

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавшего: Ильямов Иван Иванович

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.10.2019 09:08

Уникальный программный ключ:

faaf0000000000000000000000000000

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.04.01 Научные проблемы развития  
пищевых производств"**  
**направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"**  
**профиля подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов,  
плодоовощной продукции и виноградарства"**

**программа подготовки "Магистр"**

### Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью** изучения дисциплины 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

Раздел дисциплины
Тема 1. Основные сведения о технологическом оборудовании, требования к процессам и оборудованию пищевых производств.
Тема 2. Научные основы технологии пищевых производств
Тема 3. Основное и дополнительное сырье пищевых производств. Первичная обработка сырья.
Тема 4. Продуктовый расчет производства продукции. Вспомогательные материалы и тара для пищевых производств.
Тема 5. Основные виды финишных операций и технологического оборудования для их выполнения в различных пищевых производствах
Тема 6. Инновационное технологическое оборудование для механической переработки пищевого сырья и полуфабрикатов.

### Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Научные проблемы развития пищевых производств» входит в перечень дисциплин по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений. При изучении дисциплины используются знания и навыки ранее освоенных дисциплин «Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий», «Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий». Результаты освоения дисциплины используются при изучении дисциплин «Современные технологии пищевых производств», «Инновационное оборудование пищевых производств», знания, умения и навыки расширяются, углубляются и закрепляются при прохождении студентами различных практик, при выполнении выпускной квалификационной работы и используются в профессиональной деятельности

**В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**



<b>ОПК-3:</b> Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
<b>ОПК-3.2. - Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений</b>		
Знать: современные методы исследования для разработки новых технологических решений	Уметь: осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений	Владеть: навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений
<b>УК-6:</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		
<b>УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</b>		
Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Уметь: подвергать критическому анализу проделанную работу.	Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.
<b>ПКУВ-1:</b> Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
<b>ПКУВ-1.4. Применяет практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов</b>		
Знать: - Принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Уметь: - 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: 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
<b>ОПК-2:</b> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
<b>ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка</b>		
Знать: современные инновационные методы решения задач в профессиональной деятельности.	Уметь: применять адекватные методы решения задач в профессиональной деятельности при разработке новых технологий с учетом достижений мировой науки и передовых технологий.	Владеть: навыками применения современных методов решения задач в профессиональной деятельности

Дисциплина "Научные проблемы развития 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:** Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	Меретуков Заур Айдамирович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 15.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

