

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 10.07.2025 16:38:12

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a13511ae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Общая технология мясной отрасли»

Направление подготовки/специальность: **19.03.03 Продукты питания животного**

происхождения

направленность (профиль): **Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками**

1. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель изучения дисциплины – углубление у студента знаний общего характера в технологии первичной переработки скота и птицы, а также сопутствующих производств в системе комплексной переработки сырья на мясокомбинатах.

1.2. Задачи:

- научить студентов понимать реальные технологические процессы убоя и обработки скота и птицы;
- научить студентов рационально использовать ресурсы;
- научить практическим навыкам в освоении технологических процессов.

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

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

Общая технология мясной отрасли относится к дисциплинам блока 1 обязательной части (Б1.О.19) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1.Ознакомительная практика
	2. Введение в профессиональную деятельность
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать:
	➤ общие базовые сведения состояния отрасли;
	➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);
	уметь:
	➤ анализировать физиологические показатели у животных;
	➤ составлять различные технологические схемы процессов отрасли;
	владеть:
	➤ определением, химико-физических показателей у животных;
	➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

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
ОПК - 3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК -3.1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Знать: основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства, Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании Владеть: навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК - 4.1 - Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях, уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.

Дисциплина «Общая технология мясной отрасли» является предшествующей для ряда дисциплин: технологическое оборудование мясной отрасли, технология мяса и мясных продуктов, а также для прохождения производственной практики обязательной части

«Технологическая практика» (Б2.О.02.01 (П)), освоения блока 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01).

Освоение дисциплины позволит сформировать профессионально-личностные качества у обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, необходимые для решения задач профессиональной деятельности.