

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Б1.В.ДВ.2.1 «Информационные технологии контроля качества мясного сырья и готовой продукции»**

По направлению подготовки: 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология»

По направленности: «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Квалификация выпускника: Исследователь. Преподаватель-исследователь.

Кафедра-разработчик ОПОП: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: ТММП

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Информационные технологии контроля качества мясного сырья и готовой продукции» являются:

а) формирование и представлений о современном состоянии информационных технологий в контексте контроля качества мясного сырья и готовой продукции, а также перспективных путей развития мясоперерабатывающей отрасли, тенденциях на отечественном и мировом рынке мясопереработки, новых технологиях производства мясной продукции;

б) обучение способам оптимизации технологических процессов производства мясopодуKтов на основе системного подхода и использования современных информационных решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками;

в) освоение принципов и подходов технологии переработки сельскохозяйственного сырья на основе эффективного использования материалов, оборудования, алгоритмов и программ расчетов параметров технологических процессов, обоснование режимов и параметров реальных процессов;

г) формирование теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной промышленности.

### **2. Содержание дисциплины «Информационные технологии контроля качества мясного сырья и готовой продукции»:**

Теоретические основы оценки качества сырья и готовой продукции

Вероятностно-статистические методы исследования

Разработка математико-статистических моделей

Измерительные методы исследования

Общие сведения об информационных технологиях и информационных системах

Организация информационных процессов

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

а) методы анализа свойств, состава и пищевой ценности мяса и мясных продуктов;

б) физико-химические, биохимические и микробиологические процессы и требования к безопасности продукции;

в) компьютерные информационные технологии в управлении технологическими процессами, а также классификации систем управления;

г) основные свойства и структуру информации, а также закономерности и принципы ее создания, преобразования, накопления, передачи и использования в различных областях человеческой деятельности.

2) Уметь:

а) производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств мясного сырья;

б) осуществлять контроль за соблюдением технологии производства;  
в) применять основные информационные методы контроля за протеканием технологических процессов переработки животного сырья.

3) Владеть:

а) методами использования информационных средств для организации технологического контроля;

б) методами использования информационных технологий при проведении стандартных испытаний по контролю качества мясного сырья и готовой продукции;

в) приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа и анализа качества сырья и требований конечной продукции.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.