ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 03F3BBCD00DDAD53B643894E5DB3C7AA6
Владелец: ФГБОУ ВО УРАЛЬСКИЙ ГАУ
Действителен: с 11.11.2021 до 11.02.2023

Аннотация
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Индустриальное птицеводство и экология»

Программа разработана для лиц занятых в сфере деятельности птицеводства – работников птицеводческих организаций, фермеров, частных лиц – производители яйца и мяса птицы на личных подворьях.

Введение. Биологические особенности птиц. Значение птицеводства для обеспечения продовольственной безопасности страны. Биологические особенности птицы. Использование сельскохозяйственной птицы для получения мяса и яйца.

Породы и разновидности перепелов и индеек. Характеристика основных пород перепелов и индеек.

Продуктивные качества перепелов и индеек. Ознакомление с продуктивными качествами индеек и перепелов, их оценка.

Кормление, корма для перепелов. Технология содержания, оборудование. Особенности содержания и кормления перепелов. Технология производства перепелиных яиц и мяса. Оборудование для производства.

Особенности выращивания молодняка. Откорм. Убой. Мясо птицы. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность. Технология выращивания сельскохозяйственной птицы на мясо. Значение мяса птицы, его химический состав. Убой птицы.

Морфологический анализ яиц. Требования, предъявляемые к инкубационным и пищевым яйцам. Оценка и отбор яиц на инкубацию. Яичная продуктивность сельскохозяйственной птицы. Оценка качества яйца, как продукта питания и требования к инкубационному яйцу для получения молодняка.

Инкубация яиц с/х птицы. Особенности инкубации перепелинных яиц. Технология и оборудование для инкубации. Особенности инкубации яйца разных видов сельскохозяйственной птицы.

Физиология развития эмбрионов сельскохозяйственной птицы. Биологический контроль в инкубации. Контроль инкубации, физиологические особенности развития эмбриона сельскохозяйственной птицы.

Болезни и их профилактика. Основные заболевания сельскохозяйственной птицы, их профилактика.

Кулинарные шедевры перепелиного и индюшинного мяса. Сбор, обработка, хранение перопухового сырья. Убой птицы. Основы переработки мяса сельскохозяйственной птицы. Безотходные технологии в птицеводстве. Сбор, обработка, хранение перопухового сырья.

Технология производства мяса цесарок. Особенности выращивания молодняка цесарок для получения мяса.

Технология производства и выращивания голубей. Особенности выращивания молодняка голубей для получения мяса.

Технология производства фазанов. Особенности выращивания молодняка фазанов для получения мяса.

Технология производства страусов. Особенности выращивания молодняка страусов для получения мяса.

Технология производства мяса уток, гусей. Особенности выращивания молодняка уток и гусей для получения мяса.

Оценка мясной продуктивности птицы. Методы оценки мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы. Прижизненная, после убоя.

Экологические аспекты ведения птицеводства. Способы переработки помета и остатков жизнедеятельности птицы.