

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.Б.10 Общая технология пищевых производств**

По направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

По направленности: «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: Бакалавр.

Кафедра-разработчик : Технологии мясных и молочных продуктов

Кафедра-разработчик рабочей программы: Технологии мясных и молочных продуктов

#### **1. Цель освоения дисциплины:**

Целями освоения дисциплины «Общая технология пищевых производств» являются:

- а) формирование знаний об общих закономерностях, процессах и явлениях, характерных для технологий пищевой отрасли;
- б) обучение технологии получения навыков работы с технической и нормативной литературой, регламентами и нормами;
- в) обучение способам применения полученных знаний в практической деятельности;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при переработке сырья животного и растительного происхождения в готовый пищевой продукт.

#### **2. Содержание дисциплины.**

Организация технологического потока как системы процессов.

Строение технологического потока.

Введение в холодильную обработку сырья животного происхождения.

Основы технологии мясных полуфабрикатов.

Общая характеристика основных зерновых культур.

#### **3. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- общую структуру пищевой отрасли, состояние, тенденции ее развития;
- действующие технологии переработки животного и растительного сырья и основные направления их совершенствования;
- действующую нормативно-техническую документацию на продукцию переработки сельскохозяйственного сырья.

2) Уметь:

- читать и понимать основные технологические схемы производства пищевых продуктов;
- принимать решения по организации и ведению технологического процесса переработки сырья в полуфабрикаты и готовую продукцию.
- основные принципы составления технологических потоков и линий.

3) Владеть:

- навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами в производственном процессе и их использованием в профессиональной деятельности;
- навыками по разработке технологических потоков, обеспечивающих безвредность продуктов и общую экологичность пищевых производств.

Зав. кафедрой ТММП



Г.О.Ежкова