

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.2 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

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 *Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств* являются:

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

б) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при переработке мясного, рыбного и молочного сырья, сущности физических, физико-химических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных участках технологического процесса;

в) 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;

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

2. Содержание дисциплины «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»:

Изучение состава и свойств сырья и закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения.

Разработка принципов переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты, создание технологий производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, в том числе для детского, здорового и специального питания.

Производство модифицированных пищевых добавок и продуктов с использованием мясного, молочного и рыбного сырья

Изучение и прогнозирование геномных, протеомных, биохимических, микроструктурных, микробиологических, физико-химических, сенсорных и

реологических изменений в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов

Выявление, анализ, оценка и прослеживаемость физических, химических и биологических опасных факторов, разработка способов и методов стабилизации, контроля и управления характеристиками качества и безопасности сырья, пищевой и кормовой продукции на всех этапах ее производства и потребления

Изучение биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции

Создание технологий мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов

Разработка технологий кормовой продукции; технологий переработки эндокринно-ферментного и побочного сырья

Разработка способов увеличения продолжительности хранения мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов, создание и применение пленок, покрытий и упаковочных материалов

Разработка способов обеспечения единой холодильной цепи при производстве мясной, молочной и рыбной продукции; технологий холодильной обработки, в том числе криогенными методами, холодильного хранения и транспортировки пищевых продуктов

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) изменения пищевых веществ при обработке и хранении;
- б) требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- в) соответствующую нормативную документацию;
- г) методы оценки контроля качества сырья и готовой продукции;
- д) оценку пищевой (биологической, энергетической) ценности готовых изделий;
- е) основные принципы организации и осуществление технологических процессов переработки мясного, молочного, рыбного сырья.

2) Уметь:

- а) производить расчет основных технологических процессов производства переработки мясного, молочного, рыбного сырья;
- б) использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;
- в) получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- г) анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- д) организовывать работу производства предприятий питания;
- е) определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства;
- ж) осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

з) оценивать современные достижения науки в технологии переработки мясного, молочного, рыбного сырья.

3) Владеть:

а) методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур с использованием компьютерных технологий;

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

в) рациональными способами эксплуатации оборудования;

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

д) способностью оценивать современные достижения науки в технологии переработки мясного, молочного, рыбного сырья.



Зав.каф. ТММП

Ежкова Г.О.