АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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 сырья растительного и животного происхождения.

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 М.А. Поливанов