

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:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«ЧАСТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ»

Компонент	Вариативная часть / Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.02.01
Семестр	8
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	10/360
Компетенции	ПК-7; ПК-11; ПК-20

Цель дисциплины заключается в формировании у студентов знаний и умений в области современных технологий производства мясных полуфабрикатов, рационального использования сырья. Подготовить высокопрофессионального, конкурентоспособного инженера с глубокими знаниями научных основ технологии производства мясных продуктов, практическими навыками и 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 студентам знания о классификации, характеристики и пищевой ценности мяса птицы, общей технологии убоя и обработки тушек птицы, технологии производства кулинарных и колбасных изделий из мяса птицы, консервов и полуфабрикатов, требования к качеству продуктов из мяса птицы.

Задачи дисциплины состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков производства продуктов питания из мяса, птицы, а также функциональной и лечебно-профилактической направленности. Усвоение данного курса позволит технологу мясных продуктов совершенствовать технологии производства мясных продуктов, наиболее полно отвечающих требованиям современного рынка и запросам потребителей.

В результате изучения курса студент должен

знать углубленно:

- ассортимент и технологию производства различных мясных продуктов;
- физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства мясных продукции;
- нормативную и техническую документацию отрасли;
- методы оценки и контроля качества продукции.

уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- пользоваться и разрабатывать техническую документацию;

- осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проводить технологическую оценку качества мясопродуктов;
- создавать конкурентоспособные технологии производства мясных продуктов.

владеть:

- основными терминами и понятиями дисциплины;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции;
- принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ПК):

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7),
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11),
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).