

Документ подписан простой электронной подписью
рабочей программы учебной д

Исследования технологии

Должность: Проректор по учебной работе

направления подготовки

Уникальный программный ключ:

файл в формате "Меню"

[Идентификация подсети](#)

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения учебной дисциплины - «Техника экспериментального исследования технологического оборудования пищевых производств» - овладение магистрами знаний в области проведения экспериментальных исследований технологического оборудования пищевых производств на базе современных достижений отечественных и зарубежных ученых.

Задачами дисциплины:

- овладение навыками выбора темы исследования, научного поиска, анализа, экспериментирования,
- обработки данных, получения обоснованных эффективных решений с использованием информационных технологий.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Тема 1. Введение. Общие сведения об экспериментальных исследованиях.
Тема 2. Основы планирования. Методы и средства измерения.
Тема 3. Математическое моделирование технологических процессов и технологических систем.
Оптимизация физико-технологического эксперимента.
Промежуточная аттестация.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Техника экспериментального исследования технологического оборудования пищевых производств» относится к дисциплинам обязательной части подготовки магистров по направлению подготовки 15.04.02 «Технологические машины и оборудование». Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Современные пищевые техники и технологии», «Научные проблемы развития пищевых производств». Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОП: - «Современное технологическое оборудование», «Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-1: Способен формулировать цели и задачи исследования, выявлять приоритеты решения задач, выбирать и создавать критерии оценки результатов исследования		
ОПК-1.1 Формулирует цели и задачи исследований, выявляя приоритеты решения задач		
основные принципы формулировки цели и постановки задачи исследования	составлять план проведения эксперимента в соответствии с задачей исследования	навыками решения научных и проектных задач с использованием современных технологий научных исследований
ОПК-1: Способен формулировать цели и задачи исследования, выявлять приоритеты решения задач, выбирать и создавать критерии оценки результатов исследования		
ОПК-1.2 Формирует критерии оценки результатов исследования		
критерии оценки результатов исследования; современные методы экспериментальных исследований и	выбирать методики исследований и планировать, и проводить экспериментальные исследования;	методикой работы с техническими средствами измерений, современными методиками



обработки результатов экспериментальных исследований	проявлять инициативу в научных исследованиях	измерений; критериями оценки результатов исследования; критериями оценки результатов исследования
ОПК-12: Способен разрабатывать современные методы исследования технологических машин и оборудования, оценивать и представлять результаты выполненной работы		
ОПК-12.1 Применять и оценивать современные методы исследования технологических машин и оборудования		
современные методы исследования технологических машин и оборудования предприятий пищевой промышленности	применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений	навыками применения и оценки современных методов исследования технологических машин и оборудования
ОПК-12: Способен разрабатывать современные методы исследования технологических машин и оборудования, оценивать и представлять результаты выполненной работы		
ОПК-12.2 Демонстрирует знание современных проблем науки при разработке технологий, технологических машин и оборудования пищевых производств		
методы и средства познания, обучения и самоконтроля	разрабатывать современные методы исследования технологических машин и оборудования предприятий пищевой промышленности	навыками дискуссии и публичного представления результатов выполненной работы
ОПК-2: Способен осуществлять экспертизу технической документации при реализации технологического процесса		
ОПК-2.1 Осуществляет проверку технических документов, представленных для проведения экспертизы при реализации технологического процесса		
порядок проведения проверки проектной документации; требования нормативно-технической документации, нормативных правовых актов Российской Федерации к составу и содержанию разделов проектной документации	оценивать комплектность документов, предоставленных для проведения экспертизы проектной документации в соответствии с требованиями нормативных правовых актов	навыками проверки комплектности документов, предоставленных для проведения экспертизы проектной документации
ОПК-2: Способен осуществлять экспертизу технической документации при реализации технологического процесса		
ОПК-2.2 Осуществляет контроль проведения экспертизы проектной документации при реализации технологического процесса		
порядок проведения оценки соответствия проектной документации требованиям нормативных правовых актов; порядок подготовки и правила оформления сводного заключения по результатам экспертизы проектной документации	оценивать качество экспертных заключений на соответствие требованиям, установленным законодательством Российской Федерации; оценивать соблюдение сроков проведения экспертизы проектной документации; применять требования нормативных правовых актов и документов системы технического регулирования проектной деятельности при подготовке и оформлении сводных замечаний к проектной документации	навыками подготовки и оформления сводного заключения по результатам экспертизы проектной документации; формирование сводных замечаний к проектной документации

Дисциплина "Техника экспериментального исследования технологического оборудования 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 180 часа, 5 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.04.2026	Мариненко Ольга Вячеславовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.05.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 05.05.2026	Сиюхов Хазрет Русланович

