

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2025 16:38:11

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b73d8986ab62558910298903a1f51faa

Аннотация к дисциплине «ИНТЕНСИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ДЕЛИКАТЕСНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
направленность (профиль): **Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками**

І. 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.

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

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

Дисциплина «Интенсивные технологии производства деликатесных изделий» (Б1.В.03) 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 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
	Биологическая безопасность пищевых продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: • методы совершенствования технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья;

	• методологические принципы совершенствования процесса проектирования мясопродуктов, отвечающих требованиям науки о питании человека; • принципы многофункционального использования плазмы крови и белоксодержащих систем на её основе в технологии мясопродуктов; • технологию сырокопченых мясопродуктов на основе направленного использования биотехнологического потенциала бальзамов и водно-спиртовых настоев трав. • уметь: • совершенствовать технологии соленых штучных изделий и пищевых добавок на основе ферментативной обработки коллагенсодержащего сырья; • применять технологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента, обеспечении биологической полноценности и экологической чистоты продукта • владеть: • основными терминами и понятиями дисциплины; • использовать современные методы анализа в оценке свойств, состава, пищевой и биологической ценности соленых штучных изделий ; • совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции; • принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека.
--	--

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	ПК-6.1. Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания	Знать: • основы технологических процессов в производстве колбасной продукции; • способы технологической обработки сырья при производстве высококачественных мясных изделий; • требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности сырья и

	происхождения	животного происхождения	материалов при производстве соленых штучных изделий. Уметь: • подбирать режимы технологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; • применять научные достижения в технологии соленых штучных изделий; • осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Владеть: • терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; • нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; • навыками совершенствования технологических процессов в производстве соленых штучных изделий • навыками организации производства и регулирования технологических процессов при выработке мясных деликатесных изделий.
		ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: • основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; • правила проведения технологических процессов, обеспечивающих безопасность продукции; • методы и способы контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных

			материалов при производстве соленых штучных изделий. Уметь: • обосновывать и контролировать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов; • организовывать и осуществлять производственный контроль над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов; • совершенствовать технологические процессы в направлении снижения норм расхода сырья и повышения качества деликатесной продукции. Владеть: • нормативно-техническими документами, нормами и правилами проведения технологического процесса и производственной безопасности; • методами и способами контроля над нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов; • приемами проведения технологических процессов, способных снизить расход сырья при производстве безопасной мясной продукции высокого качества.
--	--	--	---