

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 10.07.2023 14:46:05
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b514a351ee5ddc540496512d

Аннотация

Учебная дисциплина «Б1.В.ДВ.05.02 Инновационное оборудование пищевых производств»
направлений подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Учебная дисциплина «Б1.В.ДВ.05.02 Инновационное оборудование пищевых производств»
направлений подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Учебный план подготовки магистров по направлению 19.04.02
Технологические машины и оборудование, профиль «Технология хранения и переработки
злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Цели изучения курса - вооружить студентов, обучающихся в магистратуре систематизированными знаниями основ оптимизации технологии продукции питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости оптимизации технологических процессов с учетом современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизнедеятельности потребителя.

Задачи курса являются:

- получать и обрабатывать информацию из различных источников с использованием современных информационных технологий;
- применять программные средства при решении практических вопросов с использованием персональных компьютеров с применением программных средств общего и специального назначения;
- разрабатывать планы и программы организации инновационной деятельности на предприятии;
- оценивать инновационные и технологические риски при внедрении новых технологий.

Основные блоки и темы дисциплины:

Введение. Основные направления развития пищевой промышленности. Физические методы обработки пищевых сред. Электрофизические методы обработки пищевых сред. Теплофизические методы обработки пищевых сред.

Учебная дисциплина «Инновационное оборудование пищевых производств» входит в перечень дисциплин по выбору части, формируемой участниками образовательных технологий ОПОП.

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.

ОПК-1.2. Разрабатывает конкурентоспособные концепции совершенствования технологических процессов производства.

ОПК-3.2. Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений.

ПКУВ-2.4. Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

УК-4.3.

Знать: основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции; правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.

Уметь: определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности; осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.

Владеть: навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля; навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально; дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.

ОПК-1.2.

Знать: методы анализа состояния и прогнозирования перспектив развития отрасли.

Уметь: проводить оценку конкурентоспособности концепции.

Владеть: методами повышения конкурентоспособности предприятия в рамках обеспечения стратегии и политики его деятельности.

ОПК-3.2.

Знать: современные методы исследования для разработки новых технологических решений.

Уметь: осуществлять поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений.

Владеть: навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений.

ПКУВ-2.4.

Знать: принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции.

Уметь: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции.

Владеть: организацией мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, 5 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

профессор _____

А.А. Схляхов

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

Х. Р. Слюхов

