

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология муки из крупяных и бобовых культур и пути использования крупяной муки»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки научно-педагогических кадров)

Направленность (профиль): Пищевые системы

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-1: способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;
- ОПК-2: способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;
- ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав;
- ОПК-4: способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- ОПК-5: способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;
- ПК-1: способность анализировать отечественную и зарубежную научную и техническую литературу по вопросам технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства с использованием компьютерных средств;
- ПК-3: способность определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оценивать современные достижения науки и техники и разрабатывать технологии производства новых продуктов питания на основе растительного сырья;
- ПК-4: способность и готовностью разрабатывать мероприятия по комплексному использованию растительного сырья, в том числе создавать безотходные технологии его переработки;
- ПК-5: готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю "Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства";

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология муки из крупяных и бобовых культур и пути использования крупяной муки» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Основные понятия и определения. Теоретические вопросы анализа пищевых систем. Теоретические вопросы исследования пищевых систем. Классификация методов исследования свойств и состава пищевых систем..

2. Напряжение сдвига пищевых систем. Расчет уравнений, описывающих кривые течения.

3. Поверхностные свойства пищевых систем.. Оценка адгезии и внешнего трения сухих пищевых систем.

4. Сдвиговые и компрессионные характеристики пищевых систем. Расчет времени релаксации напряжения пищевых систем, силы сцепления между частицами сухой пищевой системы, скорости истечения жидкой пищевой системы.

Разработал:

Зам.зав.кафедрой
кафедры ТХПЗ

Проверил:

С.В. Морозов

