

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Спеціальність 204 – Технологія виробництва і переробки продукції
тваринництва

Допускається до захисту

Зав. кафедри генетики,

розведення та селекції тварин

професор Ставецька Р.В.

 « 03 » червня 2024 року

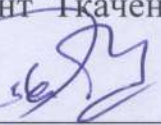
КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

«Аналіз технології виробництва м'яса курчат-
бройлерів та його переробки в ПРаТ «Миронівська
птахофабрика» Черкаської області»

Виконав: Попов І.С.

Керівник: доцент Ткаченко С.В.

Рецензент

 С.П. Фабенко

Я, Попов І.С., засвічую, що кваліфікаційну
роботу виконано з дотриманням принципів академічної доброчесності.

Біла Церква – 2024

Завдання на виконання випускної роботи

Висновок керівника роботи

Анотація

Вступ

1. Огляд літератури

1.1 Стан галузі птахівництва на ринку

1.2. Вплив деяких факторів на прирост живої маси та стан здоров'я бройлерів.

2. Матеріал та методи досліджень

3. Результати власних досліджень

3.1 Характеристика ПрАТ «Миронівська Птахофабрика»

3.1.1 Інкубаторно-птахівнича станція

3.1.2 Технологія вирощування курчат бройлерів

3.1.3 Період вирощування курчат-бройлерів.

3.1.4 Впровадження світлової програми

3.1.5 Годівля птиці на підприємстві

3.1.6 Переробка продукції птахівництва в цеху технічних фабрикатів.

4. Економічна ефективність виробництва м'яса курчат-бройлерів

Висновки

Пропозиції

Список використаної літератури

АНОТАЦІЯ

Попов Іван Сергійович

«Аналіз технології виробництва м'яса курчат-бройлерів та його переробки в ПРАТ «Миронівська птахофабрика» Черкаської області»

Досліджено: У роботі зроблено аналіз технології виробництва м'яса курчат-бройлерів та його переробка в ПРАТ «Миронівська птахофабрика» Черкаської області»

Використано методичні підходи, методи: При проведенні досліджень було вивчено всі технологічні процеси при виробництві м'яса курчат-бройлерів, від закладання яєць в інкубатор до забою птиці а також усіх зоогігієнічних вимог до мікроклімату пташника, а саме до температури, вологості та освітлення згідно з технологією.

Виявлено: Всі технологічні процеси на виробництві механізовано, що забезпечує низький рівень витрат праці на одиницю продукції і високий рівень рентабельності виробництва продукції птахівництва.

Зроблено висновок , що: економічна ефективність виробництва м'яса курчат-бройлерів на підприємстві залежить від використання сучасних технологій з утримання птиці.

Одержані результати можуть бути використані: Для підвищення ефективності виробництва і переробки м'яса курчат-бройлерів в ПРАТ «Миронівська птахофабрика» необхідно дотримуватися сучасних технологій при виробництві м'яса курчат-бройлерів та впроваджувати новітні світові досягнення цієї галузі.

Кваліфікаційна робота містить 41 сторінок, 4 таблиці, 3 рисунки, список використаних джерел із 25 найменувань.

Ключові слова: курчата-бройлери, збереженість, жива маса, забійний вихід, витрати на виробництво, чистий прибуток, рентабельність.

ANNOTATION

Popov S.I.

"Analysis of broiler chicken meat production technology and its processing at Myronivska Poultry Factory, Cherkasy Region"

Investigated: The analysis of broiler chicken meat production technology and its processing at Myronivska Poultry Factory of Kyiv region was carried out.

Methodical approaches and methods were used: during the research, all technological processes in the production of broiler chicken meat were studied, from laying eggs in the incubator to slaughtering the bird, as well as all zoohygienic requirements for the microclimate of the poultry house, namely temperature, humidity and lighting according to technology

It was revealed: All technological processes in production are mechanized, which ensures a low level of labor costs per unit of production and a high level of profitability of production of poultry products.

It was concluded that: the economic efficiency of meat production of broiler chickens at the enterprise depends on the use of modern technologies for keeping poultry.

The obtained results can be used: To increase the efficiency of production and processing of broiler chicken meat at Myronivska Poultry Farm, it is necessary to adhere to modern technologies in the production of broiler chicken meat and implement the latest global achievements in this field.

The qualification work contains 41 pages, 4 tables, 3 figures, a list of used sources from 25 names.

Key words: broiler chickens, preservation, live weight, slaughter yield, production costs, net profit, profitability.

Список використаної літератури

1. Акбаєв М.Г. Резерви підвищення продуктивності бройлерів. Птахівництво: 2003. №7. С. 14-18.
2. Баланін В.І. Зоогігієнічний контроль мікроклімату у тваринницьких та птахівничих приміщеннях . Л.: Агропромвидав. 1988. 144 с.
3. Божко П.Є. Виробництво яєць а м'яса птиці на промисловій основі. М.: Колос, 1998, С. 84–95.
4. Бородай В. П. Годівля м'ясних курей. Сучасне птахівництво. 2006, № 5. С. 8-9.
5. Братишко, Н.І. Рекомендації з нормування годівлі сільськогосподарської птиці. Н.І. Братишко, А.І. Горобець, О.В. Притуленко. Борки: 2005, 99 с.
6. Демчук М.В., Високос М.П., Чорний М.В. Гігієна тварин. Підручник: Київ: Урожай, 1996. С. 285 – 297.
7. Єгоров, Б.В. Утримання сільськогосподарської птиці різних видів. Птахівництво: 2004, № 6. С. 47.
8. Ібатулін І.І., Отченашко В.В., І. М. Баланчук І. М. Науково-практичні рекомендації з визначення енергетичної цінності кормів для сільськогосподарської птиці. К.: НУБіП України, 2012. 80 с.
9. Іонов І.А.,Терещенко О.В., Катеринич О.О. Перспективна програма «Розвиток галузі птахівництва до 2020 року»: Ефективне птахівництво. 2012. № 10. С. 12–22.
10. Катеринич О.О. Адаптивна здатність птиці різного напрямку продуктивності. Наше птахівництво. 2012. № 2. 216 с.
11. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник. К.: Вища освіта, 2006. 548 с.
12. Костенко, В.М., К.М. Сироватко К.М., Панько В.В. Практикум з утримання сільськогосподарських тварин. Вінниця: Теза, 2007. 226 с.
13. Кочіш І.І. Птахівництво. К.:Колос, 2004. 407 с.
14. Носов Ю. М. Проектування технологічних процесів у тваринництві та птахівництві. Львів:Новий світ, 2014, С. 158.

15. Підприємства птахівництва: відомчі норми технологічного проектування: ВНТП-АПК-04.05, К.: 2005, 90 с.
16. Рубан Б.М. Птиця і птахівництво. Харків: Еспада, 2005. 304 с.
17. Сахацький М.І. Виробництво м'яса курей: Сучасне птахівництво. 2004, № 6. С. 2–5.
18. Сахацький М.І. Породи та кроси курей, які використовують для виробництва м'яса бройлерів. Сучасне птахівництво: 2007, № 5. С. 5–8.
19. Сірацький К.О. Виробництво м'яса курей. Сучасне птахівництво: 2018, № 6, С. 2-5.
20. Степаненко І.А., Коваленко Г.Т., Гадючко О.Т. Характеристика генетичних ресурсів птиці у птахогосподарствах України. Ефективне птахівництво: К. 2010. 219 с.
21. Терещенко, О.В. Сучасні напрями розвитку птахівництва України. Птахівництво: темат. наук. зб. НААН, Інститут птахівництва. Асоціація «Союз птахівників України». 2011, № 67. С. 93–99.
22. Технологія виробництва продукції птахівництва: підручник / В.П.Бородай та ін. Вінниця: Нова Книга, 2006. 360 с.
23. Чиков А.Є. Методи утримання курчат-бройлерів. Борки: 2004, С. 49-50.
24. Farran, M. T., Shaib, H. A., Ramadan, N. M. Dietary Hemicell® Improved Reproductive Performance of Broiler Breeders under Commercial Settings. Poultry, Fisheries & Wildlife Sciences. 2018. 06(01). doi:10.4172/2375-446x.1000189.
25. Genedy, H., Shousha, S., Azab, M. Effect of β Mannanase (Hemicell®) on Growth Performance and Immunity of Japanese quail: Benha Veterinary Medical Journal. 2018. 34(2). 84–101. doi:10.21608/bvmj.2018.29415.