

руководит подписан простой электронной подписью
информация о владельце:
ФИО: Задорожний Людмила Ивановна
должность: Проректор по учебной работе
направления подготовки бакалавров "15.04.02 Технологические машины и оборудование"
наименование программы:
профиль подготовки "4.Машины и аппараты пищевых производств"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Задачи дисциплины:

- изучение перспектив технического обеспечения пищевых производств для повышения эффективности машинных технологий;
- формирование навыков научно-технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей инженерной деятельности;
- изучение основ теории работы машин и аппаратов пищевой промышленности и освоение методов расчета;
- изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования и принятых систем его классификации.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Инфракрасная сушка продуктов.
Применение инфракрасного излучения для выпечки продуктов
Электроконтактные методы обработки пищевых продуктов
СВЧ методы обработки пищевых продуктов.
Электрокопчение.
Обработка пищевых продуктов радиационным излучением.
Импульсные методы обработки пищевых продуктов.
Обработка пищевых продуктов ультрафиолетовым излучением.
Акустические методы обработки сырья пищевой промышленности.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Современные пищевые техники и технологии» играет ведущую роль в развитии традиционных и создании новых машинных технологий и современных поточных производств пищевых продуктов. Успешное изучение данной дисциплины обеспечивается изучением дисциплин:

- основы инженерного творчества;
- износ и разрушение деталей;
- процессы и аппараты пищевых производств.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать



следующими компетенциями:

ОПК-10: Способен разрабатывать методики обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах		
ОПК-10.1 Разрабатывает методики обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах		
требования производственной и экологической безопасности на рабочих местах предприятий пищевой промышленности	разрабатывать методики обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах предприятий пищевой промышленности	навыками обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах предприятий пищевой промышленности
ОПК-6: Способен использовать современные информационно-коммуникационные технологии, глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности		
ОПК-6.2 Использует глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности		
современные информационно-коммуникационные технологии	применять современные информационно-коммуникационные технологии и глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности	применять современные информационно-коммуникационные технологии и глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности
ОПК-6: Способен осуществлять исследования объектов и процессов в области строительства и жилищно-коммунального хозяйства		
ОПК-6.1 Применяет современные информационно-коммуникационные технологии в научно-исследовательской деятельности		
прикладные программные средства, применяемые при решении практических вопросов с использованием персональных компьютеров	успешно и целесообразно осваивать новые технологии и программные продукты с целью поиска, обобщения и использования информации, предоставляемой сетью Интернет	навыками самостоятельно осуществлять поиск необходимых источников информации и их отбор согласно тематике решаемых задач, в том числе с использованием современных информационных технологий
ОПК-10: Способен разрабатывать методики обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах		
ОПК-10.1 Разрабатывает методики обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах		
требования производственной и экологической безопасности на рабочих местах предприятий пищевой промышленности	разрабатывать методики обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах предприятий пищевой промышленности	навыками обеспечения производственной и экологической безопасности на рабочих местах предприятий пищевой промышленности
ОПК-6: Способен использовать современные информационно-коммуникационные технологии, глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности		
ОПК-6.2 Использует глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности		
современные информационно-коммуникационные технологии	применять современные информационно-коммуникационные технологии и глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности	применять современные информационно-коммуникационные технологии и глобальные информационные ресурсы в научно-исследовательской деятельности
ОПК-6: Способен осуществлять исследования объектов и процессов в области строительства и жилищно-коммунального хозяйства		
ОПК-6.1 Применяет современные информационно-коммуникационные технологии в научно-исследовательской деятельности		
прикладные программные средства, применяемые при решении практических вопросов с использованием персональных компьютеров	успешно и целесообразно осваивать новые технологии и программные продукты с целью поиска, обобщения и использования информации, предоставляемой сетью Интернет	навыками самостоятельно осуществлять поиск необходимых источников информации и их отбор согласно тематике решаемых задач, в том числе с использованием современных информационных технологий

Дисциплина "Современные пищевые техники и технологии" 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 29.10.2025

Удычак Майя Мугдиновна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 29.10.2025

Сиюхов Хазрет Русланович



