

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:

5258223550e29fab23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Компонент	Вариативная часть/ Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.13
Семестр	1
Форма контроля	зачет
Трудоемкость, зач ед./час	3/108
Компетенции	ПК-11

Изучение дисциплины «Основы профессиональной деятельности», ставит своей целью дать студентам знания:

- показать роль молокоперерабатывающей промышленности в обеспечении населения продуктами питания;
- ознакомить студентов с историей, состоянием и перспективами развития мясоперерабатывающей промышленности в России;
- осветить теоретические основы продуктов питания;
- подчеркнуть значимость и взаимосвязь дисциплин учебного плана;
- мотивировать стремление будущих специалистов вносить личный вклад в научно-технический прогресс мясоперерабатывающей отрасли;

Задачи:

- формирование у студента совокупности знаний об основах производства молочных продуктов, истории, состоянии и перспективах развития молочной промышленности в России;
- формирование у студента способности работать с доступными источниками информации, отражающими производство продуктов питания животного происхождения, основные технологические процессы производства молочных продуктов;
- формирование у студента способности использовать основные теоретических и практических положений дисциплины, как инструмента решения практических задач и научных исследований.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия и термины, применяемые в мясоперерабатывающей промышленности;
- историю, состояние и перспективы развития мясоперерабатывающей промышленности в России
- значение продуктов питания животного происхождения в рационе человека;
- общую структуру мясоперерабатывающей отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт других стран;

Уметь:

- использовать знания о составе и свойствах мясных продуктов;
- работать с доступными источниками информации, отражающими производство мясных продуктов.

Владеть:

- технологией пользования библиотечными фондами и патентными материалами при выполнении самостоятельной работы по другим предметам, касающимся технологии молока,
- технологией сбора информации по ассортименту и организации сбыта мясных продуктов;
- технологией подготовки информации и публичного представления собранных материалов в виде доклада.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать сформированную профессиональную компетенцию (ПК), а именно - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);