

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:
faa404d1aeb2a025b514351ee5a0c540496512a

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.03 Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья направления 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**

Цели изучения курса: - получение знаний по зарубежным технологиям производства продуктов из растительного сырья, инновационным технологиям, принципам и методам управления и контроля деятельности предприятий производства продуктов из растительного сырья;

Задачи курса: - получение навыков оптимизации технологических процессов по переработке растительного сырья.

- получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производства продуктов питания из растительного сырья в сфере профессиональной деятельности.

Основные блоки и темы дисциплины

1. Введение в дисциплину. Цели, задачи и содержание дисциплины, связь с другими дисциплинами, место в учебном процессе

2. Ассортимент продуктов из растительного сырья. Организация переработки растительного сырья в производственных условиях.

3. Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья

4. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов производства продуктов из растительного сырья.

5. Методология управления качеством в сфере производства продуктов из растительного сырья на принципах оптимизации

Учебная дисциплина «Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья» входит в перечень дисциплин части формируемой участниками образовательных отношений плана ОП направлению подготовки бакалавров 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

В результате изучения дисциплины **«Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья»** у обучающегося формируются следующие универсальные (УК), общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные компетенции (ПКУВ) (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

УК-2.2: Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

Знать: - необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.

Уметь:- соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности.

Владеть: - навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.

ОПК-5.2: Внедряет результаты научных исследований на предприятиях отрасли.

Знать: - современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Уметь: - самостоятельно выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

Владеть: навыками организации и выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

ПКУВ-1.1. Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Знать: - показатели и методы оценки эффективности технологического процесса производства, трудоемкости производства продукции, расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда, а также принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Уметь: Разрабатывать новые технологические решения, методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

Владеть: навыками разработки новых технологических решений, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПКУВ-1.3: Проводит исследования, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Знать: биокаталитические, химические, биохимические, физико-химические, микро-биологические, биотехнологические, тепло- и массообменные, реологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья; методы технического контроля качества;

Уметь: - использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных биотехнологий и производства перспективной биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Владеть: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью поиска и разработки новых

эффективных путей получения биотехнологических продуктов, создания современных биотехнологий, в том числе нанобиотехнологий, технологий рекомбинантных дезоксирибонуклеиновых кислот, клеточных технологий.

Дисциплина «**Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья**» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными работами, практическими занятиями, тестами, выполнением контрольных и самостоятельных работ и завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик канд. техн. наук, доцент

Зав. выпускающей кафедрой по направлению



Т.А. Устюжанинова

Х.Р.Сиюхов