

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 15:33:07

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbd123736a1609b644b77d8986ab625589102089031f51faa

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ СОЛЕННЫХ ШТУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

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

### I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель и задачи дисциплины** – дисциплины состоит в фундаментализации обучения с учетом современных научно-технических достижений в перерабатывающей в отрасли, а также в формировании у студентов современного мировоззрения, закреплении теоретических и практических знаний и основ производства высококачественных биологически полноценных мясных продуктов.

#### 1.2. Задачи дисциплины:

В задачи дисциплины входит приобретение теоретических знаний по производству и использованию в технологии соленых штучных изделий (деликатесной продукции) пищевых добавок, моделирование пищевых продуктов с учетом специфики состава, биологической ценности и характера трансформации свойств отдельных ингредиентов под воздействием технологических факторов, а также изучение влияния интенсивных способов обработки мясного сырья на скорость посола.

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

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

Дисциплина «Технология соленых штучных изделий» (Б1.В.03) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

#### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	Общая технология мясной отрасли
	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Технология мяса и мясных продуктов
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	Биологическая безопасность пищевых продуктов
	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• методы совершенствования технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;</li><li>• методологические принципы совершенствования процесса проектирования мясопродуктов, отвечающих требованиям науки о питании человека;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы многофункционального использования плазмы крови и белоксодержащих систем на её основе в технологии мясопродуктов;</li> <li>• технологию сырокопченых мясопродуктов на основе направленного использования биотехнологического потенциала бальзамов и водно-спиртовых настоев трав.</li> <li>• <i>уметь:</i></li> <li>• совершенствовать технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;</li> <li>• применять технологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента, обеспечении биологической полноценности и экологической чистоты продукта</li> <li>• <i>владеть:</i></li> <li>• основными терминами и понятиями дисциплины;</li> <li>• использовать современные методы анализа в оценке свойств, состава, пищевой и биологической ценности соленых штучных изделий ;</li> <li>• совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции;</li> <li>• принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека.</li> </ul>
--	---

### **III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-6</b>	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК-6.1.</b> Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основы технологических процессов в производстве колбасной продукции;</li> <li>• способы технологической обработки сырья при производстве высококачественных мясных изделий;</li> <li>• требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности сырья и материалов при производстве соленых штучных изделий.</li> </ul>

			<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции;</li> <li>• применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий;</li> <li>• осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;</li> <li>• нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;</li> <li>• навыками совершенствования технологических процессов в производстве соленых штучных изделий</li> <li>• навыками организации производства и регулирования технологических процессов при выработке мясных деликатесных изделий.</li> </ul>
		<p><b>ПК-6.2</b> Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов)при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;</li> <li>• правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции;</li> <li>• методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве соленых штучных изделий.</li> </ul>

		<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов;</li> <li>• организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов;</li> <li>• совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества деликатесной продукции.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности;</li> <li>• методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов;</li> <li>• приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной мясной продукции высокого качества.</li> </ul>
--	--	---