

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
факультета
№ 5 от «10» мая 2023 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Технологическое оборудование мясной отрасли»

Направление подготовки / специальность	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	6
Трудоемкость дисциплины, час.	216

Разработчик: доцент кафедры
«Технические системы в агробизнесе»

В.В. Кувшинов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой «Технические системы
в агробизнесе», доцент

В.В. Рябинин

Иваново 2023

Цель изучения дисциплины – обучение обучающихся умению сочетать фундаментальную подготовку по общенаучным и общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, развитие логическое мышление при подборе различных видов технологического оборудования, особенности эксплуатации, специфики современного оборудования с учетом технологических требований обработки мяса и мясопродуктов.

Задачи:

- научить обучающихся понимать физическую сущность и механизм явлений, сопутствующих процессам переработки животных, птицы и продуктов убоя с целью установления технологических характеристик оборудования и зависимостей, определяющих законы изменения технологических параметров;

- научить обучающихся основным правилам подбора современного технологического оборудования, понимать основы построения, типы и конструкции современного технологического оборудования, применяемого и могущего найти применение на предприятиях мясной промышленности;

- научить навыкам по экспериментированию построения различных технологических схем производства;

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к Части, формируемой участниками обр.отношений

Статус дисциплины вариативная

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины дисциплина базируется на знании таких дисциплин, как «Биология», «Математика», «Физика», «Химия», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины Дисциплина является основной для изучения курса «Автоматизация технологических процессов и производств».экономической теории, безопасности жизнедеятельности, электротехники и электроники.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

3.1.1. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИД-1 _{ПК-3} Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения ИД-2 _{ПК-3} Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения ИД-3 _{ПК-3} Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	1...4