



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ФАКУЛЬТЕТ ЕСТЕСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
КАФЕДРА ГЕОГРАФИИ И МЕТОДИКИ ОБУЧЕНИЯ ГЕОГРАФИИ

**Изучение сельскохозяйственного производства на уроке географии на  
примере работы ООО «Чебаркульская птица»**

**Выпускная квалификационная работа по направлению  
44.04.01 Педагогическое образование**

**Направленность программы магистратуры  
«Естественно-географическое образование»  
Форма обучения заочная**

Проверка на объем заимствований:

10,76 % авторского текста

Выполнила:

Студентка группы ЗФ-301/259-2-1  
Солодкова Ольга Ивановна

Работа рекомендована к защите  
рекомендована/не рекомендована

«05» февраля 2021 г.

И.о. зав. кафедрой Географии и методики  
обучения географии

(название кафедры)

Малаев А.В.

Научный руководитель:

канд. геогр. наук, доцент

Панина Мария Викторовна

Челябинск

2021

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ «АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС» В ШКОЛЬНОМ КУРСЕ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ГЕОГРАФИИ РОССИИ.....	5
1.1 Практико-ориентированный принцип обучения.....	5
1.2 Краеведческий подход.....	10
Выводы по главе 1 .....	14
ГЛАВА 2. МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ООО «ЧЕБАРКУЛЬСКАЯ ПТИЦА» .....	15
2.1 Организация исследований.....	15
2.2 Методы исследования.....	16
2.3 Результаты исследования.....	21
Выводы по главе 2 .....	36
ГЛАВА 3. РЕАЛИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАНИЯ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧИТЕЛЯ ГЕОГРАФИИ.....	38
3.1 Изучение сельскохозяйственного производства во время экскурсии.....	38
3.2 Урок географии в 9 классе по теме: «Агропромышленное предприятие ООО «Чебаркульская птица» в модуле «География Челябинской области» .....	41
Выводы по главе 3 .....	48
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	49
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	51
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Основные показатели производственного микробиологического контроля .....	58
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Производственные площадки ООО «Чебаркульская птица» .....	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Основные производители-конкуренты соседних областей .....	70

## ВВЕДЕНИЕ

### Актуальность

Тема «Агропромышленный комплекс» изучается в школьном курсе социально-экономической географии России. В разделе «География своего края» на изучение сельскохозяйственного производства отводится всего один час. Этого недостаточно для формирования у обучающихся прочных знаний по данной теме. Вместе с тем, Концепцией развития географического образования в Российской Федерации, утвержденной в 2018 году, предусматривается увеличение занятий экскурсионного характера [28].

В связи с чем изучение данной темы и реализация её через практико-ориентированные формы организации обучения весьма актуально.

С позиции методики сельскохозяйственное производство – это понятие [11; 15; 26]. С позиции экономико-географической науки, сельскохозяйственное производство – это объект экономики [25; 32; 33; 40]. Поэтому важно усвоение учебных знаний у обучающихся на уроке и на занятии на конкретном предприятии для более глубокого понимания всей структуры агропромышленного комплекса и его значения как для своей области, так и для нашей страны в целом.

Цель исследования: дать оценку сельскохозяйственному производству (птицеводству) на примере ООО «Чебаркульская птица» и разработать формы географических занятий по его изучению в курсе географии основной школы.

Для достижения цели исследования были поставлены следующие задачи:

- 1) на основе литературных источников проанализировать методические особенности изучения темы: «Агропромышленный комплекс» в школьном курсе социально-экономической географии России;
- 2) оценить современное сельскохозяйственное производство ООО «Чебаркульская птица»;

3) разработать формы организации обучения географии по теме «Агропромышленный комплекс».

Объект исследования: агропромышленный комплекс.

Предмет исследования: изучение сельскохозяйственного производства (птицеводства) на примере ООО «Чебаркульская птица» с обучающимися средней школы.

Научная новизна состоит в том, что полученные результаты исследования расширяют сведения о деятельности ООО «Чебаркульская птица» и позволяют использовать полученные материалы в школьном курсе. На сегодняшний день данное предприятие – это градообразующий, успешный многопрофильный птицеводческий комплекс с полным циклом производства – от выращивания злаковых культур до выпуска готовой продукции и собственных фирменных магазинов.

Теоретическая и практическая значимость. Обоснована возможность изучения сельскохозяйственного производства в школьной географии на примере ООО «Чебаркульская птица».

Материалы и результаты выпускной работы могут быть применены на занятиях по учебному предмету «География».

Структура работы. Работа состоит из титульного листа, содержания, введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и приложений.

Апробация результатов исследования. Материалы исследования были опубликованы в международном научно-практическом электронном журнале «МОЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА» [46; 47], в форме научных статей, представленных в списке использованных источников.

# **ГЛАВА 1. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ «АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС» В ШКОЛЬНОМ КУРСЕ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ГЕОГРАФИИ РОССИИ**

## **1.1 Практико-ориентированный подход**

Школьный курс социально-экономической географии в 9 классе посвящается пространственным различиям в народном хозяйстве нашей страны, особенностям его структуры и роли в ней составляющих хозяйство его отраслей. Как и другие географические курсы, он строится на принципе дедукции – от общих положений и закономерностей к частным. Сначала рассматриваются общехозяйственные явления, объекты, отрасли, затем свойства хозяйственных комплексов конкретных территорий и сходство и различие их между собой [37].

В старшем возрасте у обучающихся начинает развиваться склонность к самостоятельным обобщениям. Программа предоставляет право варьировать распределение часов по темам в пределах одного курса. Этим правом следует решительно пользоваться в интересах более полного удовлетворения естественной потребности девятиклассников к обобщению вновь приобретаемых знаний и усиления воспитательного потенциала курса.

В программе сохраняются важнейшие принципы обучения: система практических работ и краеведческий подход. Практические задания требуют наблюдений на производстве, работы с текстом учебника, с картографическими и статистическими источниками знаний, схемами, тематическими таблицами [42].

Без продуманной системы заданий, активизирующих интеллектуальные, эмоциональные и практические стороны учебной деятельности обучающихся, нельзя обеспечить необходимый идейный и научный уровень учебника.

Вместе с экономико-географическими знаниями учитель должен научить школьников самостоятельно добывать их, т.е. научить учиться. Для этого в учебнике разработана система заданий, представленных в разной форме: вопроса (где, когда, почему), требования (вспомнить, составить, доказать), задач.

Количество заданий в учебнике дает возможность (не повторяя) использовать их на всех этапах урока, в домашних заданиях (фронтальных и индивидуальных).

Система заданий построена по принципу усложнения, необходимости преодолевать трудности с помощью учителя или самостоятельно.

Относительно простыми являются задания, которые требуют воспроизвести, повторить то, что уже услышано, прочитано. Увидено на уроке. Они нацеливают на запоминание учебного материала. Работает память учащихся. С увеличением промежутка времени между восприятием материала и его воспроизведением задания эти становятся сложнее в том смысле, что необходимо большее напряжение памяти. В любом школьном предмете такие задания выполняют важную дидактическую функцию – закрепление знаний, умений. Поэтому в учебнике после каждой темы, раздела первыми стоят задания на воспроизведение, повторение только что полученных новых знаний.

Более сложными надо считать задания, которые рекомендуют выявить и объяснить причины явлений, что-то доказать, сравнить объекты для определения их сходства или различий. Такие задания всегда направляют на установление экономико-географических связей, а учителю помогают проверить степень понимания учащимися изученного.

Следующими по порядку стоят задания на применение школьниками полученных знаний, умений и навыков.

Последними в конце тем идут задания краеведческого содержания. Они связывают учебный материал с окружающей жизнью, вопросы теории с хозяйственной практикой. Их выполнение требует работы с различными

источниками информации (СМИ), посещения библиотек, предприятий, бесед со специалистами, систематизации собранных сведений в графиках, таблицах, картах. Такие задания выполняются в течение недели, месяца, что предполагает элементарное планирование работы самим учеником [32].

Сложность заданий зависит также от количества и характера источников знаний, с которыми имеют дело школьники. Большое число различных по содержанию карт «разбрасывает» внимание, что требует далеко не малых умственных усилий от девятиклассника.

Еще сложнее одновременная работа с картографическим и статистическим материалом. Поэтому в учебнике есть задания, при выполнении которых надо пользоваться одной таблицей, одной картой, несколькими таблицами. Но особенно много заданий, требующих работы с несколькими картами или сочетания карт с таблицами, схемами.

Самыми сложными являются задания, где все этапы познания (от анализа фактов, их объяснения до построения доказательных выводов) или отдельные этапы надо «пройти» без помощи учителя, самостоятельно. В учебнике есть два вида подобных заданий.

Первые задания требуют самостоятельного поиска новых знаний в картах атласа, дополнительной литературы (газетах, журналах, справочниках, словарях), на предприятиях, т.е. вне содержания самого учебника. К ним относятся все краеведческие задания.

Другой вид заданий предполагает повторение уже имеющихся знаний, умений и построение на их основе новых для себя знаний, их самостоятельное «конструирование». На такие задания в учебнике нет прямого ответа, но сведения, полученные в предыдущих темах или на уроках по другим предметам, позволяют этот ответ найти.

На эти два вида заданий должно быть обращено особое внимание. Они, предполагая сочетание репродуктивной и поисковой умственной деятельности учащихся, учат их устанавливать связи между старыми и новыми знаниями, добывать новые знания самостоятельно.

В учебнике реализован методический тезис, по которому источником научной информации должен быть не только текст, но и иллюстрации, приложение и т.д. Нельзя ограничивать их функции подтверждением, конкретизацией того, что сказано в тексте. В дополнение к этим функциям многие иллюстрации учебника несут информацию, которой в тексте нет. Задания к иллюстрациям нацеливают на считывание их фактических сведений, установление связей с полученными ранее знаниями и самостоятельное построение выводов. Некоторые иллюстрации не имеют заданий, дан только дополнительный к основному текст. Его нельзя оставлять без внимания [46].

Обучающиеся должны научиться работать со статистическими показателями. Это необходимо для прочного и глубокого усвоения знаний о хозяйстве России, успешного изучения экономической географии зарубежных стран в 10 (11) классе, а также для самообразования.

Использование статистических данных делает изучение курса доказательным, формирует экономический подход, стремление к рациональности действий [37].

Цифровой материал содержится в тексте, иллюстрациях учебника и приложениях. Однако нельзя допустить, чтобы в цифрах «потонули» географические вопросы программы. Следует запоминать порядок цифр, нецелесообразно заучивать их наизусть, кроме десятка основополагающих, которые желательно оформить в виде красочных таблиц, чтобы они запоминались произвольно. Например, численность населения и процент городских жителей в России, число крупных экономических районов и т.п. Все остальные цифры учащиеся в случае необходимости должны уметь найти в соответствующих таблицах и разделах учебника или справочниках, энциклопедиях [46].

Включение дополнительного цифрового материала не желательно. Исключение составляют цифры по хозяйству своей области (субъекта РФ), которые тоже должны строго отбираться учителем.



Во всей системе заданий учебника большое место занимают такие, которые требуют практической работы: составление экономико-географических характеристик с помощью разных источников знаний, заполнение контурных карт, таблиц, вычерчивание схем, элементарные расчеты, сбор и оформление краеведческих сведений [42].

Работа с таблицами. В учебнике имеются таблицы внутри текста и в приложениях. Их много, и они различны: цифровые, текстовые, с условными обозначениями. Предусмотрено самостоятельное составление таблиц учащимися, которое учит отбирать фактические сведения из текста, карт и систематизировать их для последующего построения выводов.

Приложения к учебнику состоят из таблиц. Приложения раскрывают особенности развития и размещения отдельных отраслей, содержат различные сведения о природе, населении и хозяйстве всех экономических районов. Кроме этого, они позволяют выводить общие экономико-географические закономерности.

Приложения могут быть использованы на любом этапе урока (учет знаний, изучение нового, повторение) и во всех темах курса.

Вычерчивание схем. Работа со схемами способствует усвоению мировоззренческих идей о тесных взаимосвязях в хозяйственной системе, знаний о структуре экономико-географических объектов. Задания в учебнике предусматривают анализ готовых схем:

а) классификационных, раскрывающих состав целого (явления, объекта, сложного понятия) и соподчинение его частей, например, отраслевого состава машиностроения;

б) структурных, показывающих устройство объекта и связи между его элементами, например, структуры АПК.

Задания на составление схем учитель планирует в зависимости от подготовки учащихся, наличия времени и т.п. Схемы могут составляться в классе или дома всеми девятиклассниками, отдельными обучающимися или

группой с целью подготовки демонстрационного пособия, например, схема межотраслевых связей АПК.

## 1.2 Краеведческий подход

В преподавании географии большое значение имеет краеведение как одно из средств связи обучения с жизнью.

Краеведение в школе преследует две задачи: одна – всестороннее изучение своего края; другая – использование краеведческого материала в преподавании. В установлении связи изучаемого курса географии с теми знаниями и навыками, которые приобретаются в работе по исследованию родного края, и заключается краеведческий принцип в обучении [31].

Большинство школ систематически ведут краеведческую работу. В нее включаются школьники уже с младших классов, потому ко времени изучения социально-экономической географии России в 9 классе они уже обладают известными навыками этой работы. Материал о хозяйстве своего края используется на уроках экономической географии. Ограничиваться этим материалом не следует. Дело в том, что процесс познания местного хозяйства не только обогащает новыми сведениями содержание экономической географии, но и является в высшей степени поучительным в учебном и воспитательном отношении.

Учебник по социально-экономической географии России содержит задания по изучению хозяйства своего края и использованию краеведческого материала для формирования экономико-географических понятий и навыков комплексных экономико-географических характеристик отдельных территорий. Краеведческую работу можно проводить в географическом кружке школы, во время экскурсий на производство, в походах по родному краю [20].

В программах 8 и 9 классов имеется специальная тема «Своя область (субъект РФ)». В 8 классе работа по этой теме сводится к изучению природы,

а в 9 классе уже предусматривается экскурсия на какое-нибудь небольшое предприятие [32].

Так программой обеспечивается получение знаний о своем крае всеми школьниками. Для более подробного знакомства со своим краем, кроме программной работы. Нужно широко использовать и внеклассную работу. В ней добровольно участвуют учащиеся, интересующиеся краеведением.

Осуществление краеведческого принципа в преподавании социально-экономической географии России предполагает планомерное изучение хозяйства своего края, знакомство с местным производством, сырьевыми и энергетическими ресурсами, экономическими связями края с другими районами страны. Кроме того, в преподавании экономической географии в качестве дополнения к учебнику можно использовать разного рода материалы и описания, опубликованные данные о планах развития хозяйства края, его предприятий.

В некоторых случаях краеведческие исследования проводятся школьниками самостоятельно. Это может быть изучение местного сельского хозяйства и промышленных предприятий. Учитель постоянно руководит такой работой. Ученики изучают производства, вникают в их организационные и производственные особенности и устанавливают внутренние взаимосвязи в природе и хозяйстве. При подобном подходе к работе можно хорошо показать, как решаются на месте вопросы охраны природы и рационального использования природных ресурсов. На эту сторону краеведческих наблюдений должно обращать особенно большое внимание, так как краеведение – это не только знакомство с материалом, но и его обобщение. Все получаемые о хозяйстве своего края сведения, результаты наблюдений и исследований важно приводить в порядок, систематизировать, обрабатывать в расчете на их использование в учебных занятиях.

Экономико-географическое изучение местного производства способствует профориентации обучающихся и подготовке к их трудовой

деятельности. Краеведение, помогая формированию у учащихся интересов к производственной деятельности, вместе с тем обеспечивает пропаганду нужных родному краю профессий. Чем шире круг знаний о своем крае, тем смелее школьники будут вступать в жизнь [24].

Изучение местного хозяйства может вестись по двум направлениям: сплошное и выборочное. В условиях школьного краеведения изучение отдельных производств, предприятий, населенных пунктов имеет преимущества, так как выбираться могут наиболее доступные для исследования объекты с учетом их значения для целей обучения. Результаты познания отдельных экономико-географических объектов сопоставляются, сравниваются и объединяются для получения комплексной экономико-географической характеристики своего края.

Как при сплошном, так и при выборочном изучении применяются все основные методы географического исследования: литературный, картографический, статистический, визуальный, полевой (метод непосредственного изучения) [19].

*Литературный метод* связан с использованием различных источников об экономике края и его географии, об историческом прошлом и перспективах развития. Очень важно знакомство с текущей публикацией в периодической печати о хозяйственном строительстве. Изучение литературы необходимо и для теоретических обоснований выводов, получаемых в краеведческих исследованиях.

*Картографический метод* исследования – это работа с картой в целях познания пространственных сочетаний и взаимосвязей в природе и хозяйстве на территории края. С карты должно начинаться краеведческое исследование, на карту наносятся его результаты. Знакомство с экономической картой – важнейшее условие для составления экономико-географической характеристики хозяйства своего края.

*Статистический метод* предполагает проведение разнообразных подсчетов количественных данных, вычисление средних и относительных

величин, составление таблиц и их графических изображений (диаграмм, картограмм, графиков) по опубликованным данным.

*Визуальный метод* – это обозрение в натуре изучаемых явлений и предметов. Он очень часто применяется в школьной краеведческой работе, в походах, на экскурсиях. Однако без сочетания с другими методами он не может обеспечить достаточное качество результатов.

*Полевой метод* включает в себя различные исследования в стационарных и полевых условиях с применением специальной (доступной для школы) аппаратуры и инструментов. Он особенно ценен для изучения природных условий и ресурсов. Анализ краеведческих исследований должен происходить непосредственно на уроках экономической географии применительно к конкретным темам уроков.

По программе курса при рассмотрении отраслей народного хозяйства требуется проводить экскурсию на местное предприятие легкой промышленности, транспортное или сельскохозяйственное по определенному плану. Ниже рекомендована та последовательность в экскурсионном знакомстве с предприятием, которая в условиях школы может обеспечить получение учащимися наиболее полных знаний [23].

1. Предварительная подготовка.

А) Посещение предприятия учителем.

Б) Ознакомление учащихся с планом экскурсии.

2. Экскурсия.

А) Вступительная беседа ответственного работника предприятия с учащимися о характере предприятия (история, структура, роль в хозяйстве страны, производственные достижения).

Б) Непосредственный осмотр предприятия и знакомство с технологией производства, производственными цехами, с содержанием труда рабочих ведущих профессий.

В) Осмотр образцов готовой продукции.

3. Подведение итогов экскурсии.

## Выводы по главе 1

На сегодняшний день в рабочей программе школьного курса социально-экономической географии России при изучении темы «Агропромышленный комплекс» сохраняются важнейшие принципы обучения: система практических работ и краеведческий подход. Система заданий при изучении данной темы построена по принципу усложнения, необходимости преодолевать трудности с помощью учителя или самостоятельно. В этой системе большое место занимают такие задания, которые требуют практической работы: заполнение контурных карт, таблиц, вычерчивание схем, графиков, элементарные расчеты, сбор и оформление краеведческих сведений. Осуществление краеведческого принципа в изучении темы «Агропромышленный комплекс» предполагает планомерное изучение сельского хозяйства своего края, знакомство с местным производством, местными промышленными предприятиями и их сырьевыми и экономическими связями с другими районами страны.

## **ГЛАВА 2. МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ООО «ЧЕБАРКУЛЬСКАЯ ПТИЦА»**

### 2.1 Организация исследований

Исследование проводилось на базе предприятия ООО «Чебаркульская птица» в период с 2019 по 2020 гг.. Официальное название предприятия: Общество с ограниченной ответственностью «Чебаркульская птица». Данное Общество является юридическим лицом и действует в соответствии с Гражданским кодексом РФ и Федеральным законом «Об обществах с ограниченной ответственностью», руководствуясь в своей деятельности действующим законодательством РФ и Уставом предприятия. ООО «Чебаркульская птица» имеет расчетный и иные счета в учреждениях банков, печать и штамп со своим наименованием и указанием места нахождения, бланки установленного образца, товарный знак (логотип) и знаки обслуживания. Предприятие имеет в собственности обособленное имущество, учитываемое на его самостоятельном балансе, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде и арбитраже.

Основным видом деятельности является разведение сельскохозяйственной птицы и производство мяса птицы, яйца и готовой продукции. Зарегистрировано 58 дополнительных видов деятельности.

Юридический адрес: 456404, Челябинская область, Чебаркульский район, поселок Тимирязевский, улица Мичурина, д. 3 – головной офис [2].

Выбор данного предприятия обусловлен следующими особенностями:

1. Птицефабрика является градообразующим предприятием в поселке Тимирязевский Чебаркульского района Челябинской области. Данное предприятие является многопрофильным комплексом с полным циклом

производства – от выращивания злаковых культур до выпуска готовой продукции и собственных фирменных магазинов.

2. Предприятие ООО «Чебаркульская птица» входит в лидеры агропредприятий страны и постоянно подтверждает звание одной из лучших сельскохозяйственных компаний региона и играет немаловажную роль в достижениях сельскохозяйственной отрасли Челябинской области [2].

3. ООО «Чебаркульская птица» одно из первых в России начало выпускать функциональное питание, то есть продукты с заранее заданными полезными свойствами [1].

В поселке Тимирязевский, где расположены основные производственные площадки птицекомплекса, нет крупных промышленных предприятий, он располагается в 60 километрах от Челябинска, и это способствует сохранению природной чистоты, экологической пригодности – важных факторов для пищевого производства [2].

## 2.2 Методы исследования

В данной работе использовались следующие методы научных исследований:

1. Статистический метод. Особенностью методов статистического анализа является их комплексность, обусловленная многообразием форм статистических закономерностей. Статистическое исследование может проводиться посредством методик, одной из которых является ряды динамики. Посредством этого метода статистического анализа очень удобно определять интенсивность или скорость, с которой развиваются явления, находить тенденцию их развития, выделять колебания, сравнивать динамику развития, находить взаимосвязь развивающихся во времени явлений.

Ряд динамики – это такой ряд, в котором во времени последовательно расположены статистические показатели, изменения которых характеризуют



процесс развития исследуемого объекта или явления.

Ряд динамики включает в себя два компонента:

- период или момент времени, связанный с имеющимися данными;
- уровень или статистический показатель.

В совокупности эти компоненты представляют собой два члена ряда динамики, где первый член (временной период) обозначается буквой «t», а второй (уровень) – буквой «у».

Исходя из длительности временных промежутков, с которыми взаимосвязаны уровни, ряды динамики могут быть моментными и интервальными. Интервальные ряды позволяют складывать уровни для получения общей величины периодов, следующих один за другим, а в моментных такой возможности нет, но этого там и не требуется.

Ряды динамики также существуют с равными и разными интервалами. Суть же интервалов в моментных и интервальных рядах всегда разная. В первом случае интервалом является временной промежуток между датами, к которым привязаны данные для анализа (удобно использовать такой ряд, например, для определения количества действий за месяц, год и т.д.). А во втором случае – временной промежуток, к которому привязана совокупность обобщенных данных (такой ряд можно использовать для определения качества тех же самых действий за месяц, год и т.п.). Интервалы могут быть равными и разными, независимо от типа ряда.

В данной работе мы использовали анализ количественных данных — динамику производства по трём основным позициям производства мяса птицы, яиц и ВКИ за последние три года.

2. Лабораторный метод. В настоящее время в изучении качества мяса птицы широко используется химический, физико-химический и микробиологический методы оценки. Большое значение при переработке мяса птицы уделяется изучению микробиологических показателей. Данное исследование проводят специализированные лаборатории, имеющие лицензию на осуществление данного вида деятельности, исследование

позволяет определить количество вредных бактерий в сырье и в готовой продукции, которые опасны для употребления и определить качество продукции. Микробиологический анализ один из важных анализов на пищевых предприятиях, так как в готовых продуктах могут находиться вредные бактерии, такие как КАМАФАНМ, БГКП, Salmonella, S.aureus, Listeriamonocytogenes, Сульфитрадуциющие кластридии, которые вредны для организма и могут привести к тяжелым последствиям. Основные микробиологические показатели производственного контроля, характеризующие микробиологическую безопасность тушек птицы, яиц и птицепродуктов, и периодичность их проведения, представлены в приложении 1 (таблица 1.1)

В данной работе был произведен анализ готовых результатов лабораторных испытаний на основе протоколов, выданных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области и городе Златоусте». На первом этапе, в соответствии с готовыми протоколами лабораторных испытаний, был проведен анализ мяса птицы, на втором этапе – анализ готовой продукции (ВКИ), полученной из этого сырья и анализ яйца. Мясо птицы, исходя из данных протоколов, оценивалось на КМАФАНМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов), бактерии группы кишечной палочек, патогенные, в том числе сальмонеллы.

Определения бактерий группы КМАФАНМ, БГКП и Salmonella в сырье: Методика определения КМАФАНМ: Готовится мясопептонный агар. Мясопептонный агар (МПА). К готовому бульону (до стерилизации или после нее) добавляют 2-3 % измельченного агар-агара и кипятят, помешивая, на слабом огне до полного расплавления агара. МПА можно варить в автоклаве или аппарате Коха. Готовую среду, если нужно, осветляют, фильтруют и стерилизуют 20 мин. при 120 °С. Изначально данное сырье доставляется в лабораторию из склада готовой продукции специалистом по

качеству. Затем фламбируется и делается надрез поверхности мяса, из глубины данного мяса берется пробу 25гр. для посева и переносится в одноразовый стерильный пакет для дальнейшего посева. Из данного сырья отрезается 1гр. и помещается в пробирку с физиологическим раствором. Посев в чашки Петри с мясопептонным агаром происходит в боксе БАВп-01 бокс абактериальной воздушной среде «Ламинар «С»-1.2 для сырья. Посевы помещаются в термостат при 37 °С на 48 ч. По истечении срока инкубации чашки вынимаются и подсчитывается число колоний при помощи счетчика. Методика определения БГКП: Готовится среда КЕССЛЕРА-ГРМ. 23,0 г препарата размешивается в 1 л дистиллированной воды. Кипятят 2-3 мин, фильтруется через бумажный фильтр, разливается по 5 мл в стерильные пробирки с поплавками и стерилизуется автоклавированием при температуре 112 °С в течение 20 мин. Готовая среда имеет фиолетовый цвет. Стерильную среду можно использовать в течение 4-х недель при условии ее хранения при температуре 2-8 °С, в темном месте. Берется 1 гр. исследуемого материала помещается в пробирку с данной средой и оставляется на 18-20 часов в термостате при температуре 37 °С. После требуется пересев в чашку Петри со средой Эндо. Среда Эндо. Состав среды Эндо: пептона — 1 %, лактозы — 1 %, двузамещенного фосфорнокислого калия ( $K_2HPO_4$ ) — 0,35 %, агар-агара — 1,5 %. Все ингредиенты, за исключением лактозы, растворяются в воде при кипячении или в автоклаве. Во избежание карамелизации сахара, лактоза добавляется после растворения всех остальных компонентов ставят на 20 часов в термостат при температуре 37 °С и через данное время смотрят на сколько данное сырье загрязнено. Методика определения Salmonella. При определении Salmonella используется специальный прибор «ВАХ® Х5». В одноразовые пробирки добавляется 1 мл пробы сырья + ПЦР таблетку, ставится в данный прибор и через 3 часа определяется итог в компьютере.

Если же сырье не доброкачественное и имеются бактерии рода *Salmonella*, она отправляется на промпереработку.

С готовой продукцией проводят такой же процесс, но кроме КМАФАнМ, БГКП, *Salmonella* определяется *S.aureus*, *Listeria monocytogenes*, Сульфитредуцирующие кластридии. Также отталкиваемся на нормативные документы. Методика определения *S.aureus*. Определения количества *S.aureus* методом наиболее вероятного числа проводится на высевах анализируемой пробы продукта, инкубация, после проводится учет положительных пробирок и подтверждении выявленных микроорганизмов. Методика определения *Listeria monocytogenes*. Для определения *Listeria monocytogenes* берется 100 см растопленного и охлажденного до 45-50 °С МПА с 1 % глюкозы добавляется 5-10 см стерильно взятой дефибрированной крови животных. Смесь осторожно окрашивают в красный цвет. Среду подсушивают при (37±1) °С и хранят не более 2 суток при температуре (4±1) °С. Среда должна иметь рН 7,2-7,4. Для посева используются теплые чашки. На вес 25 гр. данного продукта высевается в чашку Петри с данной средой и оставляют в термостате на 24 часа при температуре 37 °С. Подводится итог и сравнение с нормативным документом. Методика проведения Сульфитредуцирующие кластридии. Железо-сульфитный агар. Для приготовления требуется 42 гр. железосульфитного порошка, разводится с 1 литром дистиллированной водой. Вскипятить и разлить в пробирки. Стерилизовать автоклавированием 15 мин. при температуре 121 °С. В чашку Петри заливается 15 мл среды. Смешивается инокулят со средой и дают застыть, после застывания заливается сверху еще 10 мл и дают остыть после проводят посев и ставят в термостат на 24 часа при температуре 37 °С. Определяют количества Сульфитредуцирующие кластридии [51].

3. Картографический метод. В данной работе были проанализированы экономические связи агропромышленного предприятия: структура торгового

баланса ООО «Чебаркульская птица» в пределах области, России, ближнего зарубежья.

4. Полевой метод. Экскурсионное знакомство с АПК ООО «Чебаркульская птица» — производственные площадки предприятия, сельхозугодья (рисунки, фото и их описание представлены в приложении 2).

5. Исторический метод. В настоящей работе использование этого метода служит для раскрытия и обоснования принципа развития предприятия с момента открытия производства по настоящее время.

### 2.3 Результаты исследования

Природа Чебаркульского района, где расположено данное предприятие, имеет следующие особенности: большая часть данного района расположена в лесостепной зоне. Рельеф — переход полуравнины (Зауральский пенеппен) в равнину (Западно-Сибирская равнина). Почвы Чебаркульского района наиболее благоприятны для выращивания зерновых, кормовых, силосных культур. В районе за год выпадает 370 – 430 мм осадков, и около половины из них приходится на вегетационный период растений, баллы бонитета почв составляют от 80 до 100. Почвы относятся к группе почв высокого качества, преобладают серые лесные почвы, черноземы выщелоченные и солонцеватые [2].

Чебаркульский район, где функционирует птицефабрика, был образован 18 января 1935 года, его общая площадь составляет 2863,32 кв. км. Население: по данным на 01.01.2019 года, 29 609 человек. Административным центром является город Чебаркуль. Чебаркульский район расположен в центре Челябинской области и по праву считается одним из самых богатых районов в Челябинской области – и природа, и история наградила его весьма щедро[1]. Это наиболее экологически чистый район.

По данным Министерства сельского хозяйства в Чебаркульском районе показатели урожайности зерновых культур ежегодно одни из лучших по области. За отчетный период 2019 года сельскохозяйственными

предприятиями района произведено скота и птицы на убой в живом весе – 57,0 тыс. тонн (104,2 % к уровню 2017 г.), произведено 22,4 тыс. тонн молока, что на 2,2 % выше уровня 2016 года. В 2018 г. на одну корову надоено в среднем 5929 кг молока, что на 880 кг больше, чем в 2017 г. [1].

Чебаркульский район, как уже было выше сказано, относится к Челябинской области, а сельское хозяйство Челябинской области является одним из устойчиво развивающихся секторов экономики. В общероссийском рейтинге за первое полугодие 2019 г. наш регион (по сельхозорганизациям) занимает 2 место по производству всех видов мяса, по производству мяса птицы – 3 место, свинины – 7 место, яиц – 5 место [5].

Челябинская область является главным производителем зерна, а также занимает первое место по поголовью крупного рогатого скота в Уральском федеральном округе.

Мясная продукция и зерновая переработка сегодня поставляются за пределы области. Вывоз составляет более 80 % макаронных изделий, более 80 % – муки и круп, в последние годы большим спросом пользуется растительное масло. В регионе выпускается почти 30 % от общероссийского производства макарон – это первое место в России, 7,5 % крупы, почти 8 % муки [3].

В 2019 году посевная площадь сельскохозяйственных культур в хозяйствах всех категорий составила 1 940 тыс. га.

И немаловажную роль в этих достижениях играет компания «Чебаркульская птица», которая входит в лидеры агропредприятий страны и постоянно подтверждает звание одной из лучших сельскохозяйственных компаний региона.

История развития и строительство предприятия «Чебаркульская птица», которое впоследствии переродилась в агрохолдинг, началось в 1969 г.

В 1972 г. была введена в действие первая линия. Сначала на прилавки поставлялись яйца, затем мясо птицы от местного производителя. Постоянно

наращивались производственные обороты, хозяйство становилось все обширнее, прирастая сопутствующими направлениями деятельности. Но в 1985-1991 годы, в период перестройки, когда все прежние хозяйственные взаимоотношения были нарушены – производство стало приходить в упадок.

К 1998 г. комплекс пришел с основательно изношенным оборудованием и практически нулевой рентабельностью. Лишь слияние с производственным объединением ООО «СоюзПищепром» уже к концу 1999 г. привело к многократному увеличению объемов производства. За год были ликвидированы финансовые задолженности партнерам, улучшено качество кормов и рациона питания птиц в целом. Дело в том, что ООО «СоюзПищепром» уже в те годы являлся лидирующим предприятием по производству круп, макарон, хлебобулочных изделий. Эти продукты питания всегда активно востребованы потребителями, а в содружестве с птицефабрикой производство стало почти безотходным.

С 2000 г. началось как переоснащение технопарка, так и пересмотр других аспектов хозяйственной деятельности. Предприятие закупило новые промышленные кормушки для птицы, электропастухов, электронные табло климат-контроля, транспортерные ленты для птичьих кормов, клеточное оборудование, конвейеры, поилки – все новое и технологичное.

К концу 2005 г. производственные показатели увеличились более чем на 40 %. В том числе этому способствовала эффективная смена породы кур – с Родонита на Хайсек Браун. В дальнейшем уже сами птицеводы холдинга стали улучшать породы мясных кур и несушек, используя последние достижения селекции. Так, например, кроме уникальных технологий производства полезного яйца ООО «Чебаркульская птица» успешно освоила комплекс технологий по выращиванию породы кур французско-американской селекции – ИЗА Хаббард С-15 – цыпленка с увеличенной грудкой, что дает большой выход белого сочного мяса, содержащего максимум белка и минимум жира [2].

На сегодняшний день ООО «Чебаркульская птица» – это уникальный многопрофильный комплекс с полным циклом производства как яичной, так и бройлерной продукции. Структура предприятия включает в себя 6 производственных площадок [2], рисунки которых представлены в приложении 2 (рисунок 2.1 – 2.11):

- 1) комплекс растениеводства (КР);
- 2) комплекс выращивания кур мясных пород (КВК МП);
- 3) комплекс по убою и переработке мяса птицы (УПК);
- 4) комплекс по производству яиц и комбикормов (КПЯ и К);
- 5) автотранспортный комплекс (АТК);
- 6) селекционно-семеноводческий центр «Чебаркульские семена» (ССЦ), входящий в состав КР.

Результаты анализа структуры предприятия можно выразить в виде схемы АПК всего предприятия в целом, представленной на рисунке 2.1 [47]:



Рисунок 2.1 – АПК ООО «Чебаркульская птица»

На предприятии по состоянию на 01.12.2020 г. работает порядка 3 000 сотрудников, анализ состава и структуры персонала можно осуществить с помощью таблицы 2.1.



Таблица 2.1 – Состав и структура рабочей силы ООО «Чебаркульская птица»

Показатели	2018 г.		2019 г.		2020 г.		2018 к 2019, %	2018 к 2020, %
	чел.	в % к итогу	чел.	в % к итогу	чел.	в % к итогу		
Среднесписочная численность работников предприятия, всего	2232	100,0	2673	100,0	2880	100,00	100	100
В том числе, занятых в с.-х. производстве	1820	81,5	1857	69,4	1927	66,9	85,1	82,08
Из них постоянные рабочие	1450	64,9	1449	54,2	1612	55,9	83,5	6,1
Из них: трактористы-машинисты	102	4,5	84	3,1	125	4,34	68,8	96,4
Операторы птицефабрик и механизированных ферм	73	3,3	59	2,2	63	2,2	135,2	160,1
Рабочие сезонные	25	1,12	53	1,98	46	1,59	176,7	141,9
Служащие	345	15,4	355	13,2	269	9,34	85,7	60,6
Из них руководители	18	0,8	18	0,6	21	0,72	56,2	90
Специалисты	285	12,7	294	10,9	233	8,09	85,8	63,7
Работники, занятые в подсобных промышленных предприятиях	305	13,6	619	23,1	714	24,7	169,8	181,6

Исходя из данных вышеуказанной таблицы можно сделать вывод, что в 2020 году, по сравнению с 2018 годом, общая численность работников предприятия увеличилась на 207 человек, следовательно, а численность служащих уменьшилась на 86 человек, численность постоянных работников увеличилась на 8,9 %.

Ежемесячно на УПК Чебаркульской птицефабрики перерабатывается 2,2 миллиона голов птицы, из этого объема продается более 1000 тонн разделки и более 900 тонн варено-копченых изделий, а общий ассортимент выпускаемой продукции составляет свыше 200 наименований и включает в

себя: яйцо, мясо птицы, готовые изделия, копченую продукцию и полуфабрикаты [2].

Постоянное обновление производственных мощностей и поддержание оборудования на высоком технологическом уровне, соблюдение всех требуемых норм в пищевом производстве позволяют получать только здоровую продукцию. На всех этапах производственных процессов в каждом направлении деятельности осуществляется четкий контроль качества. Главный документ, по которому проводят исследование качества мяса птицы – СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Также нормы прописаны в отдельных ГОСТах на мясо каждого вида птицы, например: ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия», ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия». Большое значение при переработке мяса птицы уделяется изучению микробиологических показателей. Такое исследование проводят специализированные лаборатории, имеющие лицензию на осуществление данного вида деятельности, исследование позволяет определить количество вредных бактерий в сырье и в готовой продукции, которые опасны для употребления и определить качество продукции. В данной работе был произведен анализ готовых результатов лабораторных испытаний на основе протоколов, выданных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области и городе Златоусте». На первом этапе, в соответствии с готовыми протоколами лабораторных испытаний, был проведен анализ мяса птицы, на втором этапе – анализ готовой продукции (ВКИ), полученной из этого сырья и анализ яйца. Мясо птицы, исходя из данных протоколов, оценивалось на КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов), бактерии группы кишечной палочек, патогенные, в том числе сальмонеллы. Основные микробиологические показатели производственного контроля, в

соответствии с нормативными документами, которые характеризуют микробиологическую безопасность тушек птицы, яиц и птицепродуктов, и периодичность их проведения, представлены в таблице 1 «Производственный микробиологический контроль тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов» в приложении 1.

Результаты испытаний микробиологического исследования мяса птицы согласно протоколам лабораторных испытаний, выданных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области и городе Златоусте» занесем в таблицу 2.2.

Таблица 2.2 – Результаты испытаний микробиологического исследования мяса птицы

Определяемый показатель	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допускаемого уровня	НД на методы исследований
Listeriamonocytogenes	-	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 32031-2012
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	КОЕ/г,	$2,2 \times 10^3$	не более $5 \times 10^5$	ГОСТ 10444.15-94 п.6.2, п.6.4
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	Не обнаружено в 25 г	Не допускается в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

Из вышеуказанной таблицы можно увидеть, что микробиологические показатели мяса птицы находятся в пределах нормативных значений. Бактерии группы кишечной палочки и патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы в ходе исследования сырья не выявлены. Отсюда можно сделать вывод, что данное сырье хорошего качества и оно готово и пригодно как для продажи в торговых сетях так и для дальнейшего его использования в переработке плюс к этому все это говорит и о том, что внешняя среда, где находилось данное сырье, температурный режим, хранение и транспортировка соответствовали стандарту.

После анализа сырья (мяса птицы) мы провели анализ готовой продукции (ВКИ), изготовленной из мяса птицы. С готовой продукцией проводят такой же процесс, но кроме КМАФАНМ, БГКП, Salmonella определяется S.aureus, Listeriamonocytogenes, Сульфитрадуцирующие кластридии. В нормативных документах сказано, что КМАФАНМ определяется только у вареных колбас и не должен превышать  $1 \cdot 10^3$ , а у полукопченых колбас данная бактерия не определяется. Бактерии групп БГКП, Salmonella, S.aureus, Listeriamonocytogenes, Сульфитрадуцирующие кластридии не допускаются. В готовой продукции не должны развиваться данные бактерии. Если же в результате микробиологических исследований они обнаружены, это значит, что готовый продукт изготовлен с нарушением нормативов и стандартов и не допускается на продажу.

Результаты испытаний микробиологического исследования готовой продукции (ВКИ) ООО «Чебаркульская птица» согласно протоколам лабораторных испытаний, выданных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области и городе Златоусте» занесем в таблицу 2.3.

Таблица 2.3 – Результаты испытаний микробиологического исследования готовой продукции (ВКИ)

Продукт из мяса птицы	КМА-ФАНМ, КОЕ/г	Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0,001г не допускается	Патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 гр не допускается	S.aureus в 1,0 г/ 0,1г не допускается	Listeriamonocytogenes в 25гр не допускается	Сульфитрадуцирующие кластридии в 0,1 гр не допускается
Вареная колбаса	$<1 \cdot 10^3$	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Полукопченая колбаса	-	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено

По данным таблицы 2.3 можно сделать вывод, что готовые продукты (ВКИ) изготовлены из качественного и проверенного сырья и не содержат

никаких вредных бактерий, которые могут навредить здоровью человека. Их можно отправлять на продажу в торговые точки.

Затем мы провели анализ яйца столового категории С1 и эти результаты испытаний микробиологического исследования согласно протоколам лабораторных испытаний, выданных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области» Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области и городе Златоусте» занесли в таблицу 2.4.

Таблица 2.4 – Результаты испытаний микробиологического исследования яйца столового С1

Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	-	не обнаружено в 0,01 г	не допускается в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012 п.9.1
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов(КМАФАнМ)	КОЕ/г,	менее $1,0 \times 10^1$	не более $5 \times 10^3$	ГОСТ 10444.15-94 п.6.2, п.6.4
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	-	не обнаружено в 125 г	не допускается в 125 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)

Показатели вышеуказанной таблицы свидетельствуют о том, что данный продукт не содержит никаких вредных бактерий, которые могут навредить здоровью человека. Этот продукт качественный и его можно отправлять на продажу в торговые точки, а также использовать для дальнейшей переработки, например, в меланж.

Микробиологический анализ один из важных анализов на пищевых предприятиях, так как в готовых продуктах могут находиться вредные бактерии, такие как КАМАФАнМ, БГКП, Salmonella, S.aureus, Listeriamonocytogenes, Сульфитрадуциющие кластридии, которые вредны для организма и могут привести к тяжелым последствиям. В целом, полученные результаты анализа микробиологического исследования и его показатели как сырья так и готовой продукции соответствуют нормативам и

стандартам и подтверждают то, что предприятие ООО «Чебаркульская птица» производит высококачественное сырье, и как следствие, высококачественную готовую продукцию, изготовленную из этого сырья. Стоит отметить еще один немаловажный факт: сотрудники «Чебаркульской птицы» – постоянные клиенты фирменных магазинов родной компании, и это, пожалуй, лучшее подтверждение качества продукции торговой марки «Чебаркульская птица».

Но здесь также необходимо отметить и то, что важнейшим качественным показателем деятельности предприятия является не только качество выпускаемой продукции, но и ее себестоимость. Себестоимость является важнейшей экономической категорией и характеризует затраты предприятия на производство и реализацию продукции, она характеризует уровень использования всех ресурсов (переменного и постоянного капитала), находящихся в распоряжении предприятия. Себестоимость продукции – это сумма затрат данного предприятия на производство и реализацию продукции. Себестоимость является частью стоимости продукции и показывает, во сколько предприятию обошлось производство продукции [34].

Проследим динамику себестоимости продукции ООО «Чебаркульская птица» за три года и отобразим ее в виде диаграммы на рисунке 2.2:

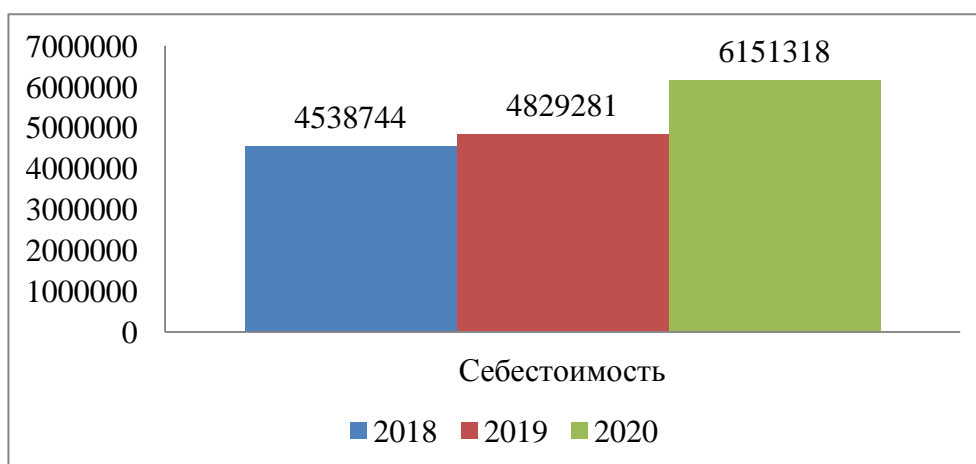


Рисунок 2.2 – Динамика себестоимости продукции, тысяч рублей

Данный рисунок показывает положительную динамику себестоимости продукции предприятия, что связано с увеличением объемов производства продукции в период с 2018 по 2020 годы.

Теперь проследим динамику конкретно самого объема производства выпускаемой продукции также за последние три года по трем позициям: мясо птицы, яйцо, ВКИ, внесем данные в таблицу 2.5 и отобразим все показатели на рисунке 2.3 в виде диаграммы.

Таблица 2.5 – Производство продукции за период 2018 – 2020 годы

Наименование продукции	Объем производства продукции, баз.единиц			Итого
	2018 год	2019 год	2020 год	
Мясо птицы (тн)	43812,56	43975,32	43999,95	131787,83
Яйцо (тыс.шт)	394077,51	462717,98	484392,24	1341187,73
ВКИ (тн)	8948,56	8964,24	8290,75	26203,55

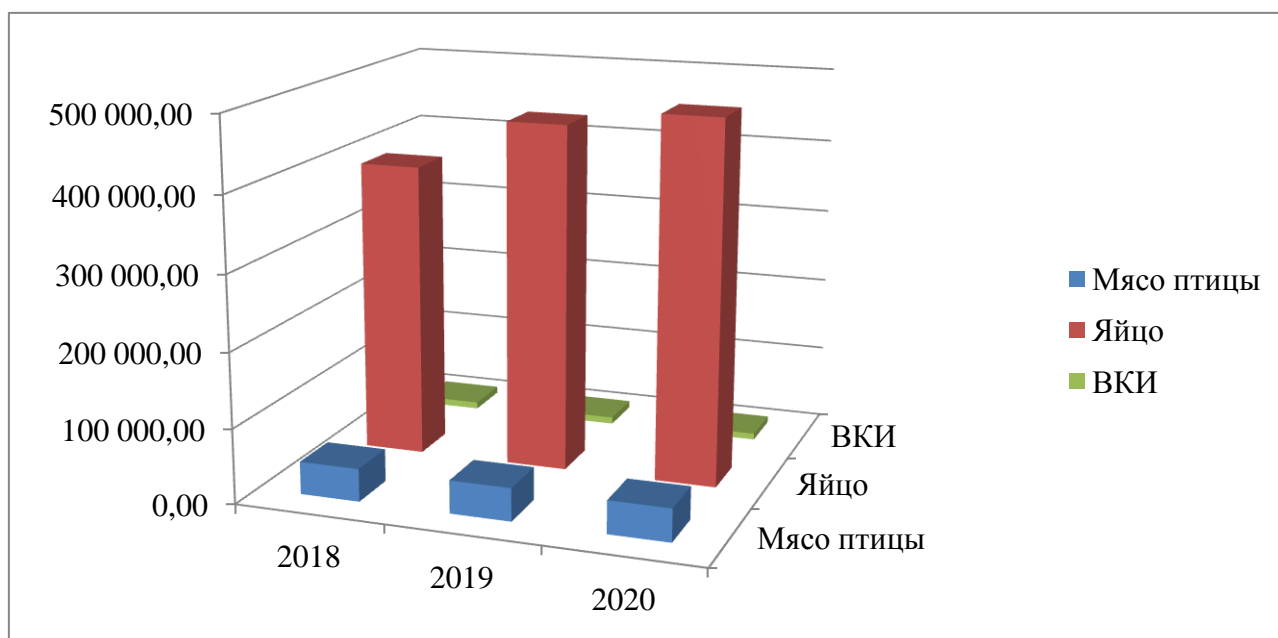


Рисунок 2.3 – Динамика производства продукции, базовых единиц

Отсюда можно сделать вывод, что за последние три года стремительными темпами растет объем производства яйца, к 2020 г. его производство по сравнению с 2018 г. выросло на 90314,73 тыс. штук. Предприятие ООО «Чебаркульская птица» с помощью государственной поддержки в целях реализации инвестиционного проекта прошло процесс модернизации и строительство новых мощностей и входит в состав птицефабрик яичного направления Челябинской области. В 2019 году по итогам областного конкурса агропромышленных комплексов Челябинской области в номинации «Лучшая птицефабрика яичного направления» Чебаркульская птицефабрика была награждена дипломом. Чуть меньшими темпами, но все также с положительной динамикой идет производство мяса птицы и к 2020 году по сравнению с 2018 годом его производство выросло на 187,39 тонн. Что же касается производства ВКИ, то здесь к 2020 году его производство снизилось по сравнению с 2018 годом на – 657,81 тонн. Это связано с тем, что на предприятии запущен в работу и набирает обороты цех по производству готовых полуфабрикатов, в котором все больше и больше растет ассортимент данной продукции, и теперь большая часть сырья уходит на производство готовых полуфабрикатов, нежели на ВКИ, как было раньше.

За 49 лет это агропромышленное предприятие стало одним из ведущих не только в городе и области. Продукцию «Чебаркульской птицы» давно и охотно закупают в близлежащих регионах. В связи с увеличивающимся спросом на продукцию, руководство холдинга с 2015 года предлагает предпринимателям купить франшизу торговой марки надежного партнера. Инновационный проект франшиза «Чебаркульская птица» – бренд, который распространяется на территории России. Только цифры могут наглядно проиллюстрировать выгоду от франшизы «Чебаркульская птица». Сегодня в Уральском федеральном округе под этим брендом успешно работают более 180 магазинов. Оборот каждого – от 400 тысяч рублей. Проходимость одного павильона в день – более 100 человек. При хорошем старте выход на самоокупаемость – три месяца. География обширна – фирменные точки



продаж открыты по франшизе в Челябинской, Свердловской, Тюменской, Курганской, Оренбургской областях. Самая дальняя точка – г. Сургут. Поскольку ООО «Чебаркульская птица» занимается производством халяльной продукции, то бренд распространяется также и в республиках Башкортостан и Татарстан.

Кроме франшизы у агропромышленного предприятия есть собственные товарные участки, а наличие отдела логистики и собственного парка машин ускоряют процесс появления свежих яиц, куриного мяса, полуфабрикатов на прилавках магазинов. Данные о географии ТУ ООО «Чебаркульская птица» занесем в таблицу 2.6.

Таблица 2.6 – Товарные участки ООО «Чебаркульская птица»

Место нахождения	География дальнейшего распространения продукции
г. Сатка	Горнозаводская зона, Челябинская область
г. Курган	Курганская область
г. Екатеринбург	Свердловская область
г. Кыштым	Кыштымский городской округ
г. Магнитогорск	Магнитогорский городской округ

Из таблицы 2.6 видно, что местонахождение собственных товарных участков Чебаркульской птицефабрики не только в Челябинской области, но и в соседних областях – Курганской и Свердловской, так как профицит производства яйца и мяса птицы родного региона делает логичным выход на соседние рынки этих ближайших к Челябинской области двух областей, где наблюдается дефицит этой продукции. Результаты такого анализа можно рассмотреть в нижеуказанных таблицах 2.7 и 2.8 и в приложении 3 с обозначением основных производителей-конкурентов данного региона (рисунки 3.1 и 3.2).

Таблица 2.7 – Потребление продукции в Свердловской области

Наименование продукции	Регион	Потребление (баз.ед./год)	Производство (баз.ед./год)	Профицит (-) Дефицит (+)
Мясо птицы	Свердловская область 4 320 600 человек	114 065,9	92 400	+21665,9
Яйцо		1 268 854	1 110 476	+158378
Куриные колбасы и полуфабрикаты		28 516,5	25 510	+3006,5

По данным таблицы 2.7 отчетливо видно, что имеется потенциал роста за счёт удовлетворения дефицита продуктов по всем категориям в данном регионе.

Таблица 2.8 – Потребление продукции в Курганской области

Наименование продукции	Регион	Потребление (баз.ед./год)	Производство (баз.ед./год)	Профицит(-) Дефицит (+)
Мясо птицы	Курганская область 885 769 человек	2441,2	8,4	+2432,8
Яйцо		188668,8	0	+188668,8
Куриные колбасы и полуфабрикаты		561,5	0	+561,5

По данным таблицы 2.8 можно сделать вывод, что область практически свободна от местных конкурентов.

Всеми этими вопросами и видами работ, непосредственно касающихся анализа и мониторинга рынка, потребностью отдельных видов продукции близлежащих регионов, поиском и разработкой новых каналов сбыта и т.д., ответственно и скрупулезно занимаются специалисты отдела продаж, маркетинга, логистики и других отделов предприятия в совокупности. На предприятии функционирует своя разработанная сбытовая политика. Все

прямые поставки производства предприятия (вывоз) в целом отобразим на рисунке 2.4 в виде схемы [47]:

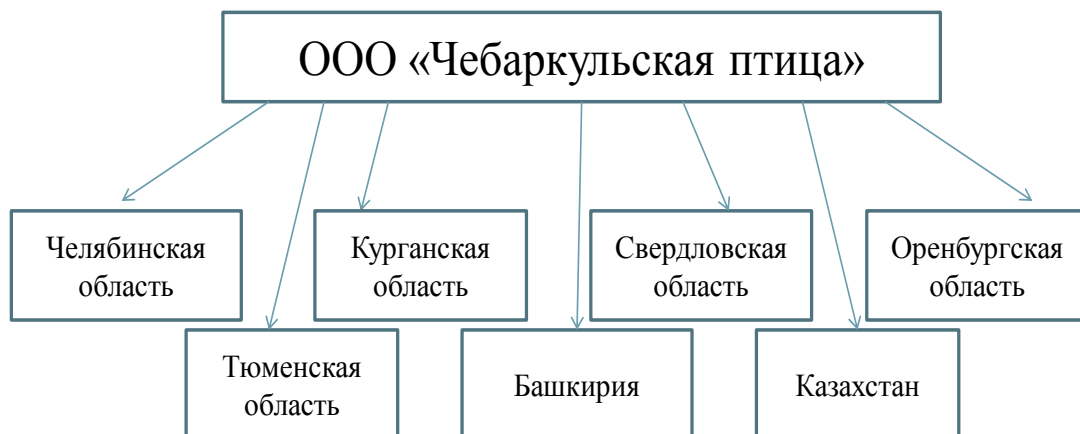


Рисунок 2.4 – Прямые поставки производства предприятия

Отсюда можно сделать вывод, что география прямых поставок данного агропредприятия обширна.

Также предприятие занимается и поставками через «АгроЭкспорт». Такие поставки (вывоз) зерновых и масличных культур осуществляются в Китай.

Что касается ввоза продукции, то здесь картина несколько иная. Как было отмечено ранее, Чебаркульская птицефабрика относится к предприятию полного цикла: все кормовая база для птицы, выращенная на собственных полях, изготавливается на собственном комбикормовом заводе агропредприятия, качественное сырье в виде мяса птицы для дальнейшей переработки тоже свое и т.д. Отсюда следует, что данное предприятие нуждается только в качественном технологическом и производственном оборудовании, для бесперебойного функционирования всего этого производственного процесса. Так, например, все клеточное оборудование и комплектация к нему, соответственно это и линия яйцесбора, поилки, система микроклимата и т.д., для содержания птицы в комфортных условиях

завезено из Германии двумя поставщиками. Также это касается и всех конвейерных линий на производстве, машин для уборки урожая, зерносушилок и всего оборудования в новом селекционно-семеноводческом центре и многого другого, в основном ввоз осуществляется из стран Западной Европы.

## Выводы по главе 2

Подводя итоги настоящей главы следует отметить, что ООО «Чебаркульская птица» – это уникальный многопрофильный комплекс с полным циклом производства как яичной, так и бройлерной продукции. На предприятии работает около 3 000 сотрудников, а ассортимент выпускаемой продукции составляет около 200 наименований и включает в себя: яйцо, мясо птицы, готовые изделия, копченую продукцию и полуфабрикаты. За 49 лет это предприятие стало одним из ведущих не только в городе и области. Продукцию «Чебаркульской птицы» давно и охотно закупают в близлежащих регионах. Постоянное обновление производственных мощностей и поддержание оборудования на высоком технологическом уровне, соблюдение всех требуемых норм в пищевом производстве позволяют получать только здоровую продукцию. На всех этапах производственных процессов в каждом направлении деятельности осуществляется четкий контроль качества. Это обеспечивает предприятию на протяжении долгих лет заслуженную славу производителя качественной и здоровой продукции. А наличие отдела логистики и собственного парка машин ускоряют процесс появления свежих яиц, куриного мяса, полуфабрикатов на прилавках магазинов. Что касается анализа за последние три года по 2020 год включительно, то здесь тоже можно сделать вывод, что на предприятии так же наблюдается положительная динамика развития сельскохозяйственного производства по таким показателям как: производство и переработка мяса птицы, производство ВКИ (новые

технологии и рецептуры производства), производство яйца т.д. Это агропредприятие не смотря ни на что находится в постоянном развитии:

- в 2014 г. запущен в работу новый цех по производству готовых полуфабрикатов, оснащенный новым современным оборудованием;

- в 2016 г. завершение строительства и начало функционирования нового семеноводческого центра и элеватора;

- в марте 2019 г. запущен в работу цех по производству жидкого меланжа;

- сентябрь 2019 г. начинает свою работу (мини-завод) цех по переработке птичьего помета по новым технологиям, с целью дальнейшего его использования в качестве удобрения;

- в начале 2020 г. дан старт проекту по внедрению на предприятии системы бережливого производства, основная задача которого, это увеличение эффективности производства, повышение производительности труда в каждом подразделении, на каждом рабочем месте. Для компании участие в данном проекте – это отличная возможность стать более конкурентоспособными на рынке. Одни из главных требований к современному производству – это гибкость и устойчивость, умение подстраиваться под требования клиента, оперативно реагировать на изменения рынка, экономичность в использовании материальных, человеческих и временных ресурсов.

В ноябре 2019 г. по итогам работы ООО «Чебаркульская птица» награждается почетной грамотой Губернатора Челябинской области в номинации: «Лучшая сельскохозяйственная организация Челябинской области».

## **ГЛАВА 3. РЕАЛИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ИССЛЕДОВАНИЯ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УЧИТЕЛЯ ГЕОГРАФИИ**

### 3.1 Изучение сельскохозяйственного производства (птицеводства) в ходе экскурсии

Основная образовательная программа по географии включает следующие темы изучения агропромышленного комплекса: «АПК и его звенья. Сельское хозяйство: Растениеводство» (1 час), «Сельское хозяйство: Животноводство» (1 час), «Зональная специализация сельского хозяйства» (1 час), АПК «Пищевая и легкая промышленность» (1 час).

В 9 классе закладываются основы экономического образования. При этом наблюдается довольно резкий переход на новый уровень сложности. На первое место выходят экономические понятия, например такие, как: предприятие, отрасль, межотраслевые связи. Отрасли специализации, инфраструктура, территориально-производственный комплекс, энергоемкое, трудоемкое, наукоемкое, материалоемкое производства, промышленный узел, экономический район, экономическая зона. Необходимо не только знание определений данных теоретических понятий, но и понимание их сущности.

Во время изучения агропромышленного комплекса проводится экскурсия на местное предприятие. Экскурсию следует организовать на предприятие, относящееся к одной из отраслей специализации своего района.

Цели экскурсии – формирование представлений у обучающихся о производственном процессе в данном межотраслевом комплексе, с организацией производства и с содержанием труда работников различных профессий; формирование умений составлять экономико-географическую характеристику местного предприятия на основе материалов, полученных на экскурсии.

Задачи экскурсии:

1. Познакомить школьников с последовательностью технологического процесса и особенностями производства, определяющими принципы размещения предприятия данного комплекса, со структурой предприятия и основными производственными специальностями.

2. Конкретизировать знания обучающихся о концентрации, специализации и кооперировании производства, путях снижения себестоимости продукции.

3. Научить ребят вести краткие записи по ходу объяснений экскурсовода, анализировать статистические показатели предприятия, сравнивать производительность и условия труда работников, собирать данные для составления схем последовательности производственного процесса, внутри- и межотраслевых связей предприятия по сырью и готовой продукции.

Подготовка учителя к экскурсии включает предварительное посещение предприятия и изучение соответствующей литературы; отбор производственных объектов, подлежащих изучению; составление плана проведения экскурсии, в котором намечается последовательность изучения производственных объектов, содержание объяснений учителя и экскурсовода, вопросы и задания школьникам для наблюдения и сбора материала [23].

Функции экскурсовода выполняет производственник. Учитель должен познакомить экскурсовода с задачами экскурсии, согласовать план ее проведения и вопросы, на которые следует обратить особое внимание.

На подготовительном уроке ученики заранее вносят данные в графы, представленные на рисунке 3.1:

Стадия технологического процесса	Сырье, топливо и вспомогательные материалы		Производимая продукция		Вспомогательные цехи, обслуживающие основной	Специальности работников основного и вспомогательного цехов
	виды	откуда поступает	виды	где используется		
Заполняются во время экскурсии						

Рисунок 3.1 – Форма записи основных сведений о цехе

Экскурсия начинается у входа на территорию производственного предприятия. На плане местности школьники находят место. Где расположено предприятие; сопоставляя план и месторасположения предприятия в пределах видимости, дают оценку его положения по отношению к транспортным путям, водным объектам, ТЭС и другим предприятиям.

Следующая остановка – предприятия: в музее предприятия. Здесь для ребят организуется лекция или беседа следующего содержания:

- 1) история предприятия, причины его возникновения на данном месте, современная оценка географического положения предприятия;
- 2) специализация предприятия (основные виды выпускаемой продукции и их значение в экономике);
- 3) производственно-территориальные связи предприятия по сырью, топливу и готовой продукции с другими предприятиями данного комплекса и прочих отраслей экономики;
- 4) основные стадии производственного процесса и структура предприятия (цехи, отделы, их производственные взаимосвязи);
- 5) основные рабочие и инженерно-технические профессии, подготовка кадров для предприятия;
- 6) последовательность осмотра цехов и отделов, основные правила техники безопасности, требования к поведению обучающихся во время экскурсии.



Изложение материала должно сопровождаться показом образцов выпускаемой продукции, графиками и диаграммами, иллюстрирующими темпы развития производства, и другим наглядным материалом. Ребята во время лекции ведут краткие записи. Особенно тщательно они должны записывать цифровые показатели и данные о производственных связях предприятия с другими предприятиями, поскольку эти сведения послужат основой для составления на последующих уроках географии схем производственных связей и графического оформления показателей, характеризующих рост предприятия.

### 3.2 Урок в 9 классе по теме «Агропромышленное предприятие ООО «Чебаркульская птица» в модуле «География Челябинской области»

Тема урока: Агропромышленное предприятие ООО «Чебаркульская птица» в модуле «География Челябинской области»

Цель урока: знакомство учащихся со структурой агропромышленного комплекса как отрасли специализации Челябинской области Чебаркульского района.

Задачи урока – достижение образовательных результатов:

– *личностный результат* – воспитание готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на основе формирования уважительного отношения к труду в сельском хозяйстве;

– *метапредметный результат* – работа с материалом, собранным во время краеведческой экскурсии; работа со статистическим материалом; построение графиков, диаграмм и их анализ;

– *предметный результат* – формирование знаний о структуре и хозяйственных связях агропромышленного предприятия ООО «Чебаркульская птица» на основе представлений, полученных во время

экскурсии; формирование экономических понятий таких как себестоимость предприятия, конкуренция и т.д.

Форма урока: комбинированный урок.

Оборудование и средства обучения:

– мультимедийный комплекс и презентация к уроку, видеоролик «Юбилей Чебаркульского района», материалы краеведческой экскурсии по предприятию ООО «Чебаркульская птица»;

Форма работы: фронтальная

Ход урока:

1. Организационный момент (5 мин)

2. Актуализация знаний (10 мин)

Эмоциональный настрой:

*Я люблю Чебаркульские дали*

*И небес голубой потолок*

*Есть в России на Южном Урале*

*Заповедный родной уголок.*

*Хлеба стоят высокие, с лесами говорят,*

*А в небе птицы-соколы над нивами парят!*

*Здесь заблудишься в травах душистых,*

*Воздух мёдом в полях напоён,*

*Называем мы Родиной малой наш родной Чебаркульский район!*

Просмотр видеофильма, посвященного 85-летию Чебаркульского муниципального района.

Прослушав слова стихотворения и просмотрев видеофильм вы, я думаю, уже догадались на какой главной отрасли специализируется Чебаркульский район Челябинской области? (на сельском хозяйстве).

*Мотивационный момент:* А теперь подумайте и скажите какое сельскохозяйственное предприятие в нашем районе является не только районообразующим, но и градообразующим? (совершенно верно, это ООО

«Чебаркульская птица»). Так о чем же мы будем говорить на сегодняшнем уроке? (об агропромышленном предприятии ООО «Чебаркульская птица»)

*Учитель озвучивает тему урока.*

– Ребята, для начала давайте разберем и вспомним многосложное понятие агропромышленный комплекс:

– Что означает слово «комплекс»- это совокупность взаимосвязанных отраслей промышленности - Что означает слово «агро»? /агрономический - слово, относящееся к сельской местности, сельскому хозяйству.

– Слово «промышленный» означает (от слова «промышленность» от русск. *промышлять, промысел*) — совокупность предприятий (заводов, фабрик, рудников, шахт, электростанций), занятых производством орудий труда, как для других отраслей народного хозяйства, так и для самой промышленности

Итак, Агропромышленный комплекс – это совокупность взаимосвязанных отраслей промышленности и сельского хозяйства, участвующие в производстве, переработке, хранении сельскохозяйственной продукции и доведение её до потребителя.

– В чем главная задача АПК?/ обеспечить население страны продовольствием.

– Правильно, что составляет первое звено АПК?

– Первое звено АПК обеспечивает его машинами, оборудованием, удобрениями, ядохимикатами.

– Верно, что составляет второе звено АПК?

– Второе и центральное звено – это сельское хозяйство.

– Из каких направлений состоит сельское хозяйство?

– Сельское хозяйство состоит из растениеводства и животноводства.

– Что такое мелиорация?

– Мелиорация – система мероприятий, направленных на улучшение гидрологических, почвенных и других условий земель с целью наиболее эффективного их использования.

### 3.Изучение нового материала (20 мин.)

*Рассказ учителя:* «Сельское хозяйство Челябинской области является одним из устойчиво развивающихся секторов экономики. В общероссийском рейтинге за первое полугодие 2019 года наш регион (по сельхозорганизациям) занимает 2 место по производству всех видов мяса, по производству мяса птицы – 3 место, свинины – 7 место, яиц – 5 место.

Челябинская область является главным производителем зерна, а также занимает первое место по поголовью крупного рогатого скота в Уральском федеральном округе.

Мясная продукция и зерновая переработка сегодня поставляются за пределы области. Вывоз составляет более 80 % макаронных изделий, более 80 % – муки и круп, в последние годы большим спросом пользуется растительное масло. В регионе выпускается почти 30 % от общероссийского производства макарон – это первое место в России, 7,5 % крупы, почти 8 % муки.

В 2019 г. посевная площадь сельскохозяйственных культур в хозяйствах всех категорий составила 1 940 тыс. га.

И немаловажную роль в этих достижениях играет компания «Чебаркульская птица», которая входит в лидеры агропредприятий страны и постоянно подтверждает звание одной из лучших сельскохозяйственных компаний региона. История развития и строительство предприятия, которое впоследствии переродилось в агрохолдинг, датируется с 1972 года. Из экскурсионного знакомства с данным предприятием мы знаем, что на сегодняшний день ООО «Чебаркульская птица» – это уникальный многопрофильный комплекс с полным циклом производства как яичной, так и бройлерной продукции. На предприятии работает около 3 000 сотрудников, а ассортимент выпускаемой продукции составляет около 200 наименований и включает в себя: яйцо, мясо птицы, готовые изделия, копченую продукцию и полуфабрикаты». *Учащиеся знакомятся со схемой структуры АПК*

*предприятия, выявляют взаимосвязи между его звеньями, делают свои выводы и вычерчивают эту схему в тетрадь для записей.*

Учитель знакомит обучающихся с объемом выпуска продукции предприятия за последние три года по трем позициям: мясо птицы, ВКИ, яйцо. Оформляют в виде таблицы в тетради для записей.

#### 4. Закрепление (8мин).

Учитель дает задание:

1. На основе данных таблицы выпуска продукции проанализировать её динамику, сделать соответствующие выводы. Построить диаграмму согласно данным.

2. *Более сложный уровень заданий.* Восстановить звенья сельскохозяйственного производства предприятия (технологического процесса, желательно с указанием его производственных площадок, исходя из полученных данных экскурсии на предприятие) начиная с выращивания и заканчивая доведения сельскохозяйственной продукции до потребителя. Пример (подсказка): репродуктор (жизнь каждой птицефабрики начинается с репродуктора) → инкубатор (отборное инкубационное яйцо, полученное от родительского стада, сюда поступает с репродуктора) → ??? → собственные магазины готовой продукции агрохолдинга.

В конце урока синквейн ООО «Чебаркульская птица».

#### 5. Рефлексия (2мин)

Понравился ли вам сегодняшний урок? Что нового вы узнали на сегодняшнем уроке? Что хотели бы узнать?

Домашнее задание. Для активных учащихся. Ситуационная задача (с условиями). Регион: 1 вариант – Оренбургская область, 2 вариант – Свердловская область. Каждому предлагается побыть директором своей Агрофирмы. Ваша задача заключается в том, чтобы правильно определить специализацию АПК указанного вам региона и рассказать о работе вашей агрофирмы по предложенному плану (можно оформить в виде отчета):

1. *Название агрофирмы.*
2. *Географическое положение региона.*
3. *Специализация сельского хозяйства.*
4. *Отрасли пищевой и /или легкой промышленности.*
5. *Отрасли, обслуживающие с/х.*
6. *Выпускаемая продукция.*
7. *Проблемы АПК.*

Для менее активных учащихся: Тестирование

1. АПК состоит из:
  - а) промышленности;
  - в) сельского хозяйства;
  - с) животноводства;
  - д) растениеводства;
  - е) трех звеньев (+).
2. Отрасль, которую не относят к 1-звену АПК:
  - а) производство минеральных удобрений;
  - в) тракторостроение;
  - с) ремонт сельхозтехники;
  - д) легкая промышленность (+);
  - е) производство оборудования для пищевой промышленности.
3. 2 –звено АПК:
  - а) легкая промышленность;
  - в) пищевая промышленность;
  - с) сельское хозяйство (+);
  - д) промышленность;
  - е) животноводство.
4. В сельском хозяйстве предметом и средством труда служат:
  - а) здание;
  - в) трактор;
  - с) удобрение;

- д) земля (+);
  - е) сельхозтехника.
5. Одна из особенностей сельскохозяйственного производства:
- а) интенсификация;
  - в) земельный фонд;
  - с) мелиорация;
  - д) эффективность;
  - е) сезонность (+).
6. Сильнее всего от природных условий зависит:
- а) обрабатывающая промышленность;
  - в) машиностроение;
  - с) сельское хозяйство (+);
  - д) железнодорожный транспорт;
  - е) черная металлургия.
7. Все земли в границах области – это:
- а) обрабатываемые земли;
  - в) сельскохозяйственные угодья (+);
  - с) кормовые угодья;
  - д) минеральные ресурсы;
  - е) земельный фонд.
8. К сельскохозяйственным угодьям не относится:
- а) пашня;
  - в) пастбище;
  - с) земля (территория) города (+);
  - д) сенокос;
  - е) многолетнее насаждение.
9. Мелиорация земель – это:
- а) засоление;
  - в) выдувание;
  - с) заболачивание;

- д) ухудшение;
- е) улучшение (+).

10. К техническим культурам не относится:

- а) ячмень;
- в) подсолнечник (+);
- с) сахарная свекла;
- д) хлопчатник.

11. Полеводство не включает в себя выращивание:

- а) зерновых культур;
- в) технических культур;
- с) кормовых культур;
- д) виноградников;
- е) овощебахчевых культур (+).

12. Сельскохозяйственная культура, выращиваемая на чеках:

- а) рожь; в) хлопчатник; с) арбузы; д) свекла; е) рис (+).

### Выводы по главе 3

Подводя итоги данной главы следует отметить, что реализация рассмотренных форм учебно-воспитательной работы имеет огромное значение в курсе школьной географии. Осуществление данных мероприятий способствует повышению уровня знаний и умений школьников в обучении географии. Помогает при формировании и усвоении сложных экономических понятий таких как: предприятие, отрасль, межотраслевые связи, агропромышленный комплекс, сельскохозяйственное производство и т.д. Это необходимо для прочного и глубокого усвоения знаний о хозяйстве России, успешного изучения экономической географии зарубежных стран в 10 (11) классе, а также для самообразования.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате данной научно-исследовательской работы были выполнены следующие поставленные задачи:

1. Проанализированы и раскрыты методические особенности изучения темы «Агропромышленный комплекс» в школьном курсе социально-экономической географии России. Нами было отмечено, что на сегодняшний день в рабочей программе сохраняются важнейшие принципы обучения: система практических работ и краеведческий подход. Система заданий при изучении данной темы построена по принципу усложнения, необходимости преодолевать трудности с помощью учителя или самостоятельно. В этой системе большое место занимают такие задания, которые требуют практической работы: заполнение контурных карт, таблиц, вычерчивание схем, графиков, элементарные расчеты, сбор и оформление краеведческих сведений. Осуществление краеведческого принципа в изучении темы: «Агропромышленный комплекс» предполагает планомерное изучение сельского хозяйства своего края, знакомство с местным производством, местными промышленными предприятиями и их сырьевыми и экономическими связями с другими районами страны.

2. Дана оценка современного сельскохозяйственного производства (птицеводства) ООО «Чебаркульская птица». Результаты нашего исследования показали, что за последние три года по 2020 год включительно на предприятии наблюдается положительная динамика развития сельскохозяйственного производства таких показателей как: производство мяса птицы, производство ВКИ, производство яйца. За 49 лет это предприятие стало одним из ведущих не только в городе и области. Продукцию «Чебаркульской птицы» давно и охотно закупают в близлежащих регионах. Постоянное обновление производственных мощностей и поддержание оборудования на высоком технологическом уровне, соблюдение всех требуемых норм в пищевом производстве

позволяют получать только здоровую продукцию. На всех этапах производственных процессов в каждом направлении деятельности осуществляется четкий контроль качества. Это обеспечивает предприятию на протяжении долгих лет заслуженную славу производителя качественной и здоровой продукции. В ноябре 2019 г по итогам работы ООО «Чебаркульская птица» награждена почетной грамотой Губернатора Челябинской области в номинации: «Лучшая сельскохозяйственная организация Челябинской области».

Полученные материалы результатов исследования деятельности ООО «Чебаркульская птица» позволили нам использовать их в школьном курсе социально-экономической географии с учётом всех выявленных нами особенностей данного курса при изучении темы: «Агропромышленный комплекс».

3. На основании полученных результатов исследования были разработаны следующие учебно-воспитательные мероприятия:

- универсальная краеведческая экскурсия на местное агропредприятие – Чебаркульскую птицефабрику, по разработанному нами типовому плану, с целью получения представлений о сельскохозяйственном производстве;

- школьный урок по теме «Агропромышленное предприятие ООО «Чебаркульская птица», запланированный в рабочей программе для 9 класса по предмету «География» в модуле «География Челябинской области» с целью формирования понятия АПК на основе представлений, полученных на примере данного агропредприятия. Урок был разработан в соответствии с ФГОС по разработанному автором плану в форме технологической карты.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Челябинской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chelagro.ru> .
2. Официальный сайт ООО «Чебаркульская птица» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chpt.ru>.
3. Официальный сайт Управления образования администрации Чебаркульского городского округа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: // <http://umo74.ucoz.ru>.
4. Официальный сайт экспертно-аналитического центра агробизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ab-centre.ru>.
5. Официальный сайт Электронный журнал «Агроинвестор» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://agroinvestor.ru>.
6. Алимова, У. А. Школьное краеведение и экскурсионно-туристическая деятельность в Челябинской области [Текст] / У. А. Алимова // Краеведение как феномен провинциальной культуры: материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 125-летию со дня рождения А. Ф. Палашенкова(1886–1971) (Омск, 27–29 октября 2011 г.) / под ред. П. П. Вибе, А. А. Кильдюшевой, Е. М. Бежан, О. А. Безродной. – Омск : ОГИК музей, 2011. – С. 513–518.
7. Андреева, М.А. География Челябинской области [Текст]: учебное пособие для учащихся 7-9 классов основной школы / М.А. Андреева, А.С. Маркова. – Челябинск : ЮУКИ, 2002. – С. 247–256.
8. Андрианов, В. Стратегическое управление и устойчивое развитие экономики России [Текст] / В. Андрианов // Проблемы теории и практики управления – 2014. – № 2. – 88 с.
9. Антушева, О.В. География. 9 класс [Текст] : поурочные планы по учебнику В.П. Дронова и др. Часть 2. / О.В. Антушева. – Волгоград : Учитель, 2007. – С. 14-28.

10. Байбородова, Л. В. Обучение географии в средней школе [Текст]: метод. пособие / Л. В. Байбородова, А. В. Матвеев. – Москва : ВЛАДОС, 2008. – 303 с. – (Библиотека учителя географии).
11. Баранский, Н. Н. Методика преподавания экономической географии [Текст] / Изд. Подгот. Л.М. Панчешниковой – 2-е изд, перераб. – Москва : Просвещение, 1990. – 303 с.
12. Баринова, И. И. География России. 8–9. Кн.2. 9 класс [Текст] : учебник / И.И. Баринова, В.П. Дронов, А.А., Лобжанидзе, В.Я. Ром. – Москва : [б/и], 2006. – 235 с.
13. Баринова, И. И. Профессиональная компетентность учителя географии [Текст] / И.И. Баринова, А.А. Лобжанидзе / География и экология в школе XXI века. — 2010. – №4. – С.34–38.
14. Беловолова, Е. А. Формирование ключевых компетенций на уроках географии: 6-9 классы [Текст] : методическое пособие. – Москва : Вентана-Граф, 2010. – 246 с.
15. Бибик, А. Е., Методика обучения географии в средней школе [Текст] /А.Е. Бибик. – Москва : Просвещение, 1975. – 352 с.
16. Виноградов, Н. Б. Историческое краеведение. Челябинская область[Текст]: учеб. пособие / Н. Б. Виноградов, М. С. Гитис, В. М. Кузнецов. – Челябинск : АБРИС, 2009. – 128 с.
17. Гакаев, Р. А. Преподавание географии в школе и его значение как междисциплинарного учебного предмета [Текст]: / Р. А. Гакаев, М. Ж. Чатаева // Научное мнение. — 2014. –№ 4. – С. 56–60.
18. География. Челябинская область. 5–11 кл. [Текст] : атлас / под ред. М. В. Паниной, В. М. Кузнецова. – Челябинск : Край Ра, 2014. – С. 39–42.
19. География. Челябинская область. 8–9 классы: методическое пособие для учителей общеобразовательных организаций по проектированию учебного предмета с учетом национальных, региональных и

этнокультурных особенностей территории [Текст] / под ред. В. М. Кузнецова. – Челябинск: ЧИППКРО, 2016. – 140 с.

20. География России: учебник для 8-9 классов общеобразовательных учреждений [Текст] / под ред. А. И. Алексеева: в 2 кн. Кн.2: Хозяйство и географические районы. 9класс. – 4-е изд., стереотип. – Москва : Дрофа, 2003. – С.24–34.

21. Домогацких, Е.М. География. Население и хозяйство России: учебник для 9 класса общеобразовательных организаций [Текст]: / Е. М. Домогацких, Н. И. Алексеевский, Н. Н. Клюев. – 5-е изд. – Москва : ООО «Русское слово – учебник» , 2018. – С. 170–178.

22. Дронов, В. П. География России. Население и хозяйство. 9 класс: учебник для общеобразовательных учебных заведений [Текст]: / В.П. Дронов, В.Я. Ром – 8-е изд., стереотип. – Москва : Дрофа, 2002. – С.156–165.

23. Ефимова, Т. П. Экскурсия как форма организации учебно-воспитательной работы: познавательная, эстетическая и духовно-нравственная ориентация школьников [Текст] / Т. П. Ефимова // География в школе. Электронное приложение к журналу. – 2013. – № 1. – С. 17–21.

24. Зейферт, А. А. Уроки-экскурсии на производство как средство мотивации при выборе инженерных профессий учащимися 8 и 9-х классов [Текст] / А. А. Зейферт // Проблемы географии Урала и сопредельных территорий : материалы IV Всерос. науч.-практ. конф. с междунар. участием, 19–21 мая 2016 г. – Челябинск : Край Ра, 2016. – С. 278–281.

25. Зуева, Е. И. Экономика сельского хозяйства: краткий курс лекций для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» [Электронный ресурс] / Е.И. Зуева, Е.А. Лиховцова // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Режим доступа: <http://sgau.ru/files/pages/22671/14718968168.pdf>

26. Исаченко, А.Г. Теория и методология географической науки [Текст] / А.Г. Исаченко. – Санкт-Петербург : СПбГУ – 2004. – 321 с.

27. Коджаспирова, Г.А. Педагогика [Текст] : учебник Г.А. Коджаспирова. – Москва : Гардарики, 2009. – 527с.

28. Концепция развития географического образования в Российской Федерации – Режим доступа: <http://docs.edu.gov.ru/document/54daf271f2cc70fc543d88114fa83250/>

29. Коняева, Е.А. Краткий словарь педагогических понятий [Текст]: учебное издание / Е. А. Коняева, Л. Н. Павлова. – Челябинск : Изд-во Челяб. Гос. пед. ун-та, 2012. – 131 с.

30. Копотева, Г.Л. Методическая готовность работников образования к реализации ФГОС начального, основного, среднего (полного) общего образования [Текст] / Г.Л. Копотева, И.М. Логвинова // Справочник заместителя директора школы. – 2011. – № 10. – С. 8–12.

31. Краеведение. Челябинская область. 9 кл. [Текст] / под ред. В. М. Кузнецова. – Челябинск: АБРИС, 2012. – С. 54–59.

32. Кузнецова, Е. В. Методика изучения экономической географии Челябинской области в интегрированном курсе краеведения для выпускников основной школы (IX класс) [Текст]/ Е. В. Кузнецова // Географическое пространство: сбалансированное развитие природы и общества: материалы II заоч. Всерос. науч.-практ. конф. – Челябинск: Магнитогорский дом печати, 2011. – С. 308–313.

33. Лаврищев, А. Н. Экономическая география СССР. Общая часть, география отраслей народного хозяйства союзных республик и экономических районов: учебник для экономических специальностей вузов[Текст] / А.Н. Лаврищев. – Москва : «Экономика», 1972. – С. 207–210.

34. Мельник, М.В. Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности [Текст] / М.В. Мельник. – Москва : Экономистъ, 2011. – 320 с.

35. Методика обучения географии в школе [Текст] : учебное пособие для студентов географических специальностей высших педагогических учебных заведений и учителей географии / под ред. Л.М. Панчешниковой. – Москва : Просвещение, 1997. – 320 с.

36. Мешкова, Л.Ю. Урок географии в современной школе [Электронный ресурс] / Л.Ю. Мешкова. // Молодой ученый. – 2017. – № 15.2 (149.2). – С. 125–128. – Режим доступа: <http://moluch.ru/archive/149/41649/>

37. Поздняк, С.Н. Методика изучения курса «География России» в школе: планирование и технология обучения [Текст]: Учебное пособие для студентов географических специальностей / С.Н. Поздняк. – Москва : [б/и], 2016. – 234 с.

38. Применение инновационных технологий в учебном процессе общеобразовательного учреждения [Текст] // Молодежный научный форум: Гуманитарные науки: электр. сб. ст. по материалам XIII студ. междунар. заочной науч.-практ. конф. – Москва : «МЦНО». – 2014. – № 6 (13). – С.34–38.

39. Пуртова, Г.И. Территориальные различия в эффективности использования сельскохозяйственных земель Челябинской области [Текст]: Автореферат дисс. ... кандидата географических наук / Г.И. Пуртова. – Санкт-Петербург, 2000. – 24 с.

40. Родионова, И.А. Экономическая география [Текст] : учебное пособие по географии / И.А. Родионова, Т.М. Бунакова. – Москва : Московский лицей, 1998. – 664 с.

41. Семакин, Н.К. Внеклассная работа по географии [Текст] / Н.К. Семакин. – Москва : Просвещение, 1979. – С.63–65.

42. Сидорова А.В. Значимость практических работ в курсе географии России [Текст] / А.В. Сидорова // WORLD SCIENCE: PROBLEMS AND INNOVATIONS: сборник статей XXV Международной научно-практической конференции. – Пенза : МЦНС «Наука и Просвещение». – 2018. – 364 с.

43. Синявский, В.В. Экскурсия как средство активизации профессионального самоопределения учащихся [Текст] / В.В. Синявский // - Советская педагогика. – 1977. – №2. – С.34–43.

44. Сиротин, В.И. Практические и самостоятельные работы учащихся по географии, 6-10 кл. [Текст] : Книга для учителя / В.И. Сиротин. – Москва : Просвещение, 1997. – 80 с.

45. Современный урок географии. Методические разработки уроков с использованием новых пед. технологий обучения [Текст]: / Ред.-сост. И.И. Барина. – Москва : Школа-Пресс, 2011. – 68 с.

46. Солодкова, О.И. Особенности практического компонента в изучении курса экономической географии в средней школе [Текст] / О.И. Солодкова // Международный научно-практический журнал «МОЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА». – 2021. – №20 (том 1). – С.62–68.

47. Солодкова, О.И. АПК ООО «Чебаркульская птица» [Текст] / О.И. Солодкова //Международный научно-практический журнал «МОЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА». – 2021. – №20 (том 2). – С.61–66.

48. Тарханова, Н. П. Агротуризм и перспективы его развития [Текст]/ Н. П. Тарханова // Географическое пространство: сбалансированное развитие природы и общества: материалы II заочной Всероссийской научно-практической конференции, посвященной памяти Т. Л. Ишуковой. – Челябинск : Магнитогорский Дом печати, 2011. – 334 с. – С. 293–299.

49. Ушинский, К. Д. Проблемы педагогики [Текст] / К.Д. Ушинский. – Москва : Изд-во УРАО, 2002. – 591 с.

50. Федеральный закон от 03.12.2012 № 227-ФЗ «О потребительской корзине в целом по Российской Федерации» (ред. от 28.12.2017) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rg.ru/2012/12/07/korzina-dok.html>.

51. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 01.03.2020)[Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://legalacts.ru/doc/29\\_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/](https://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/).

52. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ред. от 28.11.2018) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://bazanpa.ru/gd-rf-zakon-n184-fz-ot27122002-h695529/>.

53. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской



Федерации» (ред. от 25.12.2018) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-28122009-n-381-fz-ob/>

54. Федеральный закон от 29.12.2006 N 264-ФЗ (ред. От 25.12.2018) «О развитии сельского хозяйства» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2020) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://fzrf.su/zakon/o-razvitiiselskogo-hozyajstva-264-fz/st-10.php>

55. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования [Текст]. – Москва : Просвещение, 2014. – 48 с.

56. Философова, Т.Г. Конкуренция и конкурентоспособность [Текст]: учебное пособие / Т.Г. Философова, В.А. Быков. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 271 с.

57. Челябинская область: краткий географический справочник [Текст] / авт.-сост. М. С. Гитис и др. – Челябинск : АБРИС, 2011. – С. 137-139.

58. Чернихова, Е.Я. Учебные экскурсии по географии [Текст] / Е.Я. Чернихова. – Москва : Просвещение, 1980. – 98 с.

59. Южноуральская панорама событий и достижений [Текст]: кн. для чтения по краеведению / под ред. А. П. Моисеев, А. В. Драгунов, М. С. Гитис. – Вып. 1. – Челябинск : АБРИС, 2006. – 224 с.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Основные показатели производственного микробиологического контроля

Таблица 1.1 – Производственный микробиологический контроль тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов

№ п/п	Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Нормативы
1.	Мясо птицы			
1.1.	<i>Тушки и мясо птицы:</i> - птица охлажденная, замороженная (контроль из мышц тушки)	1 раз в месяц	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>1</sup>	1×10 <sup>5</sup> в 25 г
	- мясо бескостное кусковое; кусковое на костях, в т.ч. окорочка и грудки	1 раз в 15 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>2</sup>	2×10 <sup>5</sup> в 25 г
	- мясо механической обвалки	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>3</sup>	1×10 <sup>6</sup> в 25 г
1.2.	<i>Субпродукты птицы, охлажденные и замороженные (головы, шейки и т.д.)</i>	1 раз в месяц	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	в 25 г
1.3.	<i>Птичьи потроха (печень, мышечные желудки, сердце)</i>	1 раз в месяц	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	1×10 <sup>6</sup> в 25 г
1.4.	<i>Продукты переработки мяса птицы, охлажденные, замороженные:</i>			
	- пельмени из мяса птицы	1 раз в 10 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	1×10 <sup>6</sup> в 0,0001 г в 25 г
	-полуфабрикаты кусковые	1 раз в 15 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	2×10 <sup>5</sup> в 25 г
	- полуфабрикаты рубленые	1 раз в 10 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	1×10 <sup>6</sup> в 25 г
2.	Колбасно-кулинарные изделия из птицепродуктов			
2.1.	<i>Вареные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, варено-копченые изделия колбасы, готовые рубленые изделия, яичные колбаски, и продукты яичные вареные в оболочке</i>	1 раз в 10 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются S. aureus не допускается	1×10 <sup>3</sup> в 1,0 г в 0,1 г в 1,0 г

Продолжение таблицы 1.1

№ п/п	Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Нормативы
2.2.	Варено-копченые колбасы и др. изделия	1 раз в 10 дней	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г,	в 25 г
2.3.	Тушки и изделия запеченные и копчено-запеченные	1 раз в 10 дней	не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г,	1×10 <sup>3</sup> в 1,0 г в 0,1 г в 1,0 г в 25 г
2.4.	Готовые рубленые изделия	1 раз в 10 дней	не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г,	1×10 <sup>3</sup> в 1,0 г в 0,1 г в 1,0 г в 25 г
2.5.	Готовые быстрозамороженные блюдаиз мяса птицы (из порционных кусков мяса, жареные и отварные)	1 раз в 10 дней	не более БГКП не допускаются S. aureus не допускается Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г,	1×10 <sup>4</sup> в 0,1 г в 1,0 г в 0,1 г в 25 г
2.6.	Готовые быстрозамороженные блюдаиз рубленого мяса с соусами	1 раз в 10 дней	Энтерококки, КОЕ/г, не более КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются S. aureus не допускается Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются Энтерококки, КОЕ/г, не более	1×10 <sup>3</sup> 2×10 <sup>4</sup> в 0,1 г в 1,0 г в 0,1 г в 25 г 2×10 <sup>3</sup>
2.7.	Мясопродукты использованием субпродуктов птицы	с		
2.7.1.	Паштеты куриные	1 раз в 7 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются S. aureus не допускается	2×10 <sup>3</sup> в 1,0 г в 0,1 г в 1,0 г

Продолжение таблицы 1.1

№ п/п	Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Нормативы
2.7.2.	Паштеты из птичьей печени	1 раз в 7 дней	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г,	в 25 г
2.7.3.	Ливерные колбасы из мяса птицы с растительными добавками	1 раз в 7 дней	не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	5×10 <sup>3</sup> в 1,0 г в 0,1 г в 0,1 г в 25 г 5×10 <sup>3</sup> в 0,1 г в 0,1 г в 1,0 г в 25 г
3.	Продукты сублимационной сушки			
3.1.	Мясо цыплят сублимационной сушки для лечебного и диетического питания	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	1×10 <sup>4</sup> в 1,0 г в 1,0 г в 25 г
3.2.	Фарш из мяса цыплят сублимационной сушки	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	1×10 <sup>4</sup> в 0,01 г в 1,0 г в 25 г
3.3.	Фарш куриный	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	5×10 <sup>3</sup> в 0,1 г в 0,1 г в 25 г
3.4.	Сырье для продуктов сублимационной сушки	1 раз в 10 дней	БГКП не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются Бактерии рода Proteus не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	в 0,1 г в 0,01 г в 0,1 г в 1,0 г в 25 г
4.	Консервы из птицепродуктов			
4.1.	Сырье перед стерилизацией			
4.1.1.	Мясо птицы в собственном соку	1 раз в смену	КМАФАнМ, КОЕ/г,	

Продолжение таблицы 1.1

№ п/п	Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Нормативы
4.1.2.	Фаршевые консервы из мяса птицы	1 раз в смену	не более КМАФАнМ, КОЕ/г,	$1 \times 10^5$
4.1.3.	Паштетные консервы из мяса птицы	1 раз в смену	не более КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются Термофилы плоско-кислой порчи консервов в 1 г не более	$5 \times 10^5$ $5 \times 10^5$ в 0,5 г 5
4.1.4.	Мясорастительные консервы при закладке мяса птицы: - с предварительной тепловой обработкой	1 раз в смену	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются	$5 \times 10^4$ в 0,5 г
	- без предварительной тепловой обработки	1 раз в смену	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются	$5 \times 10^5$ в 0,5 г
4.1.5.	Мясо тушек птицы, кусковое бескостное мясо птицы	1 раз в смену	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются Термофилы плоско-кислой порчи консервов в 1 г не более	$5 \times 10^5$ в 0,1 г 10
4.1.6.	Мясо птицы механической обвалки (сепарирования)	1 раз в смену	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются Термофилы плоско-кислой порчи консервов в 1 г не более	$1 \times 10^5$ в 0,1 г 10
4.1.7.	Бланшированное мясо птицы	1 раз в смену	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются Термофилы плоско-кислой порчи консервов в 1 г не более	$2 \times 10^4$ в 0,1 г 10
4.1.8.	Растительные компоненты	1 раз в смену	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются Термофилы плоско-кислой порчи консервов в 1 г не более	$5 \times 10^5$ в 0,1 г 10
4.2.	Пастеризованные консервы из мяса птицы (в том числе мясорастительные)	2 раза в месяц	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующиекlostридии не допускаются S. aureus не допускается V. cereus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	$2 \times 10^2$ в 1,0 г в 0,1 г в 1,0 г в 1,0 г

Продолжение таблицы 1.1

№ п/п	Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Нормативы
4.3.	<i>Консервы, стерилизованные из мяса птицы с растительными добавками и без них, в том числе пащетные</i>	При эпидемиологическом неблагополучии периодичность контроля устанавливается эпидемиологом	Должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности по группе А и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов. Микробиологические показатели для консервов устанавливаются в соответствии с «Инструкцией по санитарно-техническому контролю консервов на оптовых базах, производственных предприятиях, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания» (1993)	в 25 г
5.	Продукты ферментативного гидролиза и пепсин			
5.1.	<i>Бульон пищевой сухой</i>	1 раз в 15 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Сульфитредуцирующие клостридии не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	5×10 <sup>4</sup> в 1,0 г в 1,0 г
5.2.	<i>Добавка кормовая белковая</i>	1 раз в 15 дней	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	5×10 <sup>5</sup> в 1,0 г в 25 г
5.3.	<i>Пепсин куриный</i>	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	5×10 <sup>5</sup> в 1,0 г в 25 г
6.	Яйца и продукты их переработки (яйцо, меланж)			
6.1.	<i>Яйца куриные и перепелиные диетические</i>	1 раз в месяц	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>5</sup>	5×10 <sup>3</sup> в 0,1 г в 5 желтках
6.2.	<i>Яйца куриные столовые</i>	1 раз в месяц	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>5</sup>	5×10 <sup>5</sup> в 0,01 г в 5 желтках
6.3.	<i>Меланж яичный мороженный, желтки и белки мороженые</i>	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Бактерии рода Proteus не допускаются S. aureus не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	5×10 <sup>5</sup> в 0,1 г в 1,0 г в 1,0 г в 25 г

Продолжение таблицы 1.1

№ п/п	Объект обследования	Кратность контроля	Исследуемые показатели	Нормативы
6.4.	Меланж яичный мороженный с солью и сахаром (желтки и белки морожены)	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Бактерии рода <i>Proteus</i> не допускаются <i>S. aureus</i> не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются	$5 \times 10^5$ в 0,1 г  в 1,0 г в 1,0 г  в 25 г
6.5.	Яичный порошок для продуктов с тепловой обработкой; белок и желток сухой яичный; смеси сухие яичные для омлета	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Бактерии рода <i>Proteus</i> не допускаются <i>S. aureus</i> не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	$1 \times 10^5$ в 0,1 г  в 1,0 г в 1,0 г  в 25 г
6.6.	Яичный порошок для продуктов энтерального питания	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Бактерии рода <i>Proteus</i> не допускаются <i>S. aureus</i> не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	$5 \times 10^4$ в 0,1 г  в 1,0 г в 1,0 г  в 25 г
6.7.	Яйцепродукты сублимационной сушки			
6.7.1.	Яичный порошок	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются Бактерии рода <i>Proteus</i> не допускаются Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	$1 \times 10^5$ в 0,01 г  в 0,1 г  в 25 г
6.7.2.	Желток	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются <i>S. aureus</i> не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	$5 \times 10^4$ в 0,01 г в 1,0 г  в 25 г
6.7.3.	Белок	Каждая партия	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более БГКП не допускаются <i>S. aureus</i> не допускается Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускаются <sup>4</sup>	$1 \times 10^4$ в 0,1 г в 1,0 г  в 25 г

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Производственные площадки ООО «Чебаркульская птица»



Рисунок 2.1 – Комплекс растениеводства



Рисунок 2.2 – Уборка урожая ООО «Чебаркульская птица» с собственных полей





Рисунок 2.3 – Комплекс выращивания кур мясных пород



Рисунок 2.4 – Птичница. Подразделение Инкубатор КВКМП



Рисунок 2.5 – Комплекс по убою и переработке мяса птицы



Рисунок 2.6 – Цех переработки УПК



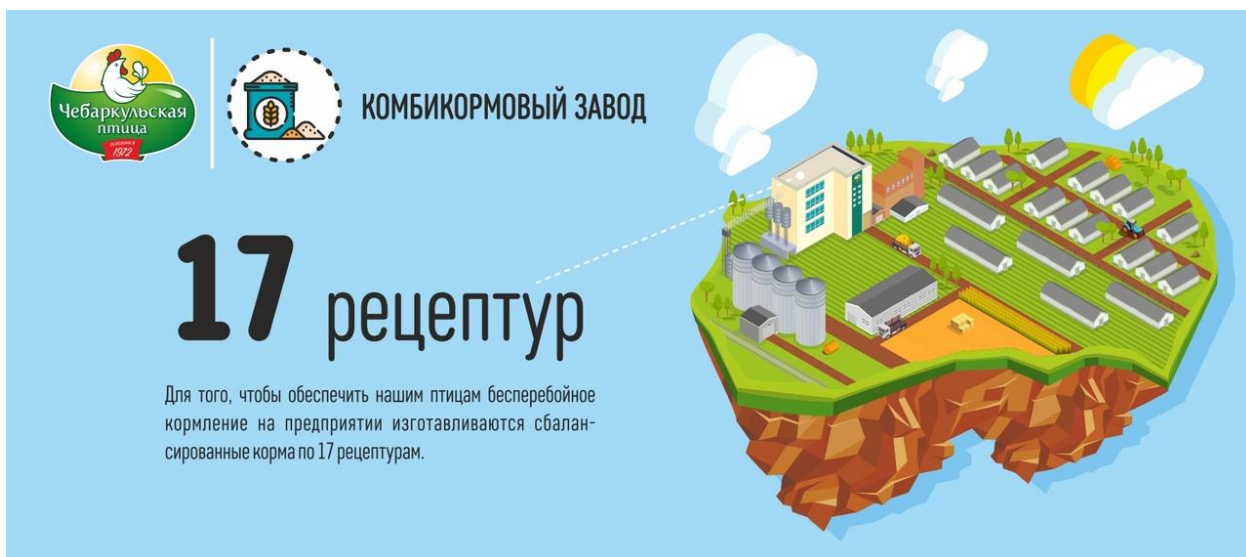


Рисунок 2.7 – Комбикормовый завод



Рисунок 2.8 – Комплекс по производству яиц и комбикормов, г.Чебаркуль

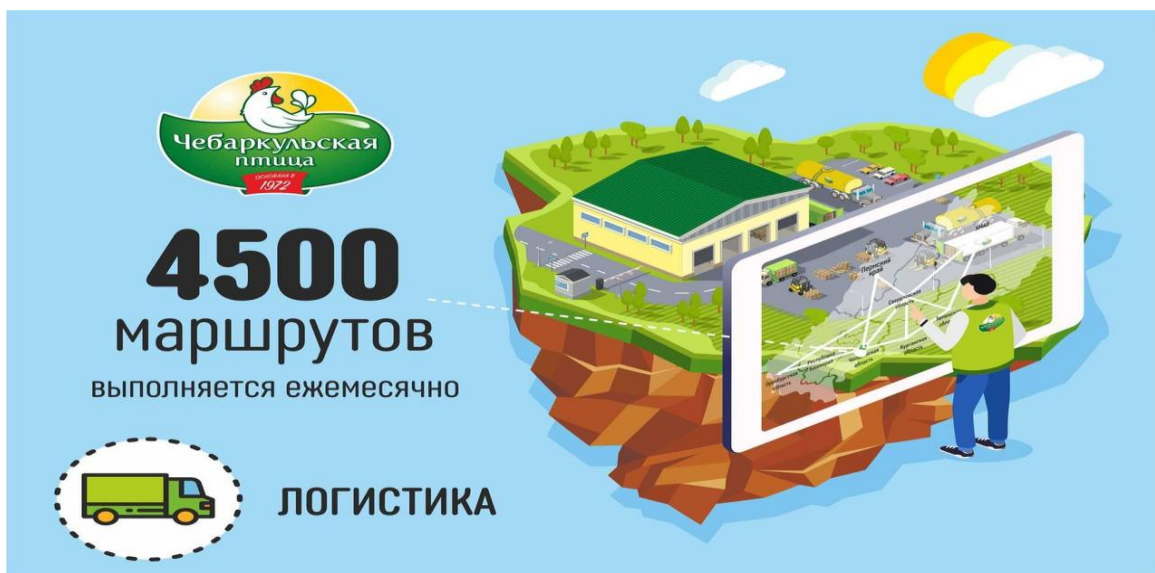


Рисунок 2.9 – Автотранспортный комплекс. Подразделение логистики

На территории ООО «Чебаркульская птица» размещены 3 склада готовой продукции: склад готовой продукции яйца – территория КПЯиК г.Чебаркуль; склад готовой продукции мяса (заморозки) и склад готовой продукции ВКИ – территория УПК п.Тимирязевский.



Рисунок 2.10 – Автотранспортный комплекс. Склады готовой продукции



Рисунок 2.11 – Селекционно-семеноводческий центр



### ПРИЛОЖЕНИЕ 3

#### Основные производители-конкуренты соседних областей



Рисунок 3.1 – Производители-конкуренты Свердловской области

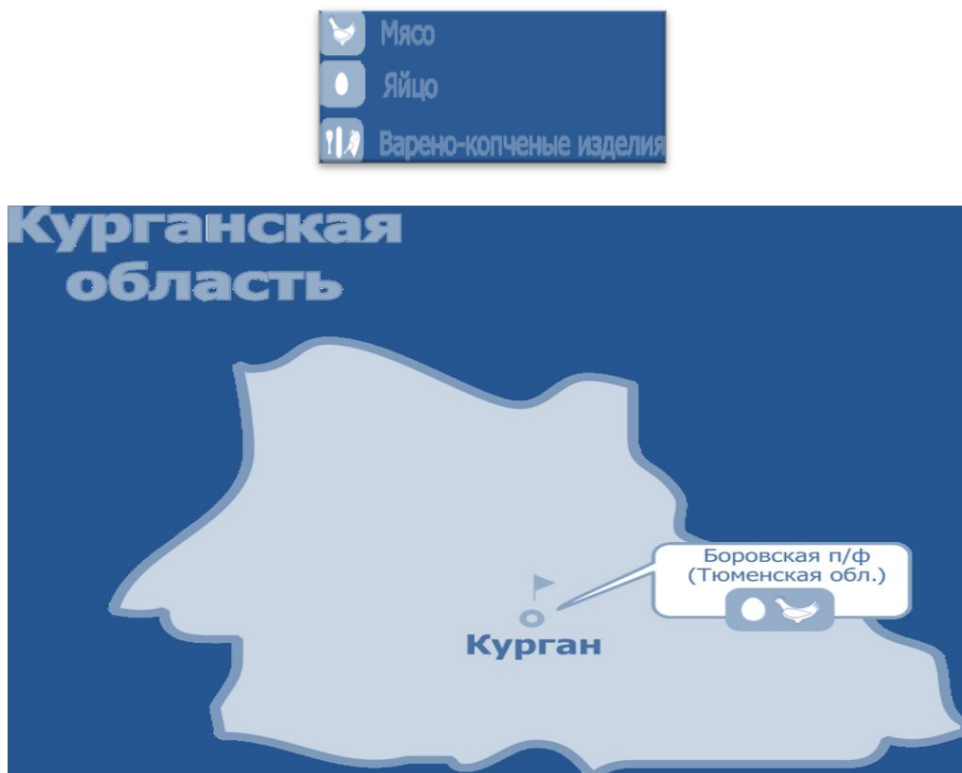


Рисунок 3.2 – Производители-конкуренты Курганской области