

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмова

Дата подписания: 03.06.2024 12:36:02

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4555c1054991af77de79fa5835829

Аннотация дисциплины

Наименование
дисциплины
(модуля)

Методология разработки технологий переработки
сельскохозяйственного сырья

Краткое
содержание

Методология в создании новых видов продукции животного происхождения. Новейшие достижения научно-технического прогресса в области промышленной переработки сырья. Совершенствование технологии получения продуктов функционального питания. Качество и безопасность продуктов питания. Основы разработки диетических и специальных продуктов питания. Современные методы контроля качества животноводческого сырья. Формализация представлений о пищевой и технологической адекватности мясного сырья.

Результаты
освоения
дисциплины
(модуля)

Основные проблемы в области технологических процессов и оборудования.
Определять методы и средства решения основных проблем технологических процессов и оборудования.
Навыками решения научных и проектных задач с использованием современных технологий научных исследований.
Актуальную нормативную документацию в соответствующей области знаний; - методы проведения исследований и разработок; средства и практику планирования, организации, проведения и внедрения научных исследований и разработок.
Применять актуальную нормативную документацию в соответствующей области знаний; оформлять результаты научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ (патенты, научно-техническая документация).
Навыками разработки планов и методических программ проведения исследований и разработок по определенной тематике, организации сбора и изучения научно-технической информации по теме, проведения анализа и теоретического обобщения научных данных в соответствии с задачами исследования.
Отечественную и международную нормативную базу в соответствующей области знаний;
методы разработки информационных, объектных, документных моделей производственных организаций.
Применять актуальную нормативную документацию в соответствующей области знаний; применять методы разработки информационных, объектных, документных моделей производственных предприятий.
Навыками организации внедрения результатов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ, обеспечения научного руководства практической реализацией результатов научных исследований и опытно-конструкторских работ.

Трудоемкость, з.е.

3 з.е.

Формы
отчетности

Экзамен.

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная
литература

1. Амбражей, И.М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И.М. Амбражей. - Минск : РИПО, 2018. - 128 с. : ил. -

	Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-402-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522 2. Колобов, С. В. Теория и практика исследования потребительских свойств комбинированных продуктов питания (использование пищевых добавок в производстве мясных продуктов) [Электронный ресурс] : монография / С. В. Колобов. – Электрон. текстовые данные. – М. : Московский гуманитарный университет, 2018. — 156 с. – 978-5-98079-974-8. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/39696
Дополнительная литература	1. Дворецкий Д.С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дворецкий Д.С., Дворецкий С.И.— Электрон. текстовые данные.— Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013.— 352 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64153.html.— ЭБС «IPRbooks» 2. Баракова Н.В. Основы технологии пищевых продуктов. Практические занятия [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Баракова Н.В., Радионова И.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, 2013.— 39 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67508.html .— ЭБС «IPRbooks»