

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.06.2024 15:55:29

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b73d8986ab6255891f288f913a1351fae

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины:** являются приобретение магистрами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области новейших и перспективных технологий переработки молока и мяса.

**Задачи:**

- углубление знаний о новейших достижений науки и техники в области переработки сырья животного происхождения;
- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии мясных и молочных продуктов;
- углубление знаний по совершенствованию технологических процессов, обеспечивающих получение мясных и молочных продуктов с заданными качественными характеристиками.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания» (Б1.В.ДВ.01.02) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом  <b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли;</li><li>- Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения;</li><li>- Технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения</li></ul>

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения;</li> </ul> <p>Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения</li> </ul>
--	---

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-2</b>	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-2.1.</b> Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<p><b>знать:</b> современные инновационные пути развития отрасли</p> <p><b>уметь:</b> применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции</p> <p><b>владеть:</b> технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем</p>
<b>ПК-3</b>	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	<b>ПК-3.1.</b> Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<p><b>знать:</b> пути повышения конкурентоспособности продукции</p> <p><b>уметь:</b> применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства</p> <p><b>владеть:</b> технологическими схемами производства инновационных продуктов</p>
<b>ПК-4</b>	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов	<b>ПК-4.1.</b> Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания	<p><b>знать:</b> этапы постановки на производство нового вида продукции</p> <p><b>уметь:</b> планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на</p>

	питания животного происхождения	животного происхождения	производстве <b>владеть:</b> навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений
--	---------------------------------------	----------------------------	---

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.