

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d88716c7092089e5a74e

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 ЧАСТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - заключаются в формировании у студентов знаний и умений в области современных технологий производства мясных полуфабрикатов, рационального использования сырья. Подготовить специалиста с глубокими знаниями научных основ и проблем технологии производства мясных полуфабрикатов, 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.

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

состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков производства продуктов питания из мяса птицы. Усвоение данного курса позволит студенту совершенствовать 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

Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли относятся к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.05.01) 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 – зачёт