

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

### РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

#### 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель изучения** дисциплины - формирование у студента 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 связи с этим ставятся следующие **задачи**:

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.

#### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Технология мяса и мясных продуктов относится к дисциплинам вариативной части обязательных дисциплин (Б1.В.04) основной профессиональной образовательной программы.

#### 3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими

##### **Профессиональными компетенциями**

способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях (ПК-25);

способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) (ПК-31);

способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня (ПК-32);

готовностью к производительному труду (ПК-36)

**4. Общая трудоемкость** дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

**5. Форма контроля** – экзамен