

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный идентификатор:

5258223550ea7f6b23776a1609b644b33d8986ab6255891f288e915a1351aae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

Компонент	Вариативная часть
Индекс	БЛ.В.03
Семестр	5/6
Форма контроля	Зачет / Экзамен / Курсовой проект
Трудоемкость, з.е./ час	12/432
Компетенции	ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-31

Цели дисциплины: формирование у специалиста 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.

Задачи дисциплины: 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.

На основе изучения дисциплины, обучающиеся должны:

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;
- методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья;
- основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;
- методы расчета основных технологических процессов производства мясопродуктов.

владеть:

- приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;
- теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;
- 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.

иметь навыки:

- составления рецептур и технологических схем производства сбалансированных по составу биологически полноценных и безопасных мясных продуктов; конструирования мясных продуктов на основе комбинированных белковых систем и с использованием пищевых добавок;
- составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования на основе;
- расчета и разработки технически обоснованных норм технологического процесса и норм обслуживания оборудования;
- расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии);
- осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования;
- разработки и реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;
- анализа причин брака и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению, а также рассмотрения рекламаций на выпускаемую предприятием продукцию;
- проведения научных исследований или выполнения технических разработок новых видов продуктов;
- осуществления сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме (заданию);
- подготовки исходных данных для составления планов, смет, заявок на оборудование;
- разработки проектной и рабочей технической документации;
- самостоятельного изучения специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в области техники и технологии; подготовки информационных обзоров.

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),
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12),
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени

(выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).