

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.02.2021 13:45:25

Уникальный программный идентификатор:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f298f017a1351fae

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЧАСТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Цель дисциплины: углубить знания студента в методико-технологической и научно-исследовательской профессиональной деятельности в области организации и преподавания технологии производства мясных полуфабрикатов и консервов, а также рационального использования мясного сырья. Подготовить специалиста с глубокими знаниями научных основ и проблем технологии производства мясных продуктов, умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя. Дать знания о методах повышения производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.

Задачи:

- формирование теоретических знаний и практических навыков производства продуктов из мяса;
- усовершенствовать навыки в технологии производства мясных продуктов, наиболее полно отвечающих требованиям современного рынка и запросам потребителей в процессе обучения рабочей профессии (специальности), выполнять работы соответствующего квалификационного уровня и быть готовыми к производительному труду.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Частные технологии в мясоперерабатывающей промышленности» (Б1.В.ДВ.01.01) относится к дисциплинам вариативной части по выбору 1 основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность (профиль) «Производство продовольственных продуктов».

3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-4 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

Индикаторы достижения компетенции:

- ПК 4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное

оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям);

- ПК 4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой знать: основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися уметь: выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета 6 обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

- ПК 4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики;

- ПК 4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли).

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов или 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.