

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.11 Технология пищевых производств

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
по профилю «Пищевая инженерия малых предприятий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология пищевых производств» является теоретическая и практическая подготовка бакалавра в области современной технологии и техники эффективной переработки растительного сырья.

2. Содержание дисциплины «Технология пищевых производств»:

Традиционный ассортимент пищевых продуктов на основе сельскохозяйственного сырья. Сырье в производстве пищевых продуктов на основе сельскохозяйственного сырья. Способы переработки сельскохозяйственного сырья в агропромышленной и пищевой промышленности.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) ассортимент продуктов питания;
- б) физико-химические и реологические свойства пищевого сырья,
- в) закономерности технологических процессов производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья, их зависимость от конструкции оборудования;
- г) способы оптимизации и рационализации производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья;
- д) технологические стадии и операции переработки сельскохозяйственного сырья в продукты питания.

2) Уметь:

- а) анализировать свойства сельскохозяйственного сырья и готовой продукции;
- б) выбирать необходимое оборудование для производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья и переработки вторичных ресурсов.

3) Владеть:

- а) основными принципами разработки технологии производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья;
- б) основными принципами оценки качества продуктов питания из сельскохозяйственного сырья.

Зав. каф. ПИМП, профессор



Поливанов М.А.