

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 23.07.2024 10:10:38

Университет: Программа бакалавриата

факультет: Факультет сельскохозяйственной продукции

рабочей программы учебной дисциплины "ФТД.01 Технология пищевых производств"

направления подготовки бакалавров "35.03.06 Агроинженерия"

**профиль подготовки "Технологическое оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции"**

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цели изучения дисциплины – знакомить будущего специалиста со сложными процессами превращения сложного химического состава и строения в продукт питания, благодаря применению методов обработки, основанных на законах физики и химии, механики и теплофизики, микробиологии и биохимии.

Задачи дисциплины:

- получение студентами теоретических знаний о совокупности процессов и технологических операций, обеспечивающих получение пищевых продуктов заданного качества;
- ознакомление их с закономерностями и процессами, которые являются общими для технологий различных пищевых производств;
- использование комплексного подхода к совершенствованию различных технологий;
- приобретение практических навыков, необходимых для будущей производственной деятельности.
- обучение технологическим процессам переработки различного происхождения с/х сырья в пищевой промышленности.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Зерно и продукты его переработки.
Пищевые жиры и масла. Молоко и молочные продукты
Сахар. Технологическая схема получения.
Хлеб и хлебобулочные изделия.
Солод, солодовые и ферментные препараты

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология пищевых производств» относится к факультативным дисциплинам учебного плана ОП по направлению подготовки бакалавров 35.03.06 Агроинженерия.

Для успешного освоения дисциплины «Технология пищевых производств» необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: химия, технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; методы анализа качества сельскохозяйственного сырья; физико-механические свойства сырья и готовых продуктов.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ОПК-4.1 Использует материалы научных исследований по совершенствованию технологий и средств



механизации сельскохозяйственного производства		
новейшие тенденции по совершенствованию технологий и средств механизации сельскохозяйственного производства	применять материалы научных исследований в совершенствовании технологий и средств механизации сельскохозяйственного производства	навыками использования научных исследований по совершенствованию технологий в области агроинженерии
ПКУВ-1: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы		
ПКУВ-1.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований		
современные методы и способы исследования.	проводить статистическую обработку результатов опытов, обобщать результаты и делать выводы	приемами и навыками в проведении научно-исследовательских изысканий по общепринятым методикам.
ПКУВ-1: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы		
ПКУВ-1.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов. Обобщает результаты опытов и формулирует выводы		
способы статистической обработки данных эксперимента	обрабатывать данные исследований	методиками обработки результатов исследований
ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
ОПК-4.2 Обосновывает применение современных технологий сельскохозяйственного производства, средств механизации для производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства		
современные технологии сельскохозяйственного производства, средства механизации для производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства	применять современные технологии сельскохозяйственного производства, средства механизации для производства, хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства	методами и способами реализации современных технологий и в профессиональной деятельности
ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
ОПК-4.1 Использует материалы научных исследований по совершенствованию технологий и средств механизации сельскохозяйственного производства		
новейшие тенденции по совершенствованию технологий и средств механизации сельскохозяйственного производства	применять материалы научных исследований в совершенствовании технологий и средств механизации сельскохозяйственного производства	навыками использования научных исследований по совершенствованию технологий в области агроинженерии

Дисциплина "Технология пищевых производств" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 02.07.2024	Коблева Мира Мугдиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович

