

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Электрофизические методы обработки пищевых продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-4; ПК-4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- классификация методов электрофизической обработки пищевых продуктов;
- устройство аппаратов для различных видов электрофизической обработки;
- принципы функционирования аппаратов для электрофизической обработки.

Умение:

- определять электрофизические характеристики мяса и мясных продуктов;
- применять различные виды электрофизической обработки при производстве мясной и колбасной продукции;
- подбирать аппараты для электрофизической обработки пищевых продуктов по их характеристикам;

Навык:

- владения техникой безопасности при работе с оборудованием для электрофизической обработки пищевых продуктов;
- пользования приборами для определения электрофизических характеристик мяса и мясopодуlктов;

Опыт деятельности

- работа с оборудованием для электрофизической обработки пищевых продуктов.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Раздел 1 «Классификация электрофизических методов обработки пищевых продуктов»

Раздел 3 «Электроконтактные методы обработки пищевых продуктов электрическим током промышленной частоты», Раздел 5 «Обработка пищевых продуктов инфракрасным излучением», Раздел 7 «Обработка пищевых продуктов радиационным излучением», Раздел 2 «Электростатические методы обработки пищевых продуктов», Раздел 4 «Высокочастотный и сверхвысокочастотный методы нагрева мясopодуlктов», Раздел 6 «Ультразвуковые методы обработки пищевых продуктов», Раздел 8 «Импульсные методы обработки пищевых продуктов».

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: ст. преподаватель кафедры безопасности жизнедеятельности, механизации и автоматизации технологических процессов и производств Папченко И.В.