

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.02 «Хранения и переработка сырья животного происхождения»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 «Хранение и переработка сырья животного происхождения» являются:

- а) освоение теоретических знаний о новых технологических процессах переработки сырья животного происхождения;
- б) приобретение умений по организации технологических процессов с позиций современных представлений об обеспечении высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя, а также технико-экономической эффективности ведения технологических процессов;
- в) формирование представлений об общей структуре отрасли, состоянии, тенденциях ее развития, об опыте зарубежных стран;
- г) освоение основных способов снижения потерь и повышения степени конверсии всех видов сырья животного происхождения;
- д) формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности;
- е) освоение основных закономерностей проведения технологических процессов, протекающих при переработке всех видов сырья, получаемых от сельскохозяйственных животных, сущности физических, физикохимических, биохимических, микробиологических процессов, протекающих на разных стадиях технологического процесса;
- ж) принципы построения современных технологических схем производства продуктов животного происхождения.

2. Содержание дисциплины «Хранение и переработка сырья животного происхождения»:

Основные принципы разработки новых и нетрадиционных технологий переработки животного сырья. Энерго- и ресурсосбережение.

Биотехнологические методы переработки животного сырья. Основные принципы концепции здорового питания человека.

Функциональные

продукты питания. Пробиотики, пребиотики и синбиотики их роль и значение в питании человека.

Новые технологии хранения продуктов растительного и животного происхождения

Основные показатели материало- энергоемкости различных продуктов питания животного происхождения. Основные технологические принципы снижения энергоемкости, материалоемкости и себестоимости продуктов питания животного происхождения. Современная упаковка в пищевой промышленности.

Классификация ферментных препаратов: по типу субстрата, по происхождению, по структурному признаку активного центра и особенностям механизма.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

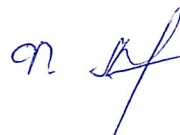
- а) физико-химические, биохимические и микробиологические основы процессов изменения основных пищевых веществ и компонентов животного сырья при его обработке, хранении и переработке;
- б) требования к качеству и безопасности сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- в) основные принципы организации технологических процессов переработки сырья животного происхождения различных видов.
- г) содержание и численные значения основных нормируемых показателей соответствующей нормативно-технической документации на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию;
- д) современные принципы и методы переработки сырья и производства продуктов питания;
- е) основные направления деятельности ведущих научных организаций и научно-производственных объединений, специализирующихся в области производства продукции животного происхождения;
- ж) пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли;
- а) требования стандартов к качеству выпускаемой продукции.

2) Уметь:

- а) производить расчет основных технологических процессов производства переработки животного сырья;
- б) использовать и разрабатывать нормативные документы для организации производства продуктов питания животного происхождения;
- в) получать и обрабатывать расчетные и экспериментальные показатели

- качества продукции с использованием программного обеспечения;
- г) анализировать причины возникновения дефектов и брака технологического процесса, разрабатывать и реализовывать мероприятия по их предупреждению;
 - д) составлять технологические схемы переработки скота и птицы и производства мясопродуктов с указанием параметров технологического процесса;
 - е) определять качественные показатели готового продукта;
 - ж) определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, оптимизировать на основе полученных данных технологический процесс и качество готовой продукции, повышать ресурсосбережение, эффективность и надёжность производства;
 - з) осуществлять контроль над технологическим процессом при эксплуатации современного технологического оборудования;
 - и) оценивать современные достижения науки в технологии переработки сырья животного происхождения.
- 3) Владеть:
- а) методами расчета потребности сырья, составления производственных рецептур, в том числе с использованием компьютерных технологий и пакетов прикладных программных продуктов;
 - б) навыками разработки современных технологических процессов производства продуктов питания из животного сырья;
 - в) безопасными приемами эксплуатации технологического оборудования;
 - г) навыками организации производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство;
 - д) основными методами и приемами ресурсо- и энергосбережения в области переработки сырья животного происхождения различных видов;
 - е) способностью оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели современных технологий переработки сырья животного происхождения различных видов.

И. о. зав. кафедрой ХТОМ



Ахмедзянова Ф. К.