Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Волхонов Михаил Станиславович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 02.04.2021 11:19:51
Уникальный программный ключ:
b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea275599d45aa862720d0610c6c81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ"

Согласовано:
Председатель методической комиссии
инженерно-технологического факультета

Владимир Николаевич Кузнецов
Подписано цифровой подписью: Владимир Николаевич Кузнецов
DN: dc=int, dc=ksaa, ou=nw, cn=Владимир Николаевич Кузнецов
Дата: 2017.12.29 13:31:25 +03'00'

22июня2017г.

Утверждаю:
Декан инженерно-технологического
факультета

Сергей Александрович Полозов
Подписано цифровой подписью: Сергей Александрович Полозов
DN: dc=int, dc=ksaa, ou=nw, cn=Сергей Александрович Полозов
Дата: 2018.02.20 19:43:59 +03'00'

23 июня2017г.

Аннотация рабочей программы дисциплины

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки:	35.03.06 Агроинженерия
Профиль подготовки:	Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация (степень) выпускника:	бакалавр
Форма обучения	очная
Срок освоения ОПОП ВО	4 года

Караваево 2017

1. Цели освоения дисциплины
Целями изучения дисциплины (модуля) «Технологические основы переработки мяса и мясной продукции» являются усвоение студентами теоретических и практических знаний, позволяющие им управлять технологическими процессами на всех стадиях производства – от поступления сырья до реализации готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технологические основы переработки мяса и мясной продукции» относится к блоку 1, к части дисциплин по выбору студента.
2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами*:*

- *Математика*
Знания: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры и аналитической геометрии, теории вероятности, теории математической статистики, статистических методов обработки экспериментальных данных, элементов теории функций комплексной переменной;
Умения: использовать математический аппарат для обработки технической и экономической информации и анализа данных, связанных с машиноиспользованием и надежностью технических систем;
Навыки: владения методами построения математических моделей типовых профессиональных задач;

- *Химия*
Знания: фундаментальных разделов общей химии, в т.ч. химические системы, химическую термодинамику и кинетику, реакционную способность веществ, химическую идентификацию, процессы коррозии и методы борьбы с ними;
Умения: использовать знания в областях химии для освоения теоретических основ и практики при решении инженерных задач в сфере АПК;
Навыки: выполнения основных химических лабораторных операций.

- *Процессы и аппараты*
Знания: Теоретических основ, способов, аппаратурное оформление и методы расчета процессов и аппаратов
Умения: Рассчитывать режимы процессов и осуществлять аппаратурное оформление конкретных технологических процессов
Навыки: исследования различных процессов переработки с.-х. продукции

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:
- *Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий*
- *Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства*

3. Конечный результат обучения
В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:
3.1 Общекультурные компетенции (ОК): не предусмотрены
3.2 Общепрофессиональные компетенции (ОПК):
ОПК-7 способностью организовывать контроль качества и управление технологическими процессами;
3.3. Профессиональные компетенции (ПК)
ПК-13 способностью анализировать технологический процесс и оценивать

результаты выполнения работ;

В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен:
Знать: Способы анализа, определения качества и контроля мясной продукции. Особенности технологических процессов, как объект контроля и управления качеством. Методику расчета и выбор технологического оборудования.

Уметь: Анализировать технологический процесс, проводить анализ исходных данных для расчета и проектирования линии переработки мяса и мясной продукции

Владеть: навыками анализа качества технологических процессов и исходных данных для расчета и проектирования технологической линии по переработке мяса.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) «Технологические основы переработки мяса и мясной продукции»
Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.