

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Научные основы производства продуктов питания

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Научные основы производства продуктов питания» являются:

- а) формирование знаний об общих закономерностях, процессах и явлениях, характерных для технологий пищевой отрасли;
- б) обучение технологии получения навыков работы с технической и нормативной литературой, регламентами и нормами;
- в) обучение способам применения полученных знаний в практической деятельности;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при переработке сырья животного и растительного происхождения в готовый пищевой продукт.

2. Содержание дисциплины «Научные основы производства продуктов питания»:

Организация технологического потока как системы процессов.

Строение технологического потока.

Функционирование и развитие технологического потока.

Введение в холодильную обработку сырья животного происхождения.

Основы технологии посола.

Основы технологии мясных полуфабрикатов.

Общая характеристика основных зерновых культур.

Введение в технологию хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) общую структуру пищевой отрасли, состояние, тенденции ее развития;
- б) действующие технологии переработки животного и растительного сырья и основные направления их совершенствования;
- в) действующую нормативно-техническую документацию на продукцию переработки сельскохозяйственного сырья.

2) Уметь:

- а) читать и понимать основные технологические схемы производства пищевых продуктов;
- б) принимать решения по организации и ведению технологического процесса переработки сырья в полуфабрикаты и готовую продукцию.
- в) основные принципы составления технологических потоков и линий.

3) Владеть:

- а) навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами,

нормами и правилами в производственном процессе и их использованием в профессиональной деятельности

б) навыками по разработке технологических потоков, обеспечивающих безвредность продуктов и общую экологичность пищевых производств.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.