Шифр, наименование образовательной программы 15.03.02 (151000.62) Технологические машины и оборудование
уровень профессионального образования бакалавр
профиль Машины и аппараты пищевых производств
профиль, специализация

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б.3.В.1 Технология пищевых производств

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

вариативная

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Обрезкова М.В., к.т.н., кафедра биотехнологии
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	5 / 180
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является получение бакалаврами теоретических знаний в области технологии пищевых производств: изучить классификацию сырья, его химический состав, органолептические, физико-химические, технологические и функциональные свойства; технологические процессы получения продуктов; анализ современных технологий производства изделий и оценку их эффективности; способы повышения качества и пищевой ценности изделий; дефекты и болезни изделий и способы их предотвращения.
Содержание дисциплины	Модуль 1. Пища и питание Модуль 2. Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности. Модуль 3. Зерно и продукты его переработки. Модуль 4. Крахмал и крахмалопродукты. Модуль 5. Пищевые жиры и масла. Модуль 6. Молоко и молочные продукты.
Формируемые компетенции	умеет применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий (ПК-7)
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Физика, Математика, Химия, Коллоидная химия, Реология вязких сред, Пищевая химия, Физико-механические свойства сырья и готовой продукции
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** состав и основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ***уметь***: применять методы стандартных испытаний по определению свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий; ***владеть:*** способностью анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.
Образовательные технологии	При реализации учебной работы по дисциплине «Технология пищевых производств» с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: деловые игры, разбор конкретных ситуаций, технологические тренинги и другие, которые сочетаются с внеаудиторной работой: на лекционных занятиях – мультимедийные презентации для демонстрации учебного материала в виде схем, таблиц, рисунков, лекция-беседа, лекция дискуссия; на лабораторных занятиях – работа в малых группах с различными предложенными образцами.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольные работы. Выполнение и защита лабораторных работ.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен.

Зав. кафедрой биотехнологии _____ Ю.А. Кошелев
название кафедры подпись