

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:

5258223550ea776a16109b644b53d8986ab6253891f2b8413a1351fae

**АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ  
«ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»**

Компонент	Вариативная часть / Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.04.02
Семестр	5
Форма контроля	Экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ПК-7; ПК-11

Цель изучения дисциплины состоит в фундаментализации обучения с учетом современных научно-технических достижений в области технологии в отрасли, а также в формировании у студентов современного мировоззрения, закреплении теоретических и практических знаний и основ производства высококачественных биологически полноценных мясных продуктов, теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

В задачи дисциплины входит освоение технологии переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов.

В результате изучения дисциплины студент должен знать:

- современные тенденции и приоритетные направления развития мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;
- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;
- методы расчета основных технологических процессов производства мясопродуктов.

уметь:

- составлять рецептуры и технологические схемы производства сбалансированных по составу биологически полноценных и безопасных мясных продуктов; конструирования мясных продуктов на основе комбинированных белковых систем и с использованием пищевых добавок;

- производить расчёт нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);
- осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины в цехах.

владеть:

- приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;
- знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству;
- приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции с заданными свойствами на основе комплексного использования ресурсов мясной отрасли и нетрадиционных сырьевых источников.

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).