

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технологии пищевых производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)
В соответствии с учебным планом 2019 года набора

Направленность (профиль): Оборудование и процессы пищевых производств

Трудоемкость дисциплины – 7 з.е. (252 часа)

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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

ПК-10 способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий

ПК-12 способностью 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-15 умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин

ПК-16 умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий

Содержание 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.

Разработал:
Зав. кафедрой ТиТМиПП



В.В. Гриценко

Проверил:
И.о. декана ТФ



А.В. Сорокин