

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Проектирование комбинированных мясных продуктов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГОС ВО ДГАЗ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г. № 936.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК): способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1); способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3).

Индикаторы достижения компетенции: рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.4); проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК-3.3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: основных методов организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

Умение: организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения; разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

Навык и (или) опыт деятельности: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций; в способности проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1. Характеристика комбинированных продуктов. Раздел 2. Сырьё для производства комбинированных продуктов питания. Раздел 3. Молочные комбинированные продукты. Раздел 4. Белковые комбинированные продукты. Раздел 5. Комбинированные жировые продукты.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, кан биол. наук, Левковская Е.В.