Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 08.11.2024 10:04:27
Уникальный программный ключ:
fa4[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.03.01 Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод*"

направления подготовки бакалавров "*19.04.02 Продукты питания из растительного сырья*"

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

программа подготовки "*Магистр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью настоящей дисциплины «Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод» является формирование у магистрантов системы знаний о современных подходах к сохранению качества и безопасности плодоовощной продукции, а также освоение передовых технологий ее переработки для создания инновационных продуктов питания.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- Изучить теоретические основы процессов, происходящих в плодах и ягодах при хранении и переработке, и факторы, влияющие на их качество и безопасность (в соответствии с компетенцией ОПК-3.1).
- Освоить современные технологии хранения плодов и ягод, включая регулируемые газы, контролируемые атмосферы, охлаждение и другие методы, обеспечивающие максимальное сохранение потребительских свойств.
- Рассмотреть передовые технологии переработки плодов и ягод, такие как концентрирование, сушка, замораживание, ферментация, экстракция и другие, с акцентом на инновационные решения.
- Освоить принципы разработки новых продуктов питания из растительного сырья, используя современные технологии переработки и автоматизированные технологические линии (в соответствии с компетенцией ПКУВ-1.1).
- Научиться анализировать и оценивать риски, связанные с качеством и безопасностью плодоовощной продукции на всех этапах производства, хранения и переработки (в соответствии с компетенцией ОПК-3.1).
- Развивать навыки критического мышления и способности к анализу различных вариантов решения технологических задач, оценивая их преимущества и недостатки (в соответствии с компетенцией УК-1.3).

Изучение дисциплины позволит магистрантам получить комплексные знания и практические навыки, необходимые для успешной профессиональной деятельности в области производства, хранения и переработки плодоовощной продукции, а также для разработки и внедрения инновационных технологий.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение в современные технологии хранения плодов и ягод
Факторы, влияющие на качество плодов и ягод при хранении
Современные методы и технологии хранения плодов и ягод
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод» является частью блока Б1.В.ДВ – дисциплин по выбору, входящих в структуру образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (217 часов для очной формы обучения).

Изучение данной дисциплины обеспечивает формирование компетенций, необходимых для успешной профессиональной деятельности выпускников магистратуры. В частности, дисциплина направлена на:

- **Формирование компетенции ОПК-3.1** посредством изучения факторов, влияющих на качество и безопасность плодов и ягод при хранении и переработке, а также методов оценки рисков, связанных с этими процессами.
- **Развитие компетенции ПКУВ-1.1** за счет освоения современных технологий переработки плодов и ягод, включая автоматизированные линии, и принципов разработки новых продуктов питания.
- **Содействие развитию УК-1.3** путем анализа различных технологических решений в области хранения и переработки, оценки их преимуществ и недостатков, а также выбора оптимальных вариантов для конкретных задач.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин бакалавриата, и служит основой для дальнейшего углубленного изучения специализированных дисциплин магистратуры, связанных с технологией хранения и переработки растительного сырья.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.1.Проводит анализ информации и оценивает риски, связанные с качеством и безопасностью продукции и услуг, процессами производства, снабжения, хранения и движения продукции		
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы систем управления качеством продукции в организации;	Уметь: организовывать контроль качества и управление технологическими процессами на основе стандартных и сертификационных испытаний;	Владеть: современными приемами стандартных и сертификационных испытаний по определению состава, функционально - технологических и физико-химических свойств пищевого сырья, материалов и готовой продукции.
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		
УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки		
Знать: - логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.	Уметь: - аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.	Владеть: - навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
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

Дисциплина "Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод" 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 еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 06.10.2024	Блягоз Аслан Русланович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.10.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.10.2024	Сиюхов Хазрет Русланович