

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.06.2024 14:22:35

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb2372ba160786440558d08ba0029558ef2687915a1931ae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Технология мяса и мясных продуктов»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Технология мясных и молочных продуктов продукции**

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины - освоение технологических процессов производства мясных продуктов в объеме, необходимом для решения производственных задач отрасли и в исследовательской деятельности.

1.2. Задачи:

- приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности;
- раскрытие теоретических основ производства мясной продукции;
- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление студентов с традиционными технологическими схемами, а также направлениями совершенствования их технологии;
- раскрытие возможных причин возникновения дефектов продуктов и меры их предотвращения;
- ознакомление студентов с методикой производственных расчетов.

Указанные задачи должны реализоваться с учетом современных тенденций новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в мясной отрасли и основных направлений развития мясной отрасли в свете Государственной политики в области здорового питания и современных данных биологической безопасности сырья.

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

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

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» (Б1.О.26) относится к дисциплинам обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Общая технология мясной отрасли
	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Технологическое оборудование отрасли
	Отраслевая стандартизация и сертификация
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">➤ общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт других стран;➤ сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья; ➤ принципы построения технологических схем; ➤ пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли; ➤ способы подготовки проб к проведению физико-химических анализов и аналитические методы для контроля состава и качества сырья и мясных продуктов; ➤ принцип инструментальных физико-химических методов исследования и приборы, созданные на основе инструментальных методов исследования для контроля состава и качества сырья и мясных продуктов. ➤ виды и требования нормативно-технической документации в мясной отрасли к качеству сырья и продукции; ➤ основные технологические процессы и оборудование для первичной обработки мясного сырья; ➤ знать методы и принципы материальных расчетов в мясной отрасли. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ работать и анализировать требования нормативно-технической документацией, применяемой в мясной отрасли ➤ осваивать новые приборы и новые методы исследования для решения новых технологических и научных задач; ➤ проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции ➤ составлять принципиальные схемы переработки сырья. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ методиками исследований входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции; ➤ принципами первичных расчетов материального баланса, выхода продукции и расходы сырья; ➤ приемами составления рациональных технологических схем первичной переработки сырья; <p>приемами совершенствования технологических процессов на основе анализа применяемых режимов производства, качества сырья и требований к конечной продукции</p>
--	---

Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» является предшествующей для прохождения производственной практики обязательной части «Технологическая практика» (Б2.О.02.01 (II)), освоения блока 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01).

Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 19.03.03

Продукты питания животного происхождения, необходимые для решения задач профессиональной деятельности.

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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; • режимы и стадии технологических процессов производства мясной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия, • находить причины нарушения технологических процессов, устранять их и восстанавливать нормальный ход технологических процессов; • анализировать причины возникновения дефектов продуктов и предлагать мероприятия по их устранению; • работать со всеми видами нормативно-технической документации и разрабатывать нормативную документацию на новые виды продуктов, применять полученные знания в практических условиях. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • практическими навыками по выработки мясной продукции; • практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии, • практическими навыками контроля производственного процесса, • практическими навыками организации технологического процесса на базе действующего или вновь организуемого мясного предприятия.
ОПК-5	Способен организовывать и	ОПК-5.1. Принимает управленческие решения и	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • научные основы организации технологических процессов

	<p>контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>производства мясной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции; • типовые технологические процессы и схемы производства мясных продуктов; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке мяса и производстве мясных продуктов; • технологические особенности производства многокомпонентных продуктов на мясной основе, продуктов с регулируемым составом, мясных продуктов функционального назначения; • основные способы повышения качества и сроков хранения мясных продуктов; • современные способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование; • современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в мясной отрасли; • основные направления развития мясной отрасли в свете Государственной политики в области здорового питания и современные данные по биологической безопасности сырья; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства мясных продуктов; • обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; • совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; • осуществлять постановку на производство новых видов мясных продуктов, отработку новых технологических схем; • составлять технологические схемы производства продукции. <p>Владеть:</p>
--	---	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> • технологическими режимами и схемами производства мясных продуктов; • современными методами исследования и оценки качества мяса и мясных продуктов.
ПК-6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • состав и свойства сырья и мясных продуктов; • виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; • методы проведения материальных расчетов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; • уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; • грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа; <p>Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>