

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:39

Уникальный программный ключ:

5258223550ea77b773776a16109b644b53d8986ab6253891f2b84115a13511ae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ»

Компонент	Вариативная часть / Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.02.02
Семестр	8
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	10/360
Компетенции	ПК-7; ПК-11; ПК-20

Целью освоения дисциплины «Инновационные технологии в мясной отрасли» является формирование у обучающихся знаний в области современных, инновационных технологий переработки сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины состоят в:

- формирование теоретических знаний и практических умений в области переработки сырья животного происхождения на основе современных технологий;

- формирование умений и навыков использования современных технологий при производстве продукции из сырья животного происхождения.

В результате изучения курса студент должен знать углубленно:

- ассортимент и технологию производства мясных полуфабрикатов;
- физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства продукции;
- нормативную и техническую документацию отрасли;
- методы оценки и контроля качества продукции;
- классификацию мяса птицы;
- характеристику и пищевую ценность мяса птицы;
- общую технологию уоя и обработки птицы.

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 продуктов из мяса птицы;
- создавать конкурентоспособные технологии производства продуктов из мяса птицы.

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).