МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Технология мяса и мясных продуктов

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**6 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 6		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**6(3.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Лабораторные	96	96	96	96
Итого ауд.	160	160	160	160
КСР	8	8	8	8
Контактная работа	168.35	168.35	168.35	168.35
Сам. работа	12	12	12	12
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	216	216	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Шинкарева Светлана Валерьевна кбн

преподаватель Тимофеева Анастасия Дмитриевна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Технология мяса и мясных продуктов

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель изучения дисциплины «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ» - формирование знаний технологии мясоперерабатывающих производств, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата
Основными задачами изучения дисциплины являются:
1) Усвоение основ классификации и ассортимента вырабатываемой продукции и принципиальные особенности ее производства;
2) Изучение факторов, влияющих на качество готовой продукции;
3) Участие в организации и проведении технологических процессов;
4) Участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
5) Участие в подготовке нормативной документации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Органолептический анализ мяса и мясных продуктов
2.1.2	Специальная микробиология
2.1.3	Химия пищи
2.1.4	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.5	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.1.6	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.7	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
2.1.8	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Основы патентоведения
2.2.2	Технологии специализированных предприятий
2.2.3	Технологическое проектирование
2.2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.5	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.6	Производственная практика: Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: студент знает приемы эффективного изучения информации и нахождения нормативно-технической документации изучаемой промышленной области, знает структуру нормативной и технической документации
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: студент умеет ориентироваться в требованиях нормативно-технической документации
УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: студент владеет навыками эффективной организации производства в соответствии с требованиями нормативно-технической документации
ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения
ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов
Результаты обучения: студент знает основные дефекты продукции и причины их возникновения; показатели качества готовой продукции; принципы производственного контроля качества сырья, процессов и готовых продуктов

ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов
Результаты обучения: студент умеет организовывать проведение производственного процесса в соответствии с техническими регламентами и инструкциями; использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов; определять причины отклонения качественных показателей; использовать пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; проводить измерения и наблюдения, составлять описание проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: студент имеет навыки пооперационного воздействия для формирования требуемых показателей качества; выполнения основных технологических расчетов; систематизации и анализа полученных результатов проведенных экспериментов и последующего их изложения в виде научных публикаций
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: студент знает принципы построения технологических схем производства продуктов; нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: студент умеет разрабатывать требуемую инструкцию и план работ; обосновывать и осуществлять технологические компоновки при проектировании строительства и реконструкции цехов и отделений предприятия
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: студент владеет навыками управления и контроля технологическими процессами; входного и производственного контроля; физико-химического и органолептического анализа продукции