

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
по основной образовательной программе аспирантуры
направление **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»**, профиль 05.18.04
«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

1 Цель дисциплины – формирование у аспирантов углубленных профессиональных знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):**Общепрофессиональные компетенции:**

- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);
- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4).

Профессиональные компетенции:

- способность анализировать отечественную и зарубежную научную и техническую литературу и документацию по вопросам технологии обработки, хранения и переработки мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием компьютерных средств (ПК-6);
- способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-7);
- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-8);
- способность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-9);
- способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-10);
- способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований; обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-11);
- готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (ПК-12).

3 Трудоемкость дисциплины: 9 ЗЕ (324 часа).

4 Содержание дисциплины.

Дисциплина включает следующие разделы:

Раздел 1. Общие вопросы технологии пищевых продуктов.

Раздел 2. Технология мяса и мясных продуктов.

Раздел 3. Технология молока и молочных продуктов.

Раздел 4. Технология рыбных продуктов.

Раздел 5. Технология холодильного производства.

Раздел 6. Информационные технологии в процессе исследования свойств сырья.

5. Форма промежуточной аттестации: зачет (очная форма обучения - в 6 семестре, заочная форма обучения - в 8 семестре), экзамен (очная форма обучения - в 7 семестре, заочная форма обучения - в 9 семестре).

