

ПРОИЗВОДСТВ" 1

Должность: Проректор по учебной работе

направления подготовки бакалавров "15.03.02 Технологические машины и оборудование"

Уникальный программный ключ:

профиль подготовки "Машины и аппараты пищевых производств"

программа подготовки "Бакалавр"

Цели изучения дисциплины – знакомить инженера-механика пищевой промышленности 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.
Солод, солодовые и ферментные препараты
Пищевые жиры и масла. Молоко и молочные продукты
Сахар. Технологическая схема получения.
Крахмал и крахмалопродукты.
Хлеб и хлебобулочные изделия. Технология макаронных изделий.
Кондитерские изделия.
Пиво. Квас. Безалкогольные газированные напитки и минеральные воды.
Ликеро-водочные изделия. Виноградные вина и коньяк.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология пищевых производств» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений ОП по направлению подготовки бакалавров 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

Для успешного освоения дисциплины «Технология пищевых производств» необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: химия, физико-механические методы обработки пищевых сред, химия пищи, физико-механические свойства сырья и готовых продуктов.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:



моделирования, теоретического и экспериментального исследования	методы в технических приложениях, рассчитывать основные числовые характеристики случайных величин, решать основные задачи математической статистики; решать типовые расчетные задачи	моделирования; методами решения задач анализа и расчета характеристик физических систем, основными приемами обработки экспериментальных данных, методами работы с прикладными программными продуктами.
---	--	--

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 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 14.04.2026	Коблева Мира Мугдиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 16.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 16.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович

