

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:47:11
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbf

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю:

Декан факультета

О.П. Ильина 

26 марта 2021 г.

Рабочая программа дисциплины

Технология производства продуктов из мяса птицы

Направление подготовки (специальность) 35.03.07– Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"
(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная/ заочная

4курс, семестр 8 / 4 курс

Молодежный 2021

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- получение студентами знаний в области технологии переработки основной и побочной продукции птицеводства.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить технология хранения и переработки продукции птицеводства;
- освоить ресурсосберегающие технологии производства продуктов птицеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология производства продуктов из мяса птицы» находится в части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 8 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПК-1} – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - технологии производства и переработки продукции птицеводства уметь: - различать технологии производства и переработки продукции птицеводства владеть: - навыками по использованию различных технологий производства и переработки продукции птицеводства
		ИД-2 _{ПК-1} – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - современные методы производства продукции птицеводства уметь: - применять современные методы производства продукции птицеводства владеть: - навыками по использованию современных методов производства продукции птицеводства

ИД-3 _{пк-1} – Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства	знать: - методы реализации технологий производства продукции птицеводства уметь: - применять различные технологии производства продукции птицеводства владеть: - параметрами технологии производства продукции птицеводства
---	---

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е. – 144 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 8 вид отчетности – зачет (8 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	8 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	60	60	
в том числе:			
Лекции (Л)	30	30	
Практические (ПЗ)	30	30	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	84	84	
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	
Курсовая работа (КР) ²	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	-	-	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	84	84	
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

5.1.2. Заочная форма обучения: курс – 4, вид отчетности – экзамен

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	6 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16	
в том числе:			
Лекции (Л)	8	8	
Практические (ПЗ)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	128	128	
Курсовой проект (КП) ³	-	-	
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-	

¹На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

²На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

³На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)	-	-	
Эссе (Э)	-	-	
Контрольная работа	-	-	
Самостоятельное изучение разделов	-	-	
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	128	128	
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

5.1 Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.1.1 Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
6	Лекция	
	Лабораторное занятие	
	Практическое занятие	4
	Самостоятельная работа	
ИТОГО		4

5.2.1 Заочная форма обучения

Курс	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	Лекция	
	Лабораторное занятие	
	Практическое занятие	2
	Самостоятельная работа	
ИТОГО		2

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практ (семинарск)	лаборат.работы (ЛР)	самост.работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1	Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве; состояние рынка яиц, яйцепродуктов, мяса птицы и продукции из них	2	2		2	Коллоквиум
21.	Раздел 2. Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы, основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы; условия хранения, транспортировки и реализации основной и побочной продукции птицеводства	12	12		14	Коллоквиум
3	Раздел 3. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства	2	2		8	Коллоквиум
4	Раздел 4. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий	4	4		8	Коллоквиум

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практ (семинарск)	лаборат.работы (ЛР)	самост.работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1	Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве; состояние рынка яиц, яйцепродуктов, мяса птицы и продукции из них.	2	4	-	31	Коллоквиум

	Тема 1. Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы, основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы; условия хранения, транспортировки и реализации основной и побочной продукции птицеводства					
22.	Раздел 2. Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы, основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы; условия хранения, транспортировки и реализации основной и побочной продукции птицеводства	2	2	-	31	Коллокви
3.	Тема 1. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий					

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1 Основная литература:

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.1.2 Дополнительная литература:

3. Макарецв Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции [Текст]: учеб.пособие для вузов / Н. Г. Макарецв [и др.]; под ред. Н. Г. Макарецва. - 2-е изд., стер. - М. :

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

- Манускрипт, 2005. - 686 с. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-94627-037-0, 32 шт.
4. Кочиш И.И. Фермерское птицеводство [Текст]: учеб.пособие для вузов / И. И. Кочиш, Б. В. Смирнов, С. Б. Смирнов. - М.: КолосС, 2007. - 103 с.: ил. ; 21 см. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 102 . – ISBN 978-5-9532-0496-5, 4 шт.
 5. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113377> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-1452-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107955> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 8. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-2562-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96860> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 9. Рязанова, О.А. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь : учебно-справочное пособие / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-2923-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104855> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>
12. Алексеев Ф.Ф. Мясное птицеводство [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. "Зоотехния" / Ф. Ф. Алексеев [и др.] ; под ред. В. И. Фисинина. - СПб. : Лань, 2007. - 415 с. : ил. ; 21 см. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Авт. указ на обороте тит. листа. - ISBN 978-5-8114-0734-7 : 379.94 р., 399.96 р., 3 шт.
13. Сэмс А.Р. Переработка мяса птицы [Текст] / под ред. А. Р. Сэмса ; пер. с англ., под ред. В. В. Гущина. - СПб. : Профессия, 2007. - 430 с.: ил. ; 24 см. - Доп. тит. л. англ. - Библиогр. англ. - Библиогр. в конце глав. - Предм. указ.: с. 425-430. - Пер. изд. : PoultryMeatProcessing / edited by Alan R. Sams. - 2001. - ISBN 978-5-93913-128-5 : 1051.10 р., 1000.00 р. 4 шт.
14. Табакова Л.П. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Текст] : учеб. для сред. учеб. заведений / Л. П. Табакова. - М. : КолосС, 2007. - 318 с. : ил. ; 21 см. - (Учебники и учеб. пособия для студентов сред. спец. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 312. - ISBN 978-5-9532-0445-3 : 252.45 р. 2 шт.
15. Зонин В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов [Текст] / В. Г. Зонин. - СПб. : Профессия, 2008. - 223 с. : ил. ; 24 см. - Библиогр. рус., нем., англ. - Библиогр.: с. 151-154. - Предм. указ.: с. 221-223 . - ISBN 978-5-93913-161-2 : 690.15 р. 2 шт.

7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ «Ирбис»
2. ЭБС «Лань» <http://www.e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "AgriLib" <http://ebs.rgazu.ru/>
4. ЭБС «Рукопт» <http://www.rucont.ru/>
5. Научная электронная библиотека elibrary.ru <http://elibrary.ru/>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

7. Росметод, всероссийская информационно-образовательная система <http://www.rosmetod.ru/>

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

9. Справочная правовая система ГАРАНТ

7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее лицензионное программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016).

2. Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт) (лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780).

СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (GNU GENERAL PUBLIC LICENSE ИЛИ АНАЛОГ).

Adobe Acrobat Reader DC; Архиватор 7-zip; Браузер Mozilla Firefox

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 2 - Учебная аудитория	Специализированная мебель: столы для проведения учебных - 9 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.. Лабораторное оборудование:	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной

		электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугун - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт.. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно--практических занятий.
2	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал.	Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ,ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.	Для проведения самостоятельной работы практических занятий
3	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 44 - Актовый зал.	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 46 - Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт. Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.	Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и обслуживания учебного оборудования

Рейтинг-план дисциплины

3 курс, 6 семестр

Лекции –30 часов. Практические занятия – 30 часов.зачет

Текущие аттестации: 4 коллоквиума

Распределение баллов по разделам (модулям) в 6 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 1. Место птицеводства в народном хозяйстве;состояние рынка яиц, яйцепродуктов, мяса птицы и продукции из них	0-15	1 неделя
4. Раздел 2. Качество сырья и готовых изделий из мяса птицы, основные технологические приемы производства продуктов питания из мяса птицы; условия хранения, транспортировки и реализации основной и побочной продукции птицеводства	0-15	8 неделя
Раздел 3. Переработка перо-пухового сырья и отходов птицеводства.	0-15	9 неделя
Раздел 4. Методы контроля и оценки качества пищевых яиц, яйцепродуктов, мяса птицы, мясопродуктов, перо-пуховых изделий	0-15	11 неделя
ИТОГО	60	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Посещение занятий	семестр	0-5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0-15
Итого		до 20
Экзамен		20-40

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Профиль: "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

Программу составил: к.б.н. Мартемьянова А.А.



Программа одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 7 от 26 марта 2021 г.

Заведующий кафедрой: к. с.-х.н., доцент



Алексеева Ю. А.