

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.10.2022 17:46:32

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b73d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «НЕТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: являются приобретение магистрами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области новейших и перспективных технологий переработки молока и мяса.

Задачи:

- углубление знаний о новейших достижений науки и техники в области переработки сырья животного происхождения;
- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии мясных и молочных продуктов;
- углубление знаний по совершенствованию технологических процессов, обеспечивающих получение мясных и молочных продуктов с заданными качественными характеристиками.

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

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

Дисциплина «Нетрадиционные технологии при производстве продуктов питания» (Б1.В.ДВ.01.02) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом знать: - Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли; - Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения; - Технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения; <p>Использовать современные достижения науки и техники в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения
--	---

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
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<p>знать: современные инновационные пути развития отрасли</p> <p>уметь: применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции</p> <p>владеть: технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем</p>
ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<p>знать: пути повышения конкурентоспособности продукции</p> <p>уметь: применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства</p> <p>владеть: технологическими схемами производства инновационных продуктов</p>
ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов	ПК-4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания	<p>знать: этапы постановки на производство нового вида продукции</p> <p>уметь: планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на</p>

	питания животного происхождения	животного происхождения	производстве владеть: навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений
--	---------------------------------------	----------------------------	---

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.