

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:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 «Научные проблемы развития пищевых производств» 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 является: - освоение основных положений технической термодинамики, теплообмена, что составляет теоретические основы тепло- и хладотехники; прикладные части тепло- и хладотехники, привитие студентам патриотизма к своей профессии; формирование серьезного отношения к профессиональным знаниям; обучение самостоятельному поиску информации для научной, учебной и профессиональной деятельности.

Задачи курса - формирование знаний по следующим направлениям:

- выполнение научно-исследовательских работ как первой стадии проектирования;
- методология технологического проектирования;
- организация проектных работ;
- методы теоретических и экспериментальных исследований, обработки результатов эксперимента в современных пакетах прикладных программ.

Основные блоки и темы дисциплины: основные сведения о технологическом оборудовании, требования к процессам и оборудованию пищевых производств; научные основы технологии пищевых производств; основное и дополнительное сырье пищевых производств; вспомогательные материалы и тара для пищевых производств; основные виды финишных операций и технологического оборудования для их выполнения в различных пищевых производствах; инновационное технологическое оборудование для механической переработки пищевого сырья и полуфабрикатов.

Учебная дисциплина «Научные проблемы развития пищевых производств» входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.

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

УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата

ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка;

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

ПКУВ-1.4 Применяет практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов

В результате освоения дисциплины магистрант должен:

Знать:

основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда; современные инновационные методы решения задач в профессиональной деятельности; современные методы исследования для разработки новых технологических решений; принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Уметь:

подвергать критическому анализу проделанную работу; применять адекватные методы решения задач в профессиональной деятельности при разработке новых технологий с учетом достижений мировой науки и передовых технологий; осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Владеть:

навыками определения реалистических целей профессионального роста; навыками применения современных методов решения задач в профессиональной деятельности; навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений; стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.

Дисциплина «Научные проблемы развития пищевых производств» 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 3 зачетные единицы 108 часов

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик
доктор тех. наук, доцент

Зав. выпускающей кафедры



З.А. Меретуков

Х.Р. Сяухов