

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 09.03.2022 22:34:35

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.04

«Технология мяса и мясных продуктов»

по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования - бакалавриат

Цель освоения дисциплины: формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Технология мяса и мясных продуктов» является базовой дисциплиной вариативной части - дисциплины (модули), формируемой участниками образовательных отношений по выбору Б1.В.04 для очной, очно-заочной и заочной формы обучения федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Дисциплина осваивается:

очная форма обучения – в 7-8 семестре на 4 курсе;

очно-заочная форма обучения – в 8 семестре на 4 курсе и в 9 семестре на 5 курсе;

заочная форма обучения – на 4 курсе (зимняя и летняя сессии).

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: (ПК-1); (ПК-3); (ПКО-1).

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в ознакомлении обучающихся с основами технологии производства, переработки мяса и мясопродуктов.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся требований нормативно-технической документации в области технологии мяса и мясопродуктов, и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при производстве и переработке мясной продукции для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные технологические этапы производства и переработки мяса и мясопродуктов.

Уметь: Проводить оценку соответствия технологических процессов требованиям нормативно-технической документации.

Владеть: Методами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, техникой работы на современном лабораторном оборудовании.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 144 академических часа (4 зачетные единицы).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, экзамен.