

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Аннотация рабочей дисциплины

**Б1.В.ДВ.02.02 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ И БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКСПЕРТИЗА ЖИРОВ И
МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность **Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Форма обучения: **очная, заочная**

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цели и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль Биотехнология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской; производственно-технологической.

Цель дисциплины: освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологических и биотехнологических особенностей производства и экспертизе жиров и масложировой продукции, в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить теоретические основы биотехнологии жиров и масложировой продукции, методы проведения экспертизы жиров и масложировой продукции, современные биотехнологические методы в производстве жиров и масложировой продукции; овладеть практическими навыками в подготовке, организации, выполнении лабораторных исследований жиров и масложировой продукции.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-1 Способен владеть методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1ПК-1 Владеет методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса	знания	Обучающийся должен знать методы технологического и биотехнологического контроля качества жиров и масложировой продукции в соответствии с технологией производства и оценки свойств сырья и готовой продукции (Б1.В.ДВ.02.02 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить технологический контроль качества сырья и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса (Б1.В.ДВ.02.02 - У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками технологического контроля качества сырья и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса (Б1.В.ДВ.02.02 - Н.1)

ПК-2 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-1ПК-2 Проводит контроль	знания	Обучающийся должен знать теоретические основы технологических параметров и режимов
-------------------------------	--------	--

технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции		производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить контроль технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 –У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения контроля технологических параметров и режимов производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -Н.2)

ПК-3 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-1 ПК-3 Владеет основными принципами внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать принципы внедрения системы управления качеством, безопасности и прослеживаемости биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -3.3)
	умения	Обучающийся должен уметь внедрять системы управления качеством, безопасности и прослеживаемости биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -У.3)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -Н.3)

ПК-4 Способен устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-1 ПК-4 Устанавливает причины, выбирает методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знания	Обучающийся должен знать теоретические основы причин и методов выявления и способов устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь устанавливать причины, выбирать методы выявления и способы устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками установления причин, выявлением и способами устранения брака в биотехнологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Б1.В.ДВ.02.02 -Н.4)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологические и биотехнологические особенности производства и экспертиза жиров и масложировой продукции» относится к отношению основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 5 зачетных единиц (ЗЕТ), 180 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается

- очная форма - в 5,6 семестре
- заочная форма на 4 курсе.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	68	28
<i>Лекции (Л)</i>	34	12
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	34	16
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	85	143
Контроль	27	9
Итого	180	180

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технологические особенности производства и экспертиза жиров животного и растительного происхождения

Технологические особенности производства, сырьевая база, биотехнологические особенности производства, порядок проведения экспертизы, требования в качестве и безопасности, условия хранения, транспортирования, дефекты жиров животного и растительного происхождения а именно топленых животных жиров, коровьего масла, растительных масел, заменителей молочного жира, эквивалентов, улучшителей и заменителей какао-масла

Раздел 2. Биотехнологические особенности производства и экспертиза масложировой продукции комбинированного происхождения

Биотехнологические особенности производства, сырьевая база, технологические особенности производства, порядок проведения экспертизы, требования в качестве и безопасности, условия хранения, транспортирования, дефекты пищевых масложировой продукции комбинированного происхождения, а именно маргарина, спредов, топленых смесей, жиров специального назначения, майонезов и майонезных соусов.