

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

дисциплины учебного плана подготовки аспирантов

направление **19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии**

программа **Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств**

Индекс модуля и название дисциплины Б1.В.ДВ.1 Инновационная техника мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Объем трудоемкости:

очная форма обучения – 8 зачетных единиц (288 часов, из них 80 часов аудиторной нагрузки: лекционных 60 часов, лабораторных 10 часов, практических 10 часов; самостоятельной работы 208 часов);

заочная форма обучения – 8 зачетных единиц (288 часов, из них 24 часа аудиторной нагрузки: лекционных 20 часов, лабораторных 2 часа, практических 2 часа; самостоятельной работы 264 часа).

График освоения учебной дисциплины:

очная форма обучения – 2-й курс, 3-й семестр (5 недель), 4-й семестр (5 недель);
заочная форма обучения – 2-й курс, 3-й и 4-й семестры.

Место дисциплины в структуре ООП ВО. Дисциплина относится к дисциплинам по выбору блока 1.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Информационные технологии в науке и образовании», «История и философия науки».

Цель дисциплины – формирование у выпускников, освоивших программу аспирантуры, технологического образного мышления и научно-практических представлений в области применения инновационной техники в технологиях получения животного сырья, производства пищевых и кормовых продуктов, холодильной обработки и холодильного хранения.

Задачи дисциплины: освоение принципов и подходов применения инновационной техники при создании и внедрении ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий и биотехнологий переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты; обеспечение возможности осуществлять самостоятельную научно-исследовательскую деятельность в области биотехнологии продуктов питания животного происхождения с учетом достижений отечественной и зарубежной техники, рекомендаций и результатов научно-исследовательских работ.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (элементы компетенций):

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки (УК-2);
- 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);
- способность и готовность к созданию технологий новых видов продукции из сырья животного происхождения, в том числе продукции функционального назначения (ПК-1);
- способность и готовность к использованию информационных технологий при проектировании новых продуктов из сырья животного происхождения, обосновании технических и технологических решений (ПК -2);
- разработка научных основ, создание и внедрение ресурсосберегающих, экологически безопасных технологий и биотехнологий переработки сырья животного происхождения (ПК -3);
- способность и готовность к разработке научно-технической документации и технологических регламентов на производство новых видов пищевых продуктов (ПК -4);
- готовность к осуществлению самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области биотехнологии продуктов питания животного происхождения (ПК -6).

Основные разделы дисциплины

1. Инновационные техника и технологические процессы переработки мяса и производства мясных продуктов.
2. Инновационные техника и технологические процессы переработки молока и производства молочных продуктов.
3. Инновационные техника и технологические процессы переработки водных биологических ресурсов и производства продуктов на их основе.
4. Инновационные техника и технологические процессы холодильной обработки и хранения при производстве мясной, молочной и рыбной продукции.

Виды учебных занятий по дисциплине: лекции, лабораторные работы, практические занятия.

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен.

Основная литература по дисциплине

1 Бакин И.А. Современные проблемы в области аппаратного оформления пищевых производств: учебное пособие; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2014.- 106 с.

2 Сорокопуд А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2010.- 228 с.

3 Сорокопуд А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2010.- 209 с.

Разработчик – ведущий преподаватель
Запорожский А.А., д-р техн. наук, профессор

Заведующий кафедрой ТПЖП
Бархатова Т.В., д-р техн. наук, профессор

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and strokes, positioned to the right of the text.