

Б1.В.ДВ.06.02 КОПЧЕНИЕ РЫБНЫХ И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия
Профиль Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской; проектной; производственно-технологической; организационно-управленческой.

Цель дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области современных технологий копчения рыбных и мясных продуктов.

Задачи дисциплины:

- сформировать общие представления о современных технологиях и технических средствах копчения рыбных и мясных продуктов;
- приобретение навыков высокоэффективного использования техники, освоения методики проектирования и расчета основных параметров машин и оборудования.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-1 – готовностью изучать и использовать научно-техническую информацию и зарубежный опыт по тематике исследований	Обучающийся должен знать: требования к качеству рыбного сырья и методы его оценки; современные методы и технологии переработки рыбы; научные принципы получения копильного дыма; способы копчения рыбных и мясных продуктов; всё о процессе копчения и изменениях, происходящих в рыбной продукции при его осуществлении; требования к качеству готовой рыбной про-	Обучающийся должен уметь: выбирать рациональный способ и технологический процесс переработки исходного рыбного сырья; выбирать рациональный способ получения копильного дыма для копчения рыбы и мяса; составлять технологическую карту процесса подготовки и копчения рыбного продукта- (Б1.В.ДВ.06.02-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками выбора средств механизации, основных процессов и типовых технологических схем копчения рыбных и мясных продуктов; навыками оценки качества готовой продукции- (Б1.В.ДВ.06.02-Н.1)

	дукции, и её стандартизацию- (Б1.В.ДВ.06.02-3.1)		
ПК-7 – готовностью к участию в проектировании новой техники и технологии	Обучающийся должен знать: основные методы расчета машин и аппаратов перерабатывающих производств; основы проектирования машин и аппаратов, применяемых при переработке различных видов сельскохозяйственной продукции; особенности расчёта и конструирования отдельных деталей и узлов в зависимости от их функционального назначения - (Б1.В.ДВ.06.02-3.2)	Обучающийся должен уметь: рассчитывать машины и аппараты перерабатывающих производств; проектировать машины, аппараты отдельных и деталей и узлов, применяемых при переработке различных видов сельскохозяйственной продукции - (Б1.В.ДВ.06.02-У.2)	Обучающийся должен владеть: навыками использования типовых методик проектирования и расчета машин, аппаратов, деталей и узлов оборудования перерабатывающих производств – (Б1.В.ДВ.06.02-Н.2)
ПК-12 – способностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать решения в области организации и нормирования труда	Обучающийся должен знать: способы и решения в области организации и нормирования труда исполнителей - (Б1.В.ДВ.06.02-3.3)	Обучающийся должен уметь: организовывать работу исполнителей, находить и принимать решения в области организации и нормирования труда – (Б1.В.ДВ.06.02-У.3)	Обучающийся должен владеть: навыками в организации и нормировании труда исполнителей - (Б1.В.ДВ.06.02-Н.3)