

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 15:49:57

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbb123736a1609b644b77d8986ab625589192889031f51faa

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ПЕРЕРАБОТКА МЯСА И МОЛОКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МАЛОЙ МОЩНОСТИ»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - приобретение знаний в области получения и переработки молока и мяса в условиях прифермских хозяйств и предприятий малой мощности; подготовка обучающихся к практической реализации полученных знаний.

Задачами дисциплины является изучение:

- теоретических основ современных технических решений в области переработки молока и мяса;
- теоретических основ получения и переработки доброкачественного сырья животного происхождения;
- теоретических основ устройства и организации работы предприятий малой мощности

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Переработка мяса и молока на предприятиях малой мощности входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений в дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.02.02) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Общая технология молочной отрасли Общая технология мясной отрасли Технология молока и пищевых продуктов Технология мяса и мясных продуктов Биологическая безопасность пищевых продуктов Технологическое оборудование отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Знать: <ul style="list-style-type: none">➤ общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт других стран;➤ сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;➤ особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья;➤ виды и требования нормативно-технической документации в пищевой промышленности к качеству сырья и продукции;➤ основные технологические процессы и оборудование для первичной обработки сырья;➤ знать методы и принципы материальных расчетов в молочной и мясной отраслях. уметь: <ul style="list-style-type: none">➤ работать и анализировать требования нормативно-технической документацией, применяемой в молочной и мясной отраслях➤ составлять принципиальные схемы переработки сырья.

	владеть: <ul style="list-style-type: none"> ➤ принципами первичных расчетов материального баланса, выхода продукции и расходы сырья; ➤ приемами составления рациональных технологических схем первичной переработки сырья.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли, частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли.

II. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК 2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности и производства и конкурентоспособности продукции	ПК 2.1 Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, понятие, виды и основные и характеристики конкурентоспособного продукта.</p> <p>Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p> <p>Владеть: методиками разработки конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области в условиях предприятий малой мощности.</p>
		ПК 2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</p> <p>Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность пищевых продуктов, предлагаемых для производства на</p>

			<p>предприятиях малой мощности с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации</p> <p>Владеть: методы модернизации производства с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I.