

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.1 Ресурсосберегающие технологии комплексной переработки сырья животного происхождения

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 **Ресурсосберегающие технологии комплексной переработки сырья животного происхождения** являются:

а) освоение теоретических знаний о принципах ресурсосбережения и рационального использования сырья, приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, об обеспечении высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

б) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при переработке всех видов сырья, получаемых от сельскохозяйственных животных, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных стадиях технологического процесса;

в) освоение основных способов снижения потерь и повышения степени конверсии всех видов сырья животного происхождения;

г) овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции;

д) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Содержание дисциплины «Ресурсосберегающие технологии комплексной переработки сырья животного происхождения»:

Свойства мясного, молочного и яичного сырья с позиций ресурсосбережения.

Химический, морфологический состав и реологический состав и реологические свойства сырья животного происхождения различных видов.

Процессы, протекающие в животном сырье при его хранении и переработке.

Технологические процессы перерабатывающей промышленности. Классификация и отличительные особенности.

Биотехнологические процессы при переработке сырья животного происхождения различных видов.

Принципы ресурсосбережения в мясной и молочной промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) изменения основных пищевых веществ и компонентов животного сырья при его

обработке, хранении и переработке;

б) требования к качеству и безопасности сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;

в) содержание и численные значения основных нормируемых показателей соответствующей нормативно-технической документации на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию;

г) современные методы оценки качества сырья и готовой продукции;

д) содержание метода оценки пищевой (биологической, энергетической) ценности готовых изделий расчетным методом;

е) основные принципы организации технологических процессов переработки сырья животного происхождения различных видов.

2) Уметь:

а) производить расчет основных технологических процессов производства переработки животного сырья;

б) использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;

в) получать и обрабатывать расчетные и экспериментальные показатели качества продукции с использованием программного обеспечения;

г) анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

д) определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства;

е) осуществлять контроль над технологическим процессом при эксплуатации современного технологического оборудования;

ж) оценивать современные достижения науки в технологии переработки сырья животного происхождения.

3) Владеть:

а) основными методами и приемами ресурсо- и энергосбережения в области переработки сырья животного происхождения различных видов методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур, в том числе с использованием компьютерных технологий и пакетов прикладных программных продуктов;

б) рациональными и безопасными приемами эксплуатации технологического оборудования;

в) навыками организации производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство;

г) навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

д) способностью оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели современных технологий переработки сырья животного происхождения различных видов

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.