

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Файл содержит подписи: Исакова

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 03.09.2024 09:48:11

Уникальный программный ключ:

faa190c19270d13770e41411

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.05 Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья"

направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства"

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

1. Цели и задачи учебной дисциплины.

Целью изучения дисциплины "Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья" является:

приобретение знаний в области машин и аппаратов - преобразователей пищевых сред для ведения механических, гидромеханических, тепломассообменных и биотехнологических процессов, а также для упаковывания пищевой продукции; рассмотрение оригинальных методов технического обслуживания и ремонта оборудования, а также приоритетных научных проблем развития пищевых производств.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- изучение перспектив технического обеспечения пищевых производств для повышения эффективности машинных технологий;
- освоение современных форм организации технических комплексов и основных требований к процессам и оборудованию пищевых производств;
- формирование навыков научно-технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей инженерной деятельности.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Общая характеристика пищевых производств. Тема 1.1. Прогрессивные технологии и оборудование для хранения растительного сырья.
Тема 1.2. Прогрессивные технологии и оборудование для переработки растительного сырья.
Раздел 2. Прогрессивное технологическое оборудование для пищевых производств. Тема 2.1. Технологическое оборудование для механической переработки растительного сырья разделением.
Тема 2.2. Современное технологическое оборудование для выделения жидких фракций из сырья.
Тема 2.3. Технологическое оборудование для переработки растительного сырья соединением.
Тема 2.4. Технологическое оборудование для переработки сырья формованием
Тема 2.5. Технологическое оборудование для проведения массообменных процессов.
Промежуточная аттестация-экзамен

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья» входит в вариативную часть общенаучного цикла магистерской программы.



Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: биохимия, техническая микробиология, коллоидная химия, физиология питания, физико-механические методы обработки пищевых сред, технологическое оборудование для переработки растительного сырья, технологическое оборудование пищевых производств.

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о стратегическом и оперативном планировании, особенностях технологического процесса хранения и переработки растительного сырья, изучение спроса потребителей.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		
УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата		
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.
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.4. Применяет практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов		
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
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.2 внедряет новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
Знать: виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов броидильных производств
ПКУВ-2: Способен проводить стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПКУВ-2.4. Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции		
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 "Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья" 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 144 часа, 5 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Схаляхов Анзаур Адамович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович

