

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.12.2018 14:06:17

Уникальный программный ключ: 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студента теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками

В связи с этим ставятся следующие **задачи:**

освоение технологии переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Технология мяса и мясных продуктов относится к дисциплинам вариативной части обязательных дисциплин (Б1.В.04) основной профессиональной образовательной программы.

3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

Профессиональными компетенциями

способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);

способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) (ПК-31);

способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня (ПК-32);

готовностью к производительному труду (ПК-36)

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

5. Форма контроля – экзамен