

Аннотация
учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.04.01 Технология пищевых производств»
направления подготовки бакалавров 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профиль «Машины и аппараты пищевых производств».

Цель изучения курса - знакомство инженера-механика пищевой промышленности со сложными процессами превращения сложного химического состава и строения в продукт питания, благодаря применению методов обработки, основанных на законах физики и химии, механики и теплофизики, микробиологии и биохимии.

Задачи курса являются:

- получение студентами теоретических знаний о совокупности процессов и технологических операций, обеспечивающих получение пищевых продуктов заданного качества;
- ознакомление их с закономерностями и процессами, которые являются общими для технологий различных пищевых производств;
- использование комплексного подхода к совершенствованию различных технологий;
- приобретение практических навыков, необходимых для будущей производственной деятельности.
- обучение технологическим процессом переработки различного происхождения с/х сырья в пищевой промышленности.

Основные блоки и темы дисциплины:

Зерно и продукты его переработки, солод, солодовые и ферментные препараты, пищевые жиры и масла, молоко и молочные продукты, технологическая схема получения, крахмал и крахмалопродукты, вода, требования к качеству, подготовка воды к производству, хлеб и хлебобулочные изделия, технология макаронных изделий, кондитерские изделия, пиво, квас, безалкогольные газированные напитки и минеральные воды, ликеро-водочные изделия, виноградные вина и коньяк, консервированные плоды и овощи.

Учебная дисциплина «Технологии пищевых производств» входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

- умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению (ПК-9);
- умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий (ПК-16).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности; физико-механические свойства и технологические показатели используемых материалов и готовых изделий (ПК-9, ПК-16);

уметь: проводить анализ причин нарушений технологических процессов; применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и

готовых изделий (ПК-9, ПК-16);

владеть: способами анализа качества изделий, причин нарушений технологических процессов; методами стандартных испытаний (ПК-9, ПК-16).

Дисциплина «Технологии пищевых производств» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими и лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

ст. преподаватель _____



М. М. Коблева

Зав. выпускающей кафедрой

по направлению _____



Х. Р. Сиюхов

