

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 29.09.2022 13:52:38
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a025b514a551ee5ddc540496512d

Аннотация

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».

Целью освоения дисциплины является изучение основных понятий и создание системы знаний об общих принципах обработки сырья на современном этапе.

Задачами освоения дисциплины 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:

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 части, формируемой участниками образовательных технологий ОПОП.

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

ОПК 1.1 Использует основные законы дисциплин инженерно-механического модуля.

ОПК 1.3 Применяет методы математических, физических и химических процессов, предназначенных для конкретных технологических процессов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

ОПК-1.1.

Знать: основные законы дисциплин инженерно-механического модуля.

Уметь: применять основные законы дисциплин инженерно-механического модуля.

Владеть: навыками применения основных законы дисциплин инженерно-механического модуля.

ОПК-1.3.

Знать: методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

Уметь: использовать математические методы в технических приложениях, рассчитывать основные числовые характеристики случайных величин, решать основные задачи математической статистики; решать типовые расчетные задачи.

Владеть: методами математического анализа и моделирования; методами решения задач анализа и расчета характеристик физических систем, основными приемами обработки экспериментальных данных, методами работы с прикладными программными продуктами.

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
ст. преподаватель _____



М. М. Коблева

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

Х. Р. Сиюхов