

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.08.01 Общие принципы обработки пищевого сырья» направления подготовки бакалавров 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль «Машины и аппараты пищевых производств».

Цель изучения курса - изучение основных понятий и создание системы знаний об общих принципах обработки сырья на современном этапе.

Задачами курса являются:

- формирование представлений о принципах обработки сырья животного происхождения и продукции растениеводства;
- обучение студентов навыкам проведения контроля качества и стандартизации сырья растительного и животного происхождения в экспериментальных условиях и на производстве;
- подготовка к овладению современными методами обработки и хранения сырья растительного и животного происхождения.

Основные блоки и темы дисциплины:

Общие положения, основные определения, факторы, влияющие на сохранность продуктов; технологические основы обработки зерна и зернового сырья; технологические основы обработки сочного растительного сырья; режимы и способы обработки молока и молочного сырья; обработка и хранение мяса и отдельных видов мясных продуктов; технология обработки гидробионтов (рыбы и морепродуктов); стандартизация животноводческой и растениеводческой продукции.

Учебная дисциплина «Общие принципы обработки пищевого сырья» входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий (ПК-16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать сущность и значение самообразования; физико-механические свойства и технологические показатели используемых материалов и готовых изделий (ОК-7; ПК-16);

уметь саморазвиваться, повышать свою квалификацию и мастерство; применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий (ОК-7; ПК-16);

владеть способностью к самоорганизации и самообразованию; методами стандартных испытаний (ОК-7; ПК-16).

Дисциплина «Общие принципы обработки пищевого сырья» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими и

лабораторными занятиями, выполнением индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик _____



М. М. Коблева

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____



Х. Р. Сиюхов