

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ПРОФИЛЬ «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА

Наименование дисциплины		ПРИНЦИПЫ ЭКОЛОГИИ И РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ								
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	4 ЗЕ, 144 ч (из них 68 ч ауд. зан.)					
Форма аттестации					Зачет с оценкой					
Цели освоения дисциплины										
Целями освоения дисциплины являются освоение научных основ и технологических аспектов охраны окружающей среды, ресурсосбережения в отрасли как при производстве растительных масел, их рафинации и переработке, так и в производстве эфирных масел, душистых веществ и парфюмерно-косметических продуктов										
Место дисциплины в структуре ООП										
Дисциплина относится к вариативной части цикла профессиональных дисциплин профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе «Физика», «Органическая химия», «Физическая химия», «Коллоидная химия», «Экология»										
Разделы дисциплины и виды занятий										
№	Наименование раздела дисциплины				ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Использование вторичных материальных ресурсов масложировой и эфиромасличной промышленности				14			14	30	58
2.	Охрана водного бассейна				10			10	25	45
3.	Охрана воздушного бассейна				10			10	21	41
Формируемые компетенции										
- использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1); - возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3); - способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процесса производства (ПК-4); - владеет прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5); - умеет работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-12)										
Образовательные результаты										
знания: основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства и переработки растительных масел;										
умения: применять полученные знания при решении проблем экологии и охраны окружающей среды в масложировой промышленности, рационального использования побочных продуктов;										
владение: опытом работы с нормативно-технической документацией и литературой по комплексному использованию сырья в пищевой промышленности										
Интерактивные формы обучения										
Интерактивные лекции, сообщения с презентациями, дискуссии										
Ответственная кафедра										
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии										
Составитель										
к.х.н., доцент Петрова С.Н.										