

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.ДВ.12.1 Высокоэффективные методы обработки сырья и пищевых продуктов**

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

по профилю «Пищевая инженерия малых предприятий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

#### **1. Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Высокоэффективные методы обработки сырья и пищевых продуктов» является теоретическая и практическая подготовка студента в области современной технологии и техники комплексной и экономически эффективной переработки сырья растительного, животного и микробиологического происхождения и рыбы с получением продуктов питания.

#### **2. Содержание дисциплины «Высокоэффективные методы обработки сырья и пищевых продуктов»:**

Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека.

Общая характеристика пищевого сырья.

Физические, химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при хранении и переработке пищевого сырья.

Физико-химические методы переработки пищевого сырья.

Изменения физико-химических свойств и биологической ценности пищевого сырья при переработке его в продукты питания.

Методы консервирования пищевых продуктов.

#### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

а) понятия ассортимента продуктов питания, белковых препаратов и аналогов продуктов питания;

б) свойства сырья; закономерности технологических процессов производства продуктов питания, их зависимость от конструкции оборудования;

2) Уметь:

а) анализировать свойства сырья и готовой продукции;

б) анализировать и проектировать технологические процессы;

в) выбирать необходимое оборудование для производства продуктов питания и переработки вторичных ресурсов.

3) Владеть:

а) способами оптимизации и рационализации производства продуктов питания, белковых препаратов и аналогов продуктов;

б) способами переработки вторичных ресурсов агропромышленного комплекса пищевой промышленности.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.