

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.2.2 Современное состояние и перспективы развития и
совершенствования технологий получения продуктов 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 «Современное состояние и перспективы развития и совершенствования технологий получения продуктов животного происхождения» являются:

а) формирование и представлений о современном состоянии и перспективных путях развития мясоперерабатывающей отрасли, тенденциях на отечественном и мировом рынке мясопереработки, новых технологиях производства мясной продукции;

б) обучение способам их оптимизации технологических процессов производства мясопродуктов на основе системного подхода и использования современных технико-технологических 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 «Современное состояние и перспективы развития и совершенствования технологий получения продуктов животного происхождения»:

Современное состояние мясоперерабатывающей отрасли
Комплексная переработка мясного сырья
Способы интенсификации технологических процессов при производстве мясопродуктов

Частные технологии производства мясопродуктов

Инновационная деятельность и Инновационная политика в АПК

Приоритетные направления Инновационной деятельности в АПК

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) основы технологии первичной переработки убойных животных и птицы;

г) основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;

д) схемы производства мясных продуктов;

е) основные физико-химические и биохимические процессы, протекающие в процессе хранения и переработки мясного сырья.

2) Уметь:

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

б) осуществлять контроль за соблюдением технологии производства;

в) анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества, разрабатывать мероприятия по их предупреждению.

3) Владеть:

а) методами организации технологического контроля;

б) методами стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, материалов, готовой продукции;

в) знаниями технологических процессов переработки мяса, которые обеспечивают выпуск продукции, отвечающей требованиям к качеству;

г) 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.