**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 микрофильтрации. Применение в различных отраслях пищевой промышленности Раздел 6 Перспективы разработки конкурентноспособных технологий с использованием баромембранных процессов

**4. Форма промежуточной аттестации**: Зачет.

**5. Разработчик:** доцент кафедрыпищевых технологий кандидат с.-х. наук Емельянов А.М.