Правительства РФ №73, Положением об

особенностях расследования несчастных случаев на производстве. Причины возникновения, расследование и учет профессиональных заболеваний.

Средство коллективной защиты.

Оградительное устройство защиты, устанавливающиеся межу опасным производственным фактором и работающим.

Предохранительное устройство, блокирующее устройство, устройство автоматического контроля и сигнализации, устройство дистанционного управления.

Профилактика профессиональных заболеваний, основные пути предупреждения и снижения профессиональных заболеваний. Предупреждения воздействия вредных производственных факторов. Контроль, состояния здоровья работающих, предварительные и периодические медицинские обследования, лечение заболевших в поликлиниках или больницах.

Первая помощь при несчастных случаях.

Знаки безопасности и сигнальные цвета, их назначение.

**Тема 4. Производственная санитария**

Виды и характеристика вредных производственных факторов. Классификация вредных веществ.

Санитарно- гигиенические нормы для производственных помещений. Профессиональные вредности, их влияние на состояние здоровья.

Основные меры профилактики профессиональных заболеваний. Освещение производственных помещений. Искусственное и естественное освещение.

Защита от производственного шума и вибрации. Отопление, вентиляция.

Средства индивидуальной защиты, их классификация, спецодежда. Инфекционные заболевания.

Источники инфекций, пути проникновения в организм человека. Меры предупреждения заболеваний.

Гигиена труда. Физиолого-гигиенические особенности трудового процесса. Режим труда и отдыха.

Личная гигиена. Гигиена одежды, тела, режим питания.

**Тема 5. Безопасность труда на производстве.**

Выбор безопасных технологических приемов и режимов работы и порядка обслуживания производственного оборудования и средств механизации; использование помещений, удовлетворяющих соответствующим требованиям безопасности и комфортности рабочих мест;

применение безопасного производственного оборудования; рациональное размещение основного и вспомогательного оборудования и организацией рабочих мест;

обозначение опасных зон производства работ.

**Тема 6. Электробезопасность.**

Особенности действия электрического тока на организм человека. Факторы, влияющие на степень поражения электрическим током.

Общее требование к электроустановкам для обеспечения безопасности труда. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.

Техника безопасности при эксплуатации технического оборудования. Требования техники безопасности при выполнении слесарных, сварочных и станочных работ.

**Тема 7. Пожарная безопасность.**

Организация пожарной охраны на предприятии. Причины пожаров, организационные и технические меры предупреждения. Классификация помещений по пожарной опасности. Средства пожаротушения. Пожарная сигнализация.

**Учебная дисциплина «Общая технология производства»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 18 часов, из них:

Теоретические занятия –18ч.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование тем** | **Всего** | **Теория** | **Практика** |
|  |  |  |  |  |
| 1 | Введение.  | 1 | 1 |  |
| 2 | Инкубация. Сбор, упаковка и транспортировка яиц. | 2 | 2 |  |
| 3 | Оценка суточного молодняка.Транспортировка молодняка. | 2 | 2 |  |
| 4 | Корма и кормление птицы | 2 | 2 |  |
| 5 | Основные технологические принципы производства яиц. | 3 | 3 |  |
| 6 | Цех родильного стада. Цех инкубации. | 2 | 2 |  |
| 7 | Цех выращивания молодняка.Цех промышленного стада. | 2 | 2 |  |
| 8 | Технология выращивания ремонтного молодняка. | 2 | 2 |  |
| 9 | Технология выращивания бройлеров. | 1 | 1 |  |
| 10 | Зачет | 1 | 1 |  |
|  | Итого | 18 | 18 |  |

**Тема 1. Введение.**

Содержание курса охраны труда. Основные понятия и определения.

**Тема 2. Инкубация. Сбор, упаковка и транспортировка яиц.**

Инкубация. Сбор, упаковка и транспортировка яиц.

Технология инкубации яиц. Хранение яиц. Инкубаторы. Технология инкубации яиц. Режимы инкубации и контроль за режимом.

**Тема 3. Оценка суточного молодняка. Транспортировка молодняка.**

Оценка суточного молодняка.

Транспортировка молодняка.

**Тема 4. Корма и кормление птицы.**

Технология подготовки кормов к скармливанию. Корма и кормление птицы.

Типы и нормы кормления. Характеристика кормов.

**Тема 5. Основные технологические принципы производства яиц.**

Основные технологические принципы производства яиц.

**Тема 6. Цех родильного стада. Цех инкубации.**

Цех родильного стада. Цех инкубации.

**Тема 7. Цех промышленного стада. Цех выращивания молодняка**.

Цех промышленного стада. Цех выращивания молодняка.

**Тема 8. Технология выращивания ремонтного молодняка.**

Технология выращивания ремонтного молодняка.

**Тема 9. Технология выращивания бройлеров.**

Технология выращивания бройлеров.

**Учебная дисциплина «Основы птицеводства»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 18 часов, из них:

Теоретические занятия –18ч.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Темы | Количествочасов. |
| 1. | Введение. | 1 |
| 2. | Хозяйственные и биологические особенности птицы. | 2 |
| 3. | Основы анатомии и физиологии птицы. | 2 |
| 4. | Происхождение, особенности птицы. Конституция иэкстерьер | 3 |
| 5. | Продуктивность птицы. | 3 |
| 6. | Виды и породы сельскохозяйственной птицы. | 3 |
| 7. | Племенная работа. | 3 |
|  | Экзамен | 1 |
|  | Вceгo | 18 |

**Программа.**

**по предмету « Основы птицеводства».**

**Тема №.1. Введение.**

Птицеводство как одна из важнейших отраслей животноводства.

**Тема №2. Хозяйственные и биологические особенности птицы.**

Продукты птицеводства. Биологические особенности сельскохозяйственных птиц. Хозяйственные признаки птицы.

**Тема №3. Основы анатомии и физиологии птицы.**

Кожный покров и оперение. Мышцы. Органы пищеварения, дыхания, выделения, размножения птицы. Особенности терморегуляции у птицы.

**Тема №4. Происхождение, особенности птицы**.

Конституция и экстерьёр. Происхождение и одомашнивание птицы. Конституция птицы. Экстерьер птицы. Определение типа и возраста птицы.

Лабораторно — практические занятия.

**Тема №5. Продуктивность птицы.**

Яичная продуктивность. Яйценоскость. Строение яйца. Мясная продуктивность.

Признаки, характеризующие мясную продуктивность. Мясо птицы.

Лабораторно — практические занятия.

**Тема №6. Виды и породы сельскохозяйственной птицы.**

Яичные породы кур. Мясо — яичные породы и породные группы кур. Мясные породы кур. Породы индеек. Породы и породные группы уток, гусей. Птица других видов.

Лабораторно — практические занятия.

**Тема №7. Племенная работа.**

Задачи и организация племенной работы. Использование достижений генетики в племенной работе. Направленное выращивание, отбор и подбор и методы разведения птицы. Бонитировка птицы.

Лабораторно — практические занятия.

**Вопросы к экзамену**

**по предмету « Основы птицеводства».**

1.Происхождение и одомашнивание птицы.

2.Биологические и хозяйственные особенности птицы.

3.Конституция птицы.

4.Экстерьер птицы.

5.Определение пола птицы.

6.Определение возраста птицы.

7.Анатомия и физиология птицы.

8.Яичная продуктивность птицы (яйценоскость, строение яйца).

9.Мясная продуктивность птицы (признаки, характеризующие мясную продуктивность)

10.Мясная продуктивность птицы (мясо птицы его значение и ценность).

11.Породы кур.

12.Значение и организация племенной работы.

13.Использование достижений генетики в племенной работе

14.Направление выращивание, отбор и подбор птицы.

15.Способы спаривания.

16.Бонитировка птицы.

17.Методы разведения птицы.

18.Оценка птицы для отбора и подбора.

**Учебная дисциплина «Машины и механизмы»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 12 часов, из них:

Теоретические занятия –12ч.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы | кол-во |
| 1 | Типы ферм и технология содержания птицы. | 1 |
| 2 | Инкубаторы и инкубатории . | 2 |
|  | Комплекты оборудования для клеточного содержания и | 2 |
|  | выращивания птицы |  |
| 4 | Комплекты оборудования для напольного содержания и выращивания птицы. | 2 |
| 5 | Комплекты оборудования для создания и поддержания | 2 |
|  | микроклимата в птицеводческих помещениях. |  |
|  |  |  |
| 6 | Вспомогательное и перерабатывающее оборудование, применяемое в птицеводстве. | 2 |
|  | Экзамен | 1 |
|  | Итого | 12 |

**Программа**

**по предмету «Машины и механизмы»**

**Тема 1.Типы ферм и технология содержания птицы.**

Назначение птицеводческого хозяйства. Требования к птицеводческим помещениям. Технология содержания птицы.

**Тема 2. Инкубаторы и инкубатории**

Назначение, виды, устройство и принцип работы инкубаторов. Требования к зданию инкубатория. Принцип работы инкубатория.

**Тема 3. Комплекты оборудования для клеточного содержания и**

**выращивания птицы.**

Устройство. Механизация уборки помета. Механизация кормления. Механизация поения. Механизм яйцесбора.

**Тема 4. Комплекты оборудования для напольного содержания и выращивания птицы.**

Назначение. Состав комплекта. Наружный бункер. Назначение. Устройство. Колебательный кормораздатик .

Кормушки. Устройство. Механизация кормления. Механизация поения.

Установка для уборки помета.

Брудер электрический. Назначение брудера. Устройство электрического брудера.

**Тема 5. Комплекты оборудования для создания и поддержания микроклимата в птицеводческих помещениях.**

Установка для программного управления продолжительностью искусственного освещения в птичнике.

**Тема 6. Вспомогательное и перерабатывающее оборудование, применяемое в птицеводстве.**

Вспомогательное оборудование птицеферм и птицефабрик. Кормозагрузчик ЗСК-10. Назначение. Устройство. Универсальный кормораздатчик-загрузчик КУТ-З,0БМ. Назначение. Устройство.

Оборудование для сбора, транспортировки, обработки и сортировки яиц. Оборудование производственных линий убоя и обработки птицы.

**Вопросы к экзамену по предмету**

**«Машины и механизмы»**

1.Назначение птицеводческого хозяйства и требования к птицеводческим помещениям.

2.Технология содержания птицы.

3.Назначение, виды, устройство и принцип работы инкубаторов.

4.Требования к зданию инкубатория.

5.Принцип работы инкубатория.

6.Устройство оборудования для клеточного содержания и выращивания птицы.

7.Механизация уборки помета.

8.Механизация кормления.

9.Механизация поения.

10.Механизм яйцесбора.

11.Яйцемоечная машина.

12.Яйцесортировочная машина.

13.Устройство оборудования для напольного содержания и выращивания птицы.

14.Наружный бункер. Назначение. Устройство.

15.Колебательный кормораздатчик .

16.Кормушки. Устройство. Механизация кормления.

17.Механизация поения.

18.Установка для уборки помета.

19.Брудер электрический. Назначение брудера. Устройство электрического брудера.

20.Установка для программного управления продолжительностью искусственного освещения в птичнике.

21.Кормозагрузчик 3СК-10. Назначение. Устройство.

22.Оборудование производственных линий убоя и обработки птицы.

**Учебная дисциплина «Организация и технология работ»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 24 часа, из них:

Теоретические занятия –24ч.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Темы. | Количество часов. |
| 1. | Введение. | 1 |
| 2. | Характеристика птицефабрик и механизированныхферм. | 2 |
|  | Производственные помещения птицефабрик имеханизированных ферм. | 4 |
| 4. | Подсобные помещения и их оборудование. | 1 |
| 5. | Организация работы на птицефабриках имеханизированных фермах. | 2 |
| 6. | Организация технологии инкубации яиц. | 3 |
| 7. | Организация технологии кормления птицы. | 2 |
| 8. | Организация технологии производства яиц. | 3 |
| 9. | Организация технологии производства мяса птицы. | 2 |
| 10. | Требования техники безопасности и противопожарныемероприятия. | 2 |
| 11. | Экология содержания птицы | 1 |
|  | Экзамен | 1 |
|  | Итого | 24 |

**Программа.**

**по предмету «Организация и технология работ».**

**Тема №1. Введение.**

Предмет, задачи, цели и перспективы развития.

**Тема №.2. Характеристика птицефабрик и механизированных ферм.**

Основные типы и классы предприятий. Рациональное размещение. Структура управления птицефабрик и механизированных ферм.

**Тема №3. Производственные помещения птицефабрик и механизированных ферм.**

Характеристика технологических процессов на птицефабриках и механизированных фермах. Цеха по производству яиц и мяса птицы: планировка помещений и размещение оборудования, схема технологических процессов, контроль соблюдения технологического режима.

**Тема №4. Подсобные помещения и их оборудование.**

Виды подсобных помещений и их оборудование, назначение.

**Тема № 5. Организация работы на птицефабриках и механизированных фермах.**

Формы организации труда. Нормирование труда. Режимы труда и отдыха.

**Тема №6. Организация технологии инкубации яиц.**

Сбор, прием и хранение яиц, оценка и отбор для инкубации, укладка яиц в инкубационные лотки, контроль за режимом инкубации, перенос и сортировка суточного молодняка в цеха инкубации. Дезинфекция лотков, тары, инкубаторов и помещений.

**Тема №7. Организация технологии кормления птицы.**

Типы кормления. Нормы кормления. Характеристика кормов, подготовка кормов к скармливанию. Повышение эффективности использования кормов

**Тема №8. Организация технологии производства яиц.**

Основные технологические принципы производства яиц. Цех родильного стада, цех инкубации, выращивания молодняка, промышленного стада. Сбор яиц и их сдача. Качество яиц.

**Тема №9. Организация технологии производства мяса птицы.**

Производство мяса бройлеров. Родильное стадо Кормление кур родильного стада. Цех инкубации, выращивания ремонтного молодняка, выращивание бройлеров. Убой и первичная обработка бройлеров.

**Тема №10. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия.**

Организация охраны труда. Предохранительные устройства, ограждения, сигнализация. Техника безопасности в работе оператора птицефабрик и механизированных ферм. Меры пожарной и электробезопасности.

**Тема №11. Экология содержания птицы.**

Экологическая система производства кормов. Экологические проблемы,

связанные с отходами производства. Экология содержания птицы.

**Экзаменационные билет**

**по предмету «Организация и технология работ».**

Билет №1

1.Основные типы и классы птицефабрик и механизированных ферм.

 2.Сбор, упаковка и транспортировка яиц в цехе инкубации.

3.Цех родильного стада по производству яиц (содержание птицы).

Билет №2

1.Структура управления птицефабрик и механизированных ферм.

2.Характеристика кормов для кормления птицы.

3. Производство мяса бройлеров (родильное стадо).

Билет №3

1.Виды подсобных помещений их назначение оборудование.

 2.Подготовка кормов к скармливанию.

3.Оценка яиц для инкубации.

Билет №4

1 Характеристика технологических процессов по производству яиц.

2.Оценка суточного молодняка.

3.Сбор, сортировка, упаковка и хранения яиц в цехе промышленного стада.

Билет №5

1.Характеристика технологических процессов по производству мяса птицы.

 2.Системы содержания птицы.

3. Производство мяса бройлеров (цех инкубации).

Билет № 6

1.Организация работы на птицефабриках и механизированных фермах.

2.Расчет воспроизводства поголовья на птицеводческих предприятиях.

 3.Особенности инкубации племенных яиц.

Билет№7

1.Цеха по производству яиц (планировка помещений и размещение оборудования).

2.Убой и первичная обработка бройлеров.

3.Мясо птицы (значение, пищевая ценность, качество).

Билет№.8

1.Цеха по производству яиц ( схема технологических процессов).

2.Цех выращивания молодняка (кормление птицы).

3.Экологические проблемы, связанные с отходами производства.

Билет№.9

1.Цеха по производству яиц (контроль соблюдения технологического режима).

2.Кормление кур несушек.

3.Производство мяса бройлеров (цех выращивания ремонтного молодняка).

Билет№10

1.Цеха по производству мяса птицы (планировка помещений и размещение оборудования).

2.Контроль за режимом инкубации.

3.Цех родильного стада по производству яиц (кормление птицы).

Билет №11

1.Цеха по производству мяса птицы (планировка помещений и размещение оборудования, схема технологических процессов, контроль соблюдения технологического режима).

2.Цех выращивания молодняка (содержание птицы).

3.Транспортировка молодняка птицы.

Билет №12

1.Цеха по производству мяса птицы (схема технологических процессов).

2.Типы кормления птицы.

3.Контроль за микроклиматом в цехе по выращиванию молодняка (температура и влажность воздуха, световой режим).

Билет №13

1.Цеха по производству мяса птицы ( технологический режим, контроль соблюдения технологического режима).

2.Хранение яиц для инкубации.

3.Помещения для выращивания молодняка.

Билет №14

1.Экологическая система содержания птицы.

2.Нормы кормления птицы.

3.Контроль за микроклиматов в цехе промышленного стада.(температура, влажность воздуха, световой режим).

Билет №15

1.Экологическая система производства кормов.

2.Инкубаторы и их характеристика.

3.Комплектование промышленного стада птицы.

**Учебная дисциплина «Основы зоогигиены и ветеринарная профилактика»**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы профессиональной переподготовки** - общепрофессиональные дисциплины.

Общий объём – 12 часов, из них:

Теоретические занятия –12ч.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема занятий | Количествочасов |
| 1 | Зоогигиена, ее предмет и задачи. | 1 |
| 2 | Общие требования к гигиене и профилактике заболевания птиц |  |
|  | 1 |
| 3 | Зоогигиенические требования к воздушной среде в зданиях птицеводческих ферм. |  |
|  |  |
|  | 1 |
|  | Влияние на птиц температуры и влажности воздуха. |  |
| 4 | 1 |
| 5 | Гигиеническое влияние на птиц освещения. | 1 |
|  | Требования к помещениям для содержания птиц. | 1 |
| 6 |  |
| 7 | Основные заболевания птиц и их профилактика. | 1 |
|  |  |
| 8 | Гигиена содержания птиц. | 1 |
|  |  |
|  | Гигиена инкубации. |  |
| 9 | 1 |
|  | Гигиена выращивания молодняка. |  |
| 10 | 1 |
| 11 | Борьба с грызунами. Профилактика инфекций. Дезинфекция помещений. Условия хранения навоза | 1 |
| 12 | Экзамен | 1 |
|  | ИТОГО | 12 |
|  |  |

**Программа**

**по предмету «Основы зоогигиены и ветеринарной**

**профилактики».**

**Тема 1. Зоогигиена, ее предмет и задачи.**

Понятие зоогигиены. Предмет изучения зоогигиены. Назначение зоогигиены и ветеринарной профилактики. Методы исследовании зоогигиены. Связь зоогигиены с биологическими, физико-химическими, ветеринарными, зоотехническими и медицинскими науками. Связь зоогигиены с гигиеной человека. История развития. Вклад в развитие зоогигиены ученых: И.А.Добромыслова, Г.И.Гурина, Н.М.Комарова, И.М.Голосова. Основные задачи ветеринарной санитарии.

**Тема 2. Общие требования к гигиене и профилактике заболевания птиц.**

Зависимость эффективности работы птицеводческих предприятий от

- соблюдения гигиенических и ветеринарных требований. Нормы при строительстве и содержании птичников. Выделение санитарно-защитных зон. Обеззараживание загрязненных вод их птичников. Проведение межциклических и профилактических перерывов. Содержание тары и инвентаря. Составление плана противоэпизоотических и ветеринарно- санитарных мероприятий. Назначение дезинфекции.

**Тема 3. Требование к воздушной среде в птицеводческих фермах.**

Атмосфера Земли. Ее химический состав. Влияние химического состава воздуха на развитие и продуктивность птиц. Организация вентиляции на птицеводческих фермах. Химический состав воздуха внутри птицеводческих ферм. Кислородное голодание. Влияние на птиц сероводорода, аммиака, углекислоты.

**Тема 4. Влияние на птиц температуры и влажности воздуха.**

Понятие температуры. Понятие влажности. Физиологические требования птиц к температуре и влажности воздуха. Влияние изменений физических факторов на рост и продуктивность птицы.

Способы контроля температурного режима и влажности внутри птицеводческих помещений. Способы регулирования температурного режима и влажности воздуха в помещениях птицеводческих ферм. Влияние пыли на здоровье поголовья птиц.

**Тема 5. Гигиеническое влияние на птиц освещения.**

Лучистая энергия излучаемая солнцем. Химическое и тепловое воздействие солнечных лучей на рост и продуктивность птиц. Использование электрических ламп для замены солнечного света.

Понятие светового голодания. Методы борьбы со световым голоданием.

**Тема 6. Требования к помещениях для содержания птиц.**

Классификация птицеводческих ферм и фабрик. Зоогигиенические, санитарные и ветеринарные требования к помещениям для содержания птиц. Нагрузка птиц на производственные площади. Комплекты оборудования для широкогабаритных птичников. Материалы которые применяются для сооружения птичников.

**Тема 7. Основные заболевания птиц и их профилактика.**

Профилактика пуллороза (тиф), паратифа (сальмонеллез), колибактериоза, инфекционного ларинготрахеита, вирусного гепатита, нейролимфоматоза (болезнь Марека), псевдочумы (болезнь Ньюкаласа), гриппа. Основные симптомы бактериальных и вирусных заболеваний. Профилактика бактериальных заболеваний. Профилактика вирусных заболеваний.

**Тема 8. Гигиена содержания птиц.**

Влияние кормления птиц на яйценоскость, качество племенных и пищевых яиц. Влияние на рост и продуктивность птиц света, влажности, химического состава воздуха. Применение искусственного освещения для увеличения выхода продукции. Прогулки птиц на свежем воздухе. Поение птиц. Использование комбикормов. Правила комплектования стада. Перечень санитарно-ветеринарных мероприятий.

**Тема 9. Гигиена инкубации.**

Гигиена получения полноценных яиц для инкубации. Пригодность яиц для инкубации. Предупреждение инфекционных заболеваний у зародышей. Дезинфекция оборудования и помещений перед закладкой яиц в инкубатор. Вещества, которые применяются для дезинфекции яиц и инкубаторов.

**Тема 10. Гигиена выращивания молодого стада птиц.**

Перемещение цыплят. Дезинфекция цыплят. Температурный режим для выращивания цыплят. Вентиляция воздуха при выращивании цыплят. Способы выращивания цыплят.

Поение и кормление цыплят. Ветеринарная профилактика при выращивании цыплят.

**Тема 11. Борьба с грызунами**.

Виды грызунов, которые распространены на птицефермах. Вред, который наносят грызуны. Болезни переносимые грызунами. Правила проведения дератизационных мероприятий. Экономическая эффективность проведения дератизации.

**Дезинфекция.**

Дезинфекция как основное звено в цепи мероприятий по защите хозяйств от заноса инфекции. Функции дезинфекционных барьеров. Санитарно- гигиеническая обработка одежды и обуви обслуживающего персонала. Дезинфекция воздушной среды. Дезинфекция транспорта, оборудования, помещений. Механизация процесса дезинфекции. Правила безопасности при проведении дезинфекционных работ.

**Условия хранения помета.**

Ветеринарно-санитарная опасность скоплений птичьего помета. Химический состав помета. Экологические требования к условиям хранения помета. Гигиенические требования к хранению и утилизации куриного помета. Применение помета в качестве органических удобрений.

**Вопросы к экзамену по предмету**

**«Основы зоогигиены и ветеринарной профилактики»**

1.Зоогигиена, ее предмет и задачи. Связь зоогигиены с другими науками.

2.Общие требования к гигиене и профилактике заболевания птиц.

3.Понятие о дезинфекции. Назначение дезинфекции.

4.Требования к воздушной среде в птицеводческих фермах. Вентиляция помещений.

5.Влияние на птиц температуры и влажности воздуха. Способы контроля температуры и влажности внутри помещений.

6.Гигиеническое влияние на птиц освещения. Методы борьбы со световым голоданием.

7.Зоогигиенические и санитарные требования к помещениям для содержания птицы.

8.Основные заболевания птиц и их профилактика. Основные симптомы бактериальных и вирусных заболеваний.

9.Гигиена содержания птиц.

10.Гигиена получения полноценных яиц для инкубации.

11.Гигиена выращивания молодого стада птиц. Дезинфекция цыплят.

12.Борьба с грызунами. Дератизация.

13.Борьба с насекомыми и паразитами. Дезинсекция.

14.Дезинфекция помещений, транспорта, оборудования.

15.Техника безопасности при проведении дезинфекционных работ.

16.Экологические требования к условиям хранения помета.

 **«Производственное обучение»**

Общий объём – 120 часов, из них:

Практические занятия –120ч.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Задания | Кол -вочас |
| 1 | Организация водоснабжения, канализации и воздухообмена животноводческих комплексов | 15 |
| 2 | Оборудование животноводческих комплексов. | 15 |
| 3 | Корма и кормление птицы. | 10 |
| 4 | Технология производства яиц напромышленной основе | 30 |
| 5 | Технология производства мяса птицы. | 20 |
| 6 | Ветеренарно — профилактическая защита поголовья птиц. | 20 |
| 7 | Техника безопасности труда в хозяйстве. | 10 |
|  | всего | 120 |

**Программа производственного обучения.**

**Тема 1.**

Организация водоснабжения, канализации и воздухообмена животноводческих комплексов.

Изучение системы водоснабжения на животноводческом комплексе. Изучение системы канализации на животноводческом комплексе.

Изучение воздухообмена в животноводческих помещениях.

**Тема 2.**

Оборудование животноводческих комплексов. Машины и оборудование для приготовления кормов.

Подвижной и наземный транспорт. Холодильные установки. Водонагреватели. Электрические установки.

**Тема 3.**

Основы зоогигиены.

Воздушный режим. Тепловой режим. Световой режим. Режим водоснабжения. Зоогигиенические требования к постройкам для животных. Вентиляция. Удаление навоза. Профилактические санитарно — гигиенические мероприятия на комплексах.

**Тема 4.**

Птицеводство.

Виды сельскохозяйственной птицы и породы кур. Яичная продуктивность кур. Кормление и содержание кур —несушек.

**Тема 5.**

Инкубация.

Сбор, упаковка и транспортировка яиц. Оцёнка яиц для инкубации. Хранение яиц. Инкубаторы и их характеристика .Инкуботирование яиц. Контроль за режимом инкубации. Оценка суточного молодняка. Этапировка молодняка.

**Тема 6.**

Корма и кормление птицы.

Типы кормления. Нормы кормления. Характеристика кормов. Подготовка кормов к скармливанию.

**Тема 7.**

Технология производства птиц на промышленной основе.

Основные технологические принципу производства яиц. Цех родительского стада. Цех инкубации. Цех выращивания молодняка. Цех промышленного стада.

**Тема 8.**

Технология производства мяса птицы.

Производство мяса бройлеров. Родильное стадо. Кормление кур родильного стада. Цех инкубации. Цех выращивания ремонтного молодняка. Цех выращивания бройлеров. Убой и первичная обработка бройлеров.

**Тема 9.**

Ветеренарно — профилактическая защита поголовья птиц. Эффективность работы птицеводческих предприятий. Ветеренарно — санитарные и противо-эпизоотические мероприятия. Дезинфекция.

**Тема 10.**

Техника безопасности.

Организация охраны труда. Предохранительные устройства, ограждения. Техника безопасности работника в работе оператора птицефабрик и механизированных ферм.

**«Производственная практика»**

Общий объём – 80 часов, из них:

Практические занятия –80ч.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Задания | Кол -вочас |
| 1. | Инструктаж по технике безопасности труда. | 3 |
| 2. | Ознакомление с предприятием, организациейработы предприятия и экономикой. | 10 |
| 3. | Изучение производственных процессов всехвидов цехов предприятия. | 10 |
| 4. | Зоогигиенический контроль содержанияптицы. | 12 |
| 5. | Работа в качестве оператора в цехах предприятия различной технологической направленности. | 65 |
|  | Вceгo: | 80 |

**Программа производственной практики.**

**Задание N 1**.

Инструктаж по технике безопасности труда.

Изучение законодательств в области охраны труда, общие вопросы охраны труда, изучение противопожарных мероприятий, электробезопасность.

Изучение требований безопасности на территории предприятия и производственных помещениях.

**Задание №2.**

Ознакомление с предприятием, организацией работы предприятия и экономикой.

Режим работы предприятия, формы организации труда, нормирование труда. Ознакомление с основными цехами предприятия.

 Сырьевая зона предприятия. Объем выпускаемой продукции.

Рынок сбыта продукции. Перспективы дальнейшего развития предприятия.

**Задание №3.**

Изучение производственных процессов всех видов цехов предприятия.

Изучение технологических процессов всех цехов предприятия. Изучение механизации и автоматизации основных процессов в птицеводстве (кормление, поение и удаление помета).

**Задание №4.**

3ooгигиенический контроль содержания птицы.

 Контроль микроклимата птицеводческих помещений. Регулирование воздухообмена, температуры, влажности воздуха в помещении.

**Задание №5.**

Работа в качестве оператора в цехах предприятия различной технологической направленности.

Выполнение работ по уходу за птицей. Работа в цехах по инкубации яиц, в цехе по производству яиц и производству мяса птицы.