

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 03.04.2024 09:32:33

Уникальный программный ключ:

f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

Аннотации к рабочим программам дисциплин (учебному предмету, курсу, модулю),
практики в составе образовательной программы

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА профессиональной переподготовки

«Технологии производства и переработки сырья, кормов и продуктов питания животного и растительного происхождения»

1. Рабочая программа дисциплины «Основы законодательства в пищевой промышленности. Метрология, стандартизация и сертификация. Методы исследования сырья и продукции»

1.1. Цель дисциплины: формирование знаний в области законодательства в пищевой промышленности при разработке доступных продуктов здорового питания; приобретение навыков, необходимых для выполнения работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой пищевой и кормовой продукции; изучение методов исследования пищевых и кормовых продуктов животного и растительного происхождения, принципов оценки вредных факторов.

Задачи: изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля, управление качеством и безопасностью пищевых продуктов; порядка проведения сертификации продуктов предприятий пищевой и кормовой отраслей; освоение особенностей анализа продуктов животного и растительного происхождения; изучение основ анализа продуктов животного и растительного происхождения.

1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья (профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», трудовая функция С/02.5)

ПК-2 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья (профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», трудовая функция С/03.5)

ПК-3 - способен осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян (профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», трудовая функция С/02.5)

ПК-4 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», трудовая функция С/03.5)

1.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы законодательства в пищевой промышленности

Тема 2. Методы стандартизации

Тема 3. Методы исследования сырья и продукции

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

2. Рабочая программа дисциплины «Технология переработки сельскохозяйственного сырья растительного происхождения»

2.1. Цель дисциплины: формирование знаний в области технологии переработки сельскохозяйственного сырья растительного происхождения, хранения, переработки зерна; технологии хлебобулочных, макаронных изделий, зерновых и масличных продуктов, зерно-бобовых и других мельничные продукты.

Задачи: формирование навыков по управлению технологиями сельскохозяйственного сырья растительного происхождения качеством и безопасности пищевых продуктов.

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-3 - способен осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян (профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», трудовая функция С/02.5)

ПК-4 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», трудовая функция С/03.5)

2.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Технологии хлебобулочных, макаронных изделий, зерновых и масличных продуктов

Технология производства муки. Стандарты на муку пшеничную и ржаную. Технология масличных продуктов растительного происхождения. Технология макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 2. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность хлебобулочных, макаронных изделий, зерновых и масличных продуктов

Пищевая, биологическая и энергетическая ценность хлебобулочных, макаронных изделий различного сорта и качества исходного сырья, зерновых и масличных продуктов различного происхождения.

Тема 3. Характеристика предприятий по переработке зерна, предприятий комбикормовой промышленности

Мельничные и элеваторные предприятия. Классификация и характеристика зерновых и крупяных продуктов, зернобобовых культур. Классификация конечных пищевых продуктов. Классификация побочных мельничных продуктов. Виды предприятий комбикормовой промышленности. Классификация и характеристика зерновых, зеленых, полнорационных комбикормов комбикормов-концентратов, зеленых кормовых продуктов, премиксов и добавок, силосов и сенажей.

Тема 4. Технологии заготовки и приготовления кормов разных типов. Корма для животных

Технологии зерновых, зеленых, полнорационных комбикормов комбикормов-концентратов, зеленых кормовых продуктов. Отбор проб кормов различного происхождения, их консервирование, методы исследования на регламентные показатели. Органолептическая и физико-химическая оценка кормов, регламентные показатели, качественная оценка.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

3. Рабочая программа дисциплины «Технология молока и молочных продуктов»

3.1. Цель дисциплины: формирование современных представлений о технологиях молока и молочных продуктах оценка качественных характеристик.

Задачи: изучение особенностей технологий различных групп молочных продуктов; назначения и основ термических приемов обработки молочного сырья и готовых продуктов; освоение принципов нормирования компонентных составов при производстве различных групп молочных продуктов.

3.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья (профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», трудовая функция С/02.5)

3.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Оценка и первичная переработка молочного сырья

Приемка молока, оценка качества на регламентные показатели. Первичная переработка и резервирование молока, физико-химические процессы и их регулирование.

Тема 2. Общие технологии, хранение и транспортировка молочных продуктов разных групп

Общие технологии питьевых, кисломолочных, белково-жировых, сгущенных продуктов, мороженого и технических молочных продуктов. Режимы хранения и транспортировки.

Тема 3. Оценка физико-химических и органолептических параметров молочных продуктов

Регламентные требования по физико-химическим и микробиологическим показателям молочных продуктов разных групп. Нормативно-техническая документация.

Тема 4. Основы регулирования технологических процессов при производстве молочных продуктов

Регулирование качественных характеристик молочных продуктов разных групп баро-термическими, комбинативными, ультрафильтрационными методами.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

4. Рабочая программа дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов»

4.1. Цель дисциплины: формирование современных представлений о технологиях мяса и мясных продуктах оценка качественных характеристик.

Задачи: изучение технологий различных групп мясных продуктов; изучение назначения и основ термических приемов обработки мясного сырья и готовых продуктов; ознакомление с регламентными понятиями и характеристиками различных групп мясных продуктов.

4.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-2 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья (профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», трудовая функция С/03.5)

4.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Оценка и первичная переработка мясного сырья

Приемка мяса, оценка качества на регламентные показатели. Первичная переработка и резервирование мяса, физико-химические процессы и их регулирование.

Тема 2. Общие технологии, хранение и транспортировка мясных продуктов разных групп. Яйцепродукты.

Общие технологии колбасных, варено-копченых, вяленых, запеченых, белково-жировых, сгущенных продуктов, полуфабрикатов, консервов и вторичных мясных продуктов. Режимы хранения и транспортировки.

Тема 3. Оценка физико-химических и органолептических параметров мясных продуктов

Регламентные требования по физико-химическим и микробиологическим показателям мясных продуктов разных групп. Нормативно-техническая документация.

Тема 4. Основы регулирования технологических процессов при производстве мясных продуктов

Регулирование качественных характеристик мясных продуктов разных групп баротермическими, комбинативными, ультрафильтрационными методами.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

5. Рабочая программа дисциплины «Органические продукты питания»

5.1. Цель дисциплины: формирование современных представлений об органических продуктах питания животного и растительного происхождения, технологиях мясных, молочных и растительных продуктов.

Задачи: изучение особенностей различных групп мясных, молочных и растительных мясных продуктов, относящихся к органическим продуктам; изучение назначения и основ производства сырья для выработки органических продуктов; ознакомление с регламентными понятиями и характеристиками различных групп органических продуктов; освоение принципов нормирования компонентных составов при производстве различных групп органических продуктов.

5.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья (профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», трудовая функция С/02.5)

ПК-2 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья (профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», трудовая функция С/03.5)

ПК-3 - способен осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян (профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», трудовая функция С/02.5)

ПК-4 - способен осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», трудовая функция С/03.5)

5.3. Тематическое содержание:

Содержание дисциплины

Тема 1. Нормативно-законодательная база органических пищевых продуктов. Сертификация

Действующие документы и нормативно-правовые акты РФ, регионов, СНГ, международные документы.

Тема 2. Технологические основы производства органических продуктов растительного происхождения

Общие требования и пути производства органических продуктов растительного происхождения разных групп. Режимы хранения и транспортировки. Сертификация.

Тема 3. Технологические основы производства органических продуктов животного происхождения

Общие требования и пути производства органических мясных продуктов разных групп. Режимы хранения и транспортировки. Сертификация.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть адаптирована для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.