

Документ подписан простой электронной подписью
работчик программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.05.02 Инновационное оборудование
информации о владельце: Лицевых производств"
О.Ю. Захаровича, подп. Иванова
Должность: Проректор по учебной работе
направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"
дата подписания: 07.11.2024 10:05:52
ключевой программный ключ:
профиль подготовки "4Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов,
плодовоовощной продукции и виноградарства"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цели изучения дисциплины "Инновационное оборудование пищевых производств" является: вооружить студентов, обучающихся в магистратуре систематизированными знаниями основ оптимизации технологии продукции питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости оптимизации технологических процессов с учетом современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизнедеятельности потребителя.

- получать и обрабатывать информацию из различных источников с использованием современных информационных технологий;
- применять программные средства при решении практических вопросов с использованием персональных компьютеров с применением программных средств общего и специального назначения;
- разрабатывать планы и программы организации инновационной деятельности на предприятии;
- оценивать инновационные и технологические риски при внедрении новых технологий.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины	
Раздел 1	Введение. Основные направления развития пищевой промышленности
Раздел 2	Физические методы обработки пищевых сред
Раздел 3	Электрофизические методы обработки пищевых сред
Раздел 4	Теплофизические методы обработки пищевых сред
Промежуточная аттестация-экзамен	

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Инновационное оборудование пищевых производств» входит в перечень дисциплин по выбору в вариативной части общенаучного цикла магистерской программы.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: биохимия, техническая микробиология, коллоидная химия, физиология питания, санитария и гигиена питания, товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий



общественного питания, основы стандартизации и метрологии, теоретические основы технологии продукции питания.

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о стратегическом и оперативном планировании, особенностях технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, изучение спроса потребителей.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия		
ОПК-1.2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции совершенствования технологических процессов производства.		
Знать: методы анализа состояния и прогнозирования перспектив развития отрасли;	Уметь: проводить оценку конкурентоспособности концепции;	Владеть: методами повышения конкурентоспособности предприятия в рамках обеспечения стратегии и политики его деятельности.
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.2. Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений		
Знать: современные методы исследования для разработки новых технологических решений	Уметь: осуществлять поиск и систематизировать методы исследования для разработки новых технологических решений	Владеть: навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.		
Знать: - основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности; особенности стилистики официальных и неофициальных писем; социокультурные различия в формате корреспонденции;- правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.	Уметь: - определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.	Владеть: - навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.
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 загрязнителей химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств

Дисциплина "Инновационное оборудование 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 25.11.2024	Схаляхов Анзаур Адамович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 12.12.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 12.12.2024	Сиюхов Хазрет Русланович

