

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:24

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация к дисциплине

«Инновационные технологии в молочной отрасли»

Компонент	Вариативная часть / Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В. ДВ. 02.02
Семестр	8
Форма контроля	экзамен
Трудоемкость, з.е./ час	10/360
Компетенции	ПК-7, ПК-11, ПК-20

Цель изучения дисциплины состоит в том, чтобы углубить знания будущего бакалавра в производственно-технологической и научно-исследовательской профессиональной деятельности в области производства продуктов здорового питания населения, переработки и рационального использования вторичных сырьевых ресурсов, нетрадиционных технологических и технических приемах переработки молока в продукты питания.

Дисциплина включает вопросы, связанные с совершенствованием традиционных, внедрением мало- и безотходных технологий, и технических средств для их осуществления.

Задачи:

Основные задачи дисциплины

- изучение теоретических основ современных технических решений в области глубокой переработки молочного сырья;
- изучение современных и инновационных способов и методов переработки молока, являющихся неотъемлемой частью глубокой подготовки молодых специалистов, организации эффективной работы предприятий различных форм собственности;
- получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах, их воздействии на определенные функции организма человека, их применении в технологических схемах производства продукции;
- приобретение практических навыков для организации производства продуктов функционального питания, специализированных продуктов питания.
- приобретение практических навыков для организации производства с использованием нового оборудования, тароупаковочных материалов, пищевых добавок
- изучение принципов организации и обеспечения комплексного и сбалансированного развития молочной отрасли и повышение эффективности переработки молока.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт других стран;
- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- типовые технологические схемы производства молочной продукции;
- теоретическое обоснование технологических режимов и физико-химические изменения молочного сырья при переработке
- применяемое основное и вспомогательное оборудование отрасли;
- принцип разработки и совершенствования технологических схем производства.

уметь:

- осваивать новые виды оборудования для решения новых технологических задач;
- составлять принципиальные схемы переработки сырья;
- организовать технологический процесс производства молочных продуктов по типовым технологическим схемам;
- уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты;
- обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры;
- работать со всеми видами нормативно-технической документации и разрабатывать нормативную документацию на новые виды продуктов, применять полученные знания в практических условиях.

владеть:

- практическими навыками по выработке молочной продукции по типовым технологическим схемам;
- принципами расчетов материального баланса, выхода продукции и расходы сырья;
- приемами составления рациональных технологических схем переработки сырья;
- приемами совершенствования технологических процессов на основе анализа применяемых режимов производства, качества сырья и требований к конечной продукции

Указанные задачи должны реализоваться с учетом современных тенденций новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в молочной отрасли и основных направлений развития молочной отрасли в свете Государственной политики в области здорового питания и современных данных биологической безопасности сырья.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ПК):

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК- 11);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20).