

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:15:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4555c85b6689af77de79fa583509

Модуль «Введение в технологию отрасли»

Аннотация к дисциплине

Наименование дисциплины	Введение в специальность
Краткое содержание	Осмысление сложившихся этнонациональных традиций, продовольственных доктрин. Определение собственных позиций по отношению к окружающей действительности, соотношение своих взглядов и принципов с историческими этапами становления современной мясной и молочной промышленности. Определение места и роли России во всемирно-историческом процессе развития мясной и молочной отрасли. Овладение умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	- на основе системного подхода выделяет проблемную ситуацию в области пищевой промышленности, осуществляет ее анализ и диагностику; - осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации в области пищевой промышленности для определения альтернативных вариантов в проблемной ситуации - осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей в области пищевой промышленности.
Трудоемкость, з.е.	4
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов (раздел Колбасное производство) : учеб. пособие (курс лекций) / С. И. Постников. – Ставрополь: Издательство СКФУ, 2017. – 143 с. 2. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства : учеб. пособие / Л.В. Антипова, С.В. Полянских, А.А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 512 с. : ил. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 508-509. - ISBN 978-5-98879-067-9. 3. Пономарев В. Я. , Ежкова Г. О. , Юнусов Э. Ш. , Хабибуллин Р. Э.Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие Казань: Издательство КНИТУ, 2013, 152 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=428107&sr=1 4. Хуршудян, С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России : учеб. пособие / С.А. Хуршудян, Ц.Р. Зайчик. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 204 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Прил.: с. 188-197. - Библиогр.: с. 198-201. - ISBN 978-5-94343-189
Дополнительная литература	1. Пономарев В. Я. , Ежкова Г. О. , Хабибуллин Р. Э. , Сагдеев А. А. Технология мяса и мясных продуктов: учебное пособие Издатель: Издательство КНИТУ, 2008 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259043&sr=1 2. Донченко, Л. В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории : учеб. пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 296 с. - Библиогр.: с. 292-295. - ISBN 5-94343-109