

Энгельсский технологический институт (филиал) федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.»

Кафедра «Технология и оборудование химических, нефтегазовых и пищевых  
производств»

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

по дисциплине

*«Б.1.3.10.2 Технология продуктов питания растительного происхождения»*

*«15.03.02 «Технологические машины и оборудование»*  
Профиль: «Машины и аппараты пищевых производств»

форма обучения – очная  
курс – 4  
семестр – 8  
зачетных единиц – 3  
часов в неделю – 2  
всего часов – 108,  
в том числе:  
лекции – 22  
практические занятия – 22  
лабораторные занятия – не предусмотрены  
самостоятельная работа – 64  
зачет – 8 семестр  
экзамен – не предусмотрен  
РГР – не предусмотрена  
курсовая работа – не предусмотрена  
курсовой проект – не предусмотрен

## **1. Цели и задачи дисциплины**

Учебная дисциплина «Технология продуктов питания растительного происхождения» реализует требования федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование».

Целью преподавания дисциплины «Б.1.3.10.2 Технология продуктов питания растительного происхождения» является формирование у студентов системы профессиональных знаний, умений и навыков по вопросам технологических принципов построения современных технологий переработки сырья растительного происхождения.

Задачи дисциплины направлены на:

1.1. формирование общих представлений о современных прогрессивных технологических процессах и технических средствах для переработки сырья растительного происхождения в готовые пищевые продукты на основе достижений науки и техники в области перерабатывающих производств;

1.2. приобретение навыков высокоэффективного использования техники, освоения методики разработки и проектирование технологий переработки сырья в пищевые продукты;

1.3. изучение связи технологии с особенностями сырья и качеством вырабатываемой продукции;

1.4. умение на основе глубокого овладения теорией и практикой осуществлять организацию и управление технологическими процессами производства продуктов из сырья растительного происхождения, их оптимизацию на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками;

1.5. изучение основных тенденций развития технологии и перспектив создания новых продуктов;

1.6. овладение студентами совокупностью знаний и умений, соответствующих уровню бакалавра по направлению подготовки 15.03.02 ТМОБ.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина относится к блоку Б.1.3 Дисциплины по выбору. Указанная дисциплина основывается на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин Б.1.1.6 «Физика», Б.1.1.7 «Химия», Б.1.2.5 «Физико-механические свойства сырья и готовой продукции», Б.1.2.10 «Процессы и аппараты пищевых производств», Б.1.2.11 «Технология пищевых производств», Б.1.3.8.1 «Пищевая химия».

Технология продуктов питания растительного происхождения является заключительной дисциплиной технологической направленности, по

завершении изучения которой студент должен быть вооружен теоретическими знаниями и практическими навыками осуществления технологических процессов и аппаратурного оформления пищевых производств, умением сочетать теорию с практикой, обеспечивая глубокую переработку сырья, т.е. с максимальным выходом, высоким качеством и наименьшими затратами на производство единицы массы готовой продукции.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Изучение дисциплины направлено на формирование следующей компетенции:

1. способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования (ПК-5).

Студент должен знать:

- процессы, происходящие при переработке сырья на различные виды продукции растительного происхождения;
- принципы оценки технологической эффективности процессов;
- основы технологии муки, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, сахара; технологии масложирового и маргаринового производства;
- сущность технологических процессов, различные методы и технологические схемы производства продуктов растительного происхождения;
- новейшие достижения отечественной и зарубежной науки в области технологий производства пищевых продуктов из сырья растительного происхождения.

Студент должен уметь:

- обоснованно разрабатывать передовые методы организации производства продуктов питания растительного происхождения;
- правильно выбирать пути для достижения поставленной цели;
- грамотно осуществлять технологические расчеты;
- квалифицированно организовывать и проводить технологические процессы с анализом полученных результатов;
- контролировать качество продукции;
- управлять технологическими операциями и процессами с целью их оптимизации.

Студент должен владеть:

- рациональными приемами поиска, хранения и использования научно–технической информации;

- теоретическими знаниями и практическими навыками реализации основных технологических процессов производства пищевых продуктов из сырья растительного происхождения.