

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ОД.10 Технологии пищевых производств

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»  
по профилю «Машины и аппараты пищевых производств»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технологии пищевых производств» являются:

- а) подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности в области пищевой промышленности;
- б) научить студентов сочетать фундаментальную подготовку по общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологии пищевых производств оборудования.

### **2. Содержание дисциплины «Технологии пищевых производств»:**

1. Технологии переработки пищевых полуфабрикатов.
2. Технологии производства крахмала.
3. Технологии производства молочных продуктов.
4. Технологии производства мясных и колбасных изделий.
5. Технологии производства карамели.
6. Технологии производства спирта.
7. Технологии производства спиртовых напитков.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) составление материальных балансов и потерь образующихся при переработке пищевых полуфабрикатов;
- б) составление материальных балансов и потерь образующихся при переработке мясных и колбасных изделий;
- в) составление материальных балансов и потерь образующихся при переработке молочных продуктов;
- г) составление материальных балансов и потерь образующихся при переработке карамели;
- д) составление материальных балансов и потерь образующихся при переработке производства спирта;
- е) составление материальных балансов и потерь образующихся при переработке спиртовых напитков.

2) Уметь:

- а) анализировать конструктивные, технико-экономические и другие эксплуатационные качества технологических параметров;
- б) выполнять основные расчеты материальных балансов, продуктовых расчетов технологических линий;
- в) правильно подбирать оборудование для технологических линий в соответствии с конкретными условиями производства;
- г) организовать технически грамотную эксплуатацию технологических линий.

3) Владеть:

- а) основными понятиями и терминологией, принятыми в технологии пищевых производств;
- б) методами расчета показателей аппаратурно-технологических схем.