

## АННОТАЦИЯ

### к рабочей программе дисциплины

#### «Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем»

##### 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. Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

##### **Индикаторы достижения компетенций:**

**ПК-1.2-** Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, 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:

**Знание:** свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

**Умение:** исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

**Навык и/или опыт деятельности:** владеть навыками исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

##### **Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1 Введение. Основные сведения о мембранах. Классификация мембран  
Раздел 2 Основные понятия, классификация и преимущества мембранных технологий  
Раздел 3 Мембранные процессы: ультрафильтрация, микрофильтрация, нанофильтрация, обратный осмос.  
Раздел 4 Использование мембранных технологий в пищевой отрасли  
Раздел 5 Использование биомембранных методов в биотехнологии  
Раздел 6 Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем

##### 4. Форма промежуточной аттестации: Зачет.

5. Разработчик: доцент каф. пищевых технологий канд. техн. наук, Клопова А.В.