

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Зоотехнии и ТППЖ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Т.Ф. Лефлер
"31" марта 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Н.И. Пыжикова
"31" марта 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ И МЯСА ПТИЦЫ
ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции
животноводства

Курс: 4

Семестры: 8

Форма обучения: очная

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2023

Составители: Военбендер Л.А., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«01» марта 2023г.

Рецензент: * _____
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 и примерной учебной программы

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол №8 «_01_» _____03_____2023г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф., д.с.-х.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«01» марта 2023г.

* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
протокол № 7 «21» марта 2023г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г., д.вет.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2023г.

.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)

* Лефлер Т.Ф., д.с.-х.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» марта 2023г.

Оглавление

Оглавление	4
Аннотация	5
1. Требования к дисциплине.....	5
1.1. Внешние и внутренние требования	5
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	5
2. Цели и задачи дисциплины.....	6
Компетенции, формируемые в результате освоения.	6
3. Организационно-методические данные дисциплины.....	7
4. Структура и содержание дисциплины.....	7
4.1. Структура дисциплины	7
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	8
4.3. Содержание модулей дисциплины	8
4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия	9
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины.....	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1. Основная литература.....	11
6.2. Дополнительная литература	11
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	13
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	13
9. Образовательные технологии.....	13
Изменения	16

Аннотация

Дисциплина «Технология переработки яиц и мяса птицы» относится к дисциплинам базовой части Б1.В.ДВ.07.02 по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, на кафедре «Зоотехнии и ТППЖ». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций таких как:

готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-15);

Дисциплина подразумевает изучения технологий переработки мяса птицы и яиц. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: реферата и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы или 108 часа, из них 12 часов лекций, 24 часа лабораторных занятий, и 72 часов самостоятельной работы в течение 8 семестра на 4 курсе.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Реализация в дисциплине «Технология переработки яиц и мяса птицы» требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, основной профессиональной образовательной программы ВО и учебного плана подготовки бакалавра по направлению: 35.03.07 - «Технология производства и переработки с.-х. продукции» предусматривает формирование у студента следующих профессиональных компетенций:

- способен организовывать производственную деятельность по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-4);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- способен реализовывать цифровые технологии в производстве продукции животноводства (ПК-9);
-

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Технология переработки яиц и мяса птицы» является дисциплиной по выбору, помогающей углубить знания студентов в области технологии переработки мяса птицы и яиц, используемой в нашей стране и за рубежом при производстве продукции из птицы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя в виде реферата. Промежуточная аттестация представлена зачета.

2. Цели и задачи дисциплины.

Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цель преподавания дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний профессиональных навыков в приемке мяса и сырья из птицы, первичной обработке и хранении его. В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- химический состав, пищевую ценность мяса птицы, биохимические процессы при хранении и переработке его; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке сырья;

Уметь:

устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции из мяса птицы и яиц; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;

Владеть:

-методами оценки сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов из мяса птицы.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	Семестр
			№ 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3,0	108	108
Аудиторные занятия	2,0	36	36
Лекции (Л)		12	12
Лабораторные работы (ЛР)		24	24
Самостоятельная работа (СРС)	1,0	72	72
в том числе:		12	12
консультации		20	20
реферат		20	20
Контрольная работа		20	20
зачет			
самоподготовка к текущему контролю знаний	3,0	108	зачет
Вид контроля:	3,0		108

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС	зачет
			лекции	лабораторные занятия		
1	Модуль 1. Технология приемки и убоя птицы	36	4	8	24	опрос
2	Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса птицы, яиц и мясных продуктов	36	4	8	24	опрос
3	Модуль 3. Технология производства продукции из мяса птицы и яиц	36	4	8	24	опрос
4	зачет					
5	Итого:	108	12	24	72	зачет
6	Всего:		108			

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Технология приемки и убоя птицы	36	4	8	24
Лекция 1. Технология убоя птицы на промышленных предприятиях	8	4		4
<i>Занятие № 1. Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Переработка убойных животных.</i>	14		4	10
<i>Занятие № 2 Определение органолептических показателей сырья – мясо птицы</i>	14		4	10
Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса птицы, мясных продуктов, и яиц	36	4	8	24
Лекция 2. Качество яиц	8	4		4
<i>Занятие № 3.Болезни перерабатываемы через мясо птицы и яйца</i>	14		4	10
<i>Занятие № 4. Разделка тушки птицы по ГОСТ</i>	14		4	10
Модуль 3. Технология производства продукции из мяса птицы	36	4	8	24
Лекция 3. Технологические линии производства различных изделий из мяса птицы	6	2		4
Занятие № 4 Нормативно-техническая документация при производственных процессах	12	2		10
<i>Занятие № 5 Определение органолептических показателей качества мяса птицы. Определение качественных показателей яиц (сроки)</i>	18		8	10
Зачет		4		
ИТОГО	108	12	24	72

4.3. Содержание модулей дисциплины

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Технология приемки и убоя птицы		Конспект	4
	Лекция №1. Технология убоя птицы на промышленных предприятиях		Конспект	4
2.	Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса птицы, яиц и мясных продуктов		Конспект	4
	Лекция № 2. Качество яиц		Конспект	4
3.	Модуль 3. Технология производства продукции из мяса		Конспект	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
	птицы			
	Лекция № 3. Технологические линии производства различных изделий из мяса птицы		Конспект	2
	Лекция № 4 Нормативно-техническая документация при производственных процессах		Конспект	2
4	Итого		Конспект	12

4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Технология приемки и убой птицы		реферат	8
1		Занятие № 1. <i>Транспортировка убойных животных на мясокомбинат. Переработка убойных животных.</i>	Конспект	4
		Занятие № 2 <i>Определение органолептических показателей сырья – мясо птицы</i>	Конспект	4
	Модуль 2. Технология хранения и переработки мяса птицы, яиц и мясных продуктов		реферат	8
2		Занятие № 3. <i>Болезни перерабатываемы через мясо птицы и яйца</i>	Конспект	4
		Занятие № 4. <i>Разделка тушки птицы по ГОСТ</i>	Конспект	4
	Модуль 3. Технология производства продукции из мяса птицы		реферат	8
3		Занятие № 5. <i>Определение органолептических показателей качества мяса птицы. Определение качественных показателей яиц (сроки)</i>	Конспект	8
	Итого			24

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	Модуль 1.	Мясоперерабатывающие предприятия птицы	24
2	Модуль 2.	Консервирование мяса низкой и высокой	24

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		температурой. Технология колбасных и ветчинных изделий из мяса птицы	
3	Модуль 3.	Виды консервирования. Качественные характеристики продукции.	24
	ВСЕГО		72

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5)	1-4	1-4	1-4	Устный опрос

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Доставка птицы в цеха убоа.
2. Технологические схемы переработки на птицепромышленных предприятиях.
3. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоа и первичной переработки.
4. Первичная обработка и направления использования яиц.
5. Переработка сырья мяса птицы и яиц для фармакологической промышленности.
6. Переработка субпродуктов птицы.
7. Переработка перьевого сырья.
8. Требования к субпродуктам птицы при длительном хранении.
9. Технология переработки крови птицы.
10. Технология производства вареной колбасы с субпродуктами.
11. Производство кормовых и технических продуктов из мяса птицы.
12. Переработка костей на мясокомбинатах.
13. Производство яичного меланжа.
14. Требования к перерабатывающим предприятиям при производстве продукции из мяса птицы.
15. Первичная переработка птицы на птицефабриках.
16. . Морфология мяса птицы.
17. Качество яиц, и продукции используемой яйца.
18. Факторы влияющие на мясные качества птицы.
19. Технология производства рулеады из мяса птицы.
20. Технология производства пельменей из мяса птицы.
21. Технология производства поз из мяса птицы.
22. Технология производства копченой колбасы из мяса птицы.
23. Технология производства котлет из мяса птицы.
24. Технология производства паштета из мяса птицы.
25. Технология производства консерв (тушенки) из мяса птицы.

ВОПРОСЫ К КОЛЛОКВИУМУ

1. Термины и определения, характеризующие качество, приемку, предубойное содержание, птицы.
2. Порядок и условия сдачи и приема скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.
3. Типы перерабатывающих предприятий.
4. Основные цеха мясокомбината. Их роль и значение.
5. Основные цеха убойного пункта. Их роль и значение.
6. Перевозка животных автомобильным, железнодорожным и водным транспортом.
7. Технология первичной переработки убойных животных.
8. Технология убоя и переработки птицы (куры, цыплята-бройлеры).
9. Консервирование мяса холодом.
10. Консервирование мяса высокими температурами.
11. Консервирование мясо солью.
12. Новые методы консервирования.
13. Основные типы колбас, вырабатываемых в нашей стране и сущность технология их приготовления.
14. Сырье и специи, используемые для приготовления колбас.
15. Технология приготовления вареных колбас.
16. Технология приготовления сырокопченых колбас.
17. Ветчино-штучные изделия. Их достоинства. Технология приготовления.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Куликова, В.В. Общая технология мясной отрасли [Текст]: учебное пособие / В. В. Куликова, Ю. И. Куликов, Н. П. Оботурова. - Ставрополь: АГРУС, 2013. - 360 с.
2. Макарецв, Н. Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст]: учебное пособие / Н.Г. Макарецв. -2-е изд. - Калуга: «Манускрипт», 2005. – 688 с.
3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова [и др.]; под ред. Л.Ю. Киселева. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2012. — 464 с.
4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 2-е изд., перераб. — СПб.: Лань, 2012. — 624 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства / сост.: В.В. Федюк, Л.А. Капелист, Е.И. Капелист, Е.И. Федюк. - 2-е изд., перераб. и доп. - Персиановский: ДонГАУ, 2011. - 164 с.
2. Технология хранения, первичная переработка и стандартизация продуктов животноводства: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов специальности 110305 - "Технология производства и переработки с-х продукции." / сост.: В.В. Федюк, Л.А. Капелист, Н.В. Иванова. - Персиановский: ДонГАУ, 2008. - 23с.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Зоотехнии и ТППЖ

Направление подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Дисциплина Технология переработки яиц и мяса птицы

Количество студентов _____

Общая трудоемкость дисциплины: 108 час., лекции 12 час.; лабораторные работы 24 час.; час.; СРС 72 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ЛЗ, СРС	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя и определения свежести мяса птицы и кроликов	Владимцева Т.М.	КрасГАУ	2004	+		+	+	20	20
Л, ЛЗ, СРС	Технология обработки субпродуктов и технического сырья	Каменская Н.В. Владимцева Т.М.	КрасГАУ	2004	+	+	+	+	20	20
Л, ЛЗ, СРС	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Флоренсова Б.С.	КрасГАУ	2012	+	+	+		20	67
Л, ЛЗ, СРС	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество безопасность	Позняковский В.М.	Новосибирск	2009	+		+		20	51
Л, ЛЗ, СРС	Технология переработки мяса птицы, яйца и яйцепродуктов	Михалева Е.В.		2016	+		+		20	1

Зав. библиотекой _____

Председатель МК _____
института

Зав. кафедрой _____

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Виды текущего контроля: (реферат).

Итоговый контроль – (зачет).

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционный учебный материал по дисциплине «Технология переработки яиц и мяса птицы» читается в лекционном зале (1-35), в нем имеется в наличии мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по технологии переработке птицы в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в аудитории 2-40, содержащей необходимое лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, овоскоп, термостат, микроскопы, РН –метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, а так же оборудование для просмотра учебных фильмов аудитория 1-09.

9. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе интерактивных форм проведения занятий в количестве 12/14 часов по дисциплине «Технология переработки яиц и мяса птицы» с целью формирования и развития профессиональных компетенций ПК - 5, у обучающихся.

Содержание лекционного курса в интерактивной форме

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1.		метод кейсов	4/6
2.	Модуль 2.		письменная работа	4/6
3.	Модуль 3.		выездное занятие метод кейсов	4/2
	Итого			12/14

В процессе освоения дисциплины используются различные интерактивные и активные методы обучения.

Имитационные технологии:

- игровые процедуры: разыгрывание ролей, имитационный тренинг, игровое проектирование, деловые игры;

- не игровые ситуации: анализ конкретных случаев.

Неимитационные технологии: нетрадиционные формы лекций, программированное обучение, письменные работы, выездные занятия

Разыгрывание ролей (инсценировка) - представляет собой игровой способ анализа конкретной ситуации, в основе которой лежат проблемы взаимоотношений и поведения людей. Этот метод направлен на развитие поведенческих умений как социального, так и профессионального характера. Деловая игра - метод имитации принятия решений руководящих работников или специалистов в различных производственных ситуациях, осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком с компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности.

Игровое проектирование - разновидность деловой игры, суть которой состоит в разработке инженерного, технологического и других видов проектов в игровых условиях, максимально воссоздающих реальность. Отличается высокой степенью сочетания индивидуальной и совместной работы обучающихся в процессе создания общего проекта. Выполнение комплексных квалификационных заданий по составлению различных технологий производства и переработки продукции.

Технология анализа конкретных ситуаций (метод кейсов) представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации и в тот или иной момент времени. Этот метод развивает аналитическое мышление студентов. Системный подход к решению проблемы позволяет выделять варианты правильных и ошибочных решений, выбирать критерии нахождения оптимального решения, принимать коллективные решения.

Промежуточная оценка знаний и умений студентов проводится с использованием самостоятельной работы студентов - реферат. Итоговая оценка знаний студентов проводится в виде зачета.

«Утверждаю»
 Зав. кафедрой Зоотехнии и ТППЖ
 (название кафедры)
Лефлер Т.Ф.
 (Ф.И.О.) (подпись)
 «___» _____ 20__ г.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: Технология переработки яиц и мяса птицы

Специальность: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Курс: 4

Семестр: 8

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

Календарный модуль 1					
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение лекций	реферат	Работа на лабораторных занятиях	зачет	
М 1	3	-	5		8
М 2	3	-	5		8
М 3	3	-	5		8
Защита реферата	-	50	-		50
Итоговый контроль	-	-	-	26	26
Итого	9	50	15	26	100

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 3,0.

Нормативная трудоемкость дисциплины 108 ч.

Минимальное количество баллов для допуска на зачет **60 баллов.**

Сумма баллов складывается из баллов посещение лекций + лабораторные занятия + реферат.

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов, дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Доцент кафедры Зоотехнии и ТППЖ, к.с.-х.н.

Л.А. Военбендер

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Доцент кафедры, к.с.-х.н.,

_____ Военбендер Л.А.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Технология переработки яиц и мяса птицы», разработанную доцентом кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» Военбендер Л.А., для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат).

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. (бакалавриат) профилю подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предназначена для преподавания дисциплины базового учебного цикла. В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Технология переработки яиц и мяса птицы», до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами, необходимыми для освоения курса «Технология переработки яиц и мяса птицы». Указывается, что освоение дисциплины «Технология переработки яиц и мяса птицы», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Рецензент:

*Темников Анатолий Иванович
Иванович, д.с.х.наук, профессор*

