

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология мясных и молочных продуктов»

по основной образовательной программе
прикладного бакалавриата (по УП 2017-2018 г. г.)
15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль «Машины и аппараты пищевых производств»
(очная, заочная формы обучения)

1. Цели дисциплины:

- приобретение знаний в области техники и технологии мясной и молочной промышленности;
- формирование у студента основ системного восприятия технологических процессов переработки мяса и молока;
- изучить влияние различных факторов на качество мясных и молочных продуктов, основы технологии мясных и молочных продуктов, использование безотходных технологий мясных и молочных продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению (ПК-9);
- способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умение контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10).

3. Трудоемкость дисциплин – 3 ЗЕ (108 часов).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Технология мяса и мясных продуктов.

Модуль 2: Технология молока и молочных продуктов.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев