

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технологии пищевых производств»
для направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
в соответствии с учебными планами 2015, 2016, 2017, 2018 годов набора**

1. Цель дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Технологии пищевых производств» является формирование у студентов профессиональных компетенций ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-15, ПК-16, содержащихся в ФГОС ВО 15.03.02, и определяющих знания, умения и владения, о химическом составе пищевых продуктов, физиологической роли и технологических свойствах основных составных веществ продуктов питания, а также об основах технологических процессов пищевой промышленности, технологических схемах получения основных видов продукции по отраслям пищевой и перерабатывающей промышленности, параметрах процессов, условиях хранения готовых изделий и оценки их качества, а также об основных технико-экономических показателях работы предприятий, что соответствует основной и общим целям основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование».

2. Результаты обучения по дисциплине

- умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению (ПК-9);

- способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умение контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10);

- способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции (ПК-12);

- умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин (ПК-15);

- умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий (ПК-16);

В результате обучения по дисциплине «Технологии пищевых производств» студент должен:

-знать: методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности; методы анализа причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению, способы реализации технологических процессов, прогрессивной эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин;

-уметь: применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции, выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин; применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий;

-владеть: методами контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности; методами анализа причин нарушений технологических процессов; методами контроля соблюдения технологической дисциплины при изготовлении изделий; прогрессивными

методами эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин; методами стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий.

3. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 часов).

4. Формы контроля

Формы контроля при изучении дисциплины это:

- выполнение контрольных работ;
- зачет в 6 семестре и зачет с оценкой в 7 семестре для очной формы обучения, зачет в 3 семестре и зачет с оценкой 4 семестре для заочной формы обучения.

5. Структура дисциплины

Дисциплина «Технологии пищевых производств» включает следующие разделы: Дисциплина «Технологии пищевых производств» включает следующие разделы:

Питание и здоровье человека. Основные приоритеты в области улучшения питания населения России;

Основные составные вещества пищевых продуктов; Основы стандартизации в пищевой промышленности; Качество продуктов питания;

Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности; Основное и дополнительное сырье пищевой и перерабатывающей промышленности.

6. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологии пищевых производств» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» профиля «Машины и аппараты пищевых производств».

Программа дисциплины предназначена для студентов 3,4 курса очной формы обучения, студентов 2 курса заочной формы обучения.

Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Математика», «Физика», «Химия», «Информатика», «Технология конструкционных материалов», «Материаловедение» «Электротехника и электроника», «Механика жидкости и газа», «Введение в специальность», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Студенты, начиная изучение дисциплины «Технологии пищевых производств» должны владеть следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями: ОК-6, ОК-7, ДПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16.

Изучение данной дисциплины необходимо как предшествующее для успешного освоения таких дисциплин как «Механизация и автоматизация производственных процессов»,

«Технологическое оборудование», «Технологическое проектирование предприятий пищевой промышленности», а также для выполнения курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.