

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.06.2024 14:25:05

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbd123736a1609b644b77d8986ab625589102889031f51faa

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ЧАСТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ»

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 изучения дисциплины состоит в том, чтобы углубить знания будущего бакалавра в производственно-технологической и научно-исследовательской профессиональной деятельности в области производства продуктов здорового питания населения, переработки и рационального использования вторичных сырьевых ресурсов, нетрадиционных технологических и технических приемах переработки мяса и молока в продукты питания. Дисциплина включает вопросы, связанные с совершенствованием традиционных, внедрением мало- и безотходных технологий, и технических средств для их осуществления, что представляет существенный источник снижения потерь, изыскания дополнительных источников сырья для увеличения объемов выпуска и улучшения качества продукции, ее функциональной и пищевой ценности, повышения экономической эффективности и экологической безопасности производства.

1.2. Задачи:

Основные задачи дисциплины

- изучение теоретических основ современных технических решений в области глубокой переработки сырья;
- изучение современных и нетрадиционных способов и методов переработки мяса и молока;
- получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах, их воздействии на определенные функции организма человека, их применении в технологических схемах производства продукции;
- получение практических навыков в конструировании и производстве продуктов специального назначения для различных групп населения;
- приобретение практических навыков для организации производства продуктов функционального питания.
- изучение принципов организации и обеспечения комплексного и сбалансированного развития отрасли и повышение эффективности переработки

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

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

Дисциплина «Частные технологии перерабатывающей отрасли» (Б1.В.02) относится к дисциплинам 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)	Общая технология молочной отрасли
	Общая технология мясной отрасли
	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
	Технология молока и молочных продуктов

	Технология мяса и мясных продуктов
	Проектирование предприятий отрасли
	Биотехнология молочных продуктов
	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	Технологическое оборудование отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <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; ➤ типовые технологические схемы производства продукции; ➤ теоретическое обоснование технологических режимов и физико-химические изменения животного сырья при переработке ➤ применяемое основное и вспомогательное оборудование отрасли; ➤ принцип разработки и совершенствования технологических схем производства. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ осваивать новые виды оборудования для решения новых технологических задач; ➤ составлять принципиальные схемы переработки сырья; ➤ организовать технологический процесс производства продуктов по типовым технологическим схемам; ➤ уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; ➤ обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; ➤ работать со всеми видами нормативно-технической документации и разрабатывать нормативную документацию на новые виды продуктов, применять полученные знания в практических условиях. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ практическими навыками по выработки продукции по типовым технологическим схемам; ➤ принципами расчетов материального баланса, выхода продукции и расходы сырья; ➤ приемами составления рациональных технологических схем переработки сырья; ➤ приемами совершенствования технологических процессов на основе анализа применяемых режимов производства, качества сырья и требований к конечной продукции

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-6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-6.1. Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Знать: <ul style="list-style-type: none"> ➤ научные основы организации технологических процессов производства продукции функционального назначения, из вторичного сырья и при нетрадиционных технологических подходах; ➤ требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции функционального назначения; ➤ требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции из вторичного сырья; ➤ технологические схемы производства продуктов из вторичного сырья; ➤ нетрадиционные технологические схемы производства продукции; ➤ технологические особенности производства многокомпонентных продуктов, продуктов с регулируемым составом, молочных продуктов функционального назначения; ➤ современные нетиповые способы производства продукции и применяемое технологическое оборудование; ➤ современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в отрасли; ➤ основные направления развития отрасли

			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ проводить обоснованный анализ в выборе способов и схем производства продуктов; ➤ обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; ➤ совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; ➤ совершенствовать действующие технологические процессы на основе последних достижений науки и техники; ➤ осуществлять постановку на производство новых видов продуктов, отработку новых технологических схем. ➤ составлять технологические схемы производства продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ технологическими режимами и схемами производства функциональных продуктов; ➤ технологическими режимами и схемами производства продуктов из вторичного молочного сырья; ➤ технологическими схемами производства мясных полуфабрикатов и продуктов из мяса птицы
		<p>ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ виды вспомогательных технологических средств и пищевых добавок в молочной и мясной отрасли; ➤ методы проведения материальных расчетов при производстве продукции из

		<p>животного происхождения</p>	<p>вторичного сырья, при производстве функциональных продуктов, полуфабрикатов и продуктов з мяса птицы.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; ➤ уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продукции; ➤ грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты при производстве многокомпонентных продуктов; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ техникой расчета нормативов использования сырья, выхода готовой продукции, расхода вспомогательных материалов
--	--	--------------------------------	--

