

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология пищевых производств

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология пищевых производств» являются:

- а) ознакомление студентов с современными достижениями пищевой промышленности и основные направления ее развития;
- б) изучение традиционных технологических процессов и нормативно-технической документации используемых в технологии пищевых производств;
- в) формирование навыков для оперативного управления технологическими процессами производства продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Технология пищевых производств»:

Общие сведения о пищевой промышленности и её роли в структуре агропромышленного комплекса.

Основные технологические процессы, используемые при производстве продуктов питания. Принципы составления технологических линий. Принципы подбора оборудования для осуществления технологических процессов производства пищевых продуктов.

Основные и дополнительные виды сырья и материалов используемые в пищевых технологиях.

Основные технологические схемы производства продуктов питания на основе растительного сырья.

Технология получения пищевых продуктов на основе сырья животного происхождения.

Расчет материальных потоков при выработке различных видов пищевых продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные технологические процессы, применяемые при производстве продуктов питания;
- б) базовые технологические схемы производства пищевых продуктов;
- в) основные требования, предъявляемые к сырью, производству и готовой пищевой продукции.

2) Уметь:

- а) анализировать основные свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса получения и качество готовой пищевой продукции;
- б) составлять аппаратурно-технологические схемы производства пищевых продуктов.

3) Владеть:

- а) навыками для подбора технологического оборудования для производства продуктов питания;
- б) навыками для организации и осуществления оперативного управления процессами производства пищевых продуктов.

Зав.каф. ПищБТ

Сысоева М.А.