

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «Технологии продуктов переработки сои»

Направление подготовки: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

направленность (профиль): **Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками**

1.1. Цель и задачи дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний в области вопросов морфологических особенностей сои, химического состава ее семян, первичной и глубокой переработки, технологии получения масла, муки, белого лепестка и высокотекстурированных белков из нее, также рассмотрены вопросы продуктов переработки сои: соевого молока, тофу и окары.

1.2. Задачи дисциплины:

- научить студентов анализу технологических процессов при переработки сои;
- научить студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки сои;
- научить студентов обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при переработки сои, ориентируясь на снижение себестоимости и повышение качества продукции.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология продуктов переработки сои» (Б1.В.04.) относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции
	Биохимия
	Химия
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Знать: • общие базовые сведения по органической, биологической, физической и коллоидной химии; • навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников. Уметь: • анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов; • принимать решение по проблемам постановки

	исследования и производства. Владеть: определением физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов;
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-9	Технологическое обеспечение работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции	ПК-9.1. Способен использовать в процессе производства продукции ресурсо-энергосберегающие технологии	Знать - Понимать принципы ресурсо-энергосбережения и их значение для устойчивого производства. - Знать существующие технологии, позволяющие снизить потребление ресурсов и энергоресурсов. - Осознавать нормативные и законодательные акты, регулирующие использование таких технологий. Уметь - Оценивать эффективность применения энергосберегающих технологий на различных этапах производственного процесса. - Разрабатывать планы внедрения ресурсосберегающих решений в рамках производственного процесса. - Проводить анализ и мониторинг потребления ресурсов и энергии после внедрения технологий. Владеть - Владеть навыками работы с современными инструментами и программным обеспечением

			для анализа и оптимизации энергопотребления. - Уметь эффективно внедрять обучающие программы для персонала по новым технологиям. - Владеть методами оценки затрат и выгоды от применения ресурсосберегающих технологий в производстве.
		ПК-9.2 Демонстрирует знания основных технологических процессов производства пищевых добавок и технологических вспомогательных средств	Знать - Знать классификацию пищевых добавок и вспомогательных средств, их функциональные характеристики и область применения. - Понимать основные технологические процессы производства пищевых добавок, включая методы экстракции, ферментации и синтеза. - Осознавать требования к качеству и безопасности пищевых добавок, а также нормативные документы, их регулирующие. Уметь - Уметь описывать и анализировать этапы технологических процессов производства пищевых добавок и вспомогательных средств. - Способствовать подбору необходимых технологических вспомогательных средств для различных процессов. - Проводить оценку и контроль качества на разных стадиях технологического процесса. Владеть - Владеть методами расчета параметров технологических процессов, включая температурные, временные и производственные характеристики. - Уметь управлять производственным процессом с учетом современных тенденций

			и инноваций в области пищевых добавок. - Владеть навыками работы с лабораторным оборудованием для анализа качества пищевых добавок и вспомогательных средств.
--	--	--	---

