

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
15.03.02 Технологические машины и оборудование;
профиль Машины и аппараты пищевых производств

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологии пищевых производств»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. единиц, 144 часа, форма промежуточной аттестации – экзамен.

Программой дисциплины предусмотрены лекционные 17 часов, практические 34 часа, самостоятельная работа обучающегося составляет 93 часа.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: химический и биохимический состав пищевых продуктов; роль отдельных компонентов в технологических процессах; особенности технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия пищевых продуктов; сырье: состав, процессы; технологии производства хлебобулочных изделий, продуктов брожения, свеклосахарного, кондитерского, и других производств; требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; управление качеством на современных предприятиях пищевой промышленности. Уметь: используя знания основных закономерностей, объяснить процессы различных стадий технологии пищевых продуктов; проводить лабораторные анализы сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, давая обоснованные заключения в соответствии с требованиями действующих стандартов.

Дисциплина предусматривает изучение следующих основных разделов: питание и здоровье человека; нутриенты пищевых продуктов; техническое регулирование, стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой промышленности; системы менеджмента качества (СМК); научные основы технологических процессов; сырье для производства пищевых продуктов; технологии пищевых производств.