

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.01 «Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий» по направлению подготовки магистров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Дисциплина учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, магистерская программа «Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Целью изучения курса «Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий» - является знакомство магистров с новейшими, перспективными, научно-техническими отечественными и зарубежными разработками в области оборудования пищевых производств; дать знания необходимые для разработки новых технологических решений при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Задачами дисциплины являются:

- изучение форм, методов поиска и генерации технических решений;
- ознакомление с основами изобретательского творчества;
- постижение методологии преодоления технических противоречий.

Основные блоки и темы дисциплины: техническая система как объект творчества; постановка изобретательских задач и методы их решения; проектирование как творческий процесс; охрана объектов промышленной собственности.

Учебная дисциплина «Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий» входит в перечень дисциплин вариативной части ОПОП.

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

профессиональные компетенции (ПК)

- способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации; основные профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания из растительного сырья; методологию и научные основы современной технологии продуктов питания из растительного сырья.

уметь: организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний; осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство; ставить конкретные задачи и выполнять исследования направленные на создание новых продуктов питания из растительного сырья, определять необходимость обновления продукции, оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с требованиями.

владеть: современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально-технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции; современными приемами и методами

теоретического и экспериментального исследования по избранной проблематике; научными знаниями и методологией разработки новых продуктов питания из растительного сырья.

Дисциплина «Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы 72 часа.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик
доктор тех. наук, доцент

Зав. выпускающей кафедры



З.А. Меретуков

Х.Р. Сиюхов