

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в технологию и технику 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

Целями освоения дисциплины «Введение в технологию и технику пищевых производств» являются:

- а) формирование знаний о физико-химических и физико-механических свойствах сырья и продуктов для оценки их качества на пищевых производствах;
- б) подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской, экспериментально-исследовательской и инновационной деятельности;
- в) обучение технологии производства основных пищевых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Введение в технологию и технику пищевых производств»:

Современные формы организации технологических комплексов для переработки сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения в продукты питания. Технологические свойства пищевых сред. Технологическая линия для производства пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья. Технологическая линия для производства пищевых продуктов путем комбинированной сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья. Организация машинных технологий будущего.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) современные формы организации технологических комплексов для переработки сельскохозяйственного сырья растительного происхождения в продукты питания;
- б) технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки и сборки компонентов сельскохозяйственного сырья;
- в) технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья.

2) Уметь:

- а) выбирать основные и вспомогательные материалы;
- б) способы реализации технологических процессов;
- в) применять прогрессивные методы эксплуатации оборудования.

3) Владеть:

- а) методами проведения комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений;
- б) методиками анализа сырья и пищевых продуктов.

Зав. каф. ПИМП, профессор



М.А. Поливанов