

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 937 от 11.08.2020.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1.2 Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микро ингредиентов, технологических добавок, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

ПК-1.5 Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: баромембранного фракционирования компонентов пищевого сырья методы и приборы определения состава и свойства веществ при мембранном разделении

Умение: проводить качественный анализ полученной мембраны с использованием химических и физико-химических методов;

Навык: получения полимерных мембран и методами анализа структуры свойств данных материалов владеть методами разделения неоднородных жидких систем с использованием мембранных технологий

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 Баромембранные процессы разделения: задачи и проблемы Раздел 2 Структура мембран для баромембранных процессов и проблемы ее исследования Раздел 3 Особенности механизма селективного переноса и структура капиллярных систем Раздел 4 Ультрафильтрационные мембраны и аппараты Раздел 5 Мембранные системы Биокон для ультра- и микрофльтрации. Применение в различных отраслях пищевой промышленности Раздел 6 Перспективы разработки конкурентноспособных технологий с использованием баромембранных процессов

4. Форма промежуточной аттестации: Зачет.

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий кандидат с.-х. наук

Емельянов А.М.