Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 12.07.2024 12:34:09
Уникальный программный ключ:
fa4f0f0f1b2f6c2b6b7b3b5b1b6b4b7b4b8b1a

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*"

профиль подготовки "*Машины и аппараты пищевых производств*"

программа подготовки "*Бакалавр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

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

Раздел дисциплины
Введение в дисциплину. 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.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в переченькурсов дисциплин по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи со следующими дисциплинами: физика, аналитическая химия, физическая и коллоидная химия, стандартизация, метрология, сертификация.

Дисциплина основана на знаниях научных законов развития технологии обработки и переработки пищевого сырья. Для освоения дисциплины необходимы знания биологических, химических, физических и функциональных свойств сырья как основы качественной и количественной характеристик продукции. Дисциплина направлена на изучение основных принципов обработки пищевого сырья.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-1: Способен применять естественнонаучные и общеинженерные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности		
ОПК-1.3 Применяет методы математических, физических и химических процессов, предназначенных для конкретных технологических процессов		
методы математического анализа и моделирования, теоретического и	использовать математические методы в технических приложениях,	методами математического анализа и моделирования; методами решения

экспериментального исследования	рассчитывать основные числовые характеристики случайных величин, решать основные задачи математической статистики; решать типовые расчетные задачи	задач анализа и расчета характеристик физических систем, основными приемами обработки экспериментальных данных, методами работы с прикладными программными продуктами.
ОПК-1: Способен применять естественнонаучные и общеинженерные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности		
ОПК-1.1 Использует основные законы дисциплин инженерно-механического модуля		
основные законы дисциплин инженерно-механического модуля	применять основные законы дисциплин инженерно-механического модуля	навыками применения основных законы дисциплин инженерно-механического модуля

Дисциплина "Общие принципы обработки пищевого сырья" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 02.07.2024	Коблева Мира Мугдиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 02.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 02.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович