

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.05.2024 05:48:33
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Технология производства продуктов из мяса птицы»
направление подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

направленность (профиль) «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

форма обучения: очная, заочная

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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина «Технология производства продуктов из мяса птицы» находится в части Блока 1 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа). Дисциплина изучается в 8 семестре.

Форма итогового контроля зачет.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-1 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

Содержание дисциплины: перечислить коротко темы

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

Составитель: доцент кафедры ТППСХП и ВСЭ, Мартемьянова А.А.