

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Загородная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Департамент: 19.03.02

Уникальный программный ключ:

факультет: 19.03.02

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.02.02 Общие принципы обработки

пищевого сырья"

направлений подготовки бакалавров "19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология броидильных производств и виноделие"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является ознакомление с основными принципами обработки сырья растительного происхождения, ролью и значением его в пищевом производстве; привитие студентам патриотизма к своей профессии; формирование серьезного отношения к профессиональным знаниям; обучение самостоятельному поиску информации для научной, учебной и профессиональной деятельности.

Задачами курса являются: изучение основных и новых видов растительного сырья броидильных производств и способов его обработки; обобщение видов и особенностей химического состава основного растительного сырья; изучение требований к технологическим параметрам сырья; выделение способов оценки качества основных видов растительного сырья; формирование у студентов деятельностного подхода в выборе сырья для производства вин, пива, безалкогольных напитков и спирта.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Общая характеристика растительного сырья пищевых производств.
Научные основы технологии сахара.
Научные основы технологии крахмала и крахмалопродуктов
Научные основы хлебопекарного производства. Основы переработки зерна в муку, крупу и зернопродукты.
Научные основы плодоовощных консервов
Научные основы производства пива.
Научные основы безалкогольных напитков.
Научные основы производства вина

Место дисциплины в структуре ОП

Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина преподается в 5 семестре и методически взаимосвязана с такими дисциплинами «Биохимия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализов», «Введение в технологию продуктов питания», а также имеет сопутствующие связи с дисциплинами базовой и вариативной частей «Пищевая химия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Общая технология отрасли».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1: Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-1.2 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
- методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья -физические, химические,	-Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение,	-разработками к требованиям безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки



<p>биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья -методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья -основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях -требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции -проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности \\\-проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями -производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>	<p>(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья - методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции - методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции -методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>		
<p>ОПК-3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда</p>		
<p>различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p>	<p>разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.</p>	<p>знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.</p>

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 единицы.



Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.07.2024	Коблева Мира Мугдиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович

