

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов
из растительного сырья»

по основной образовательной программе магистратуры
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1. Цель дисциплины: изучение приемов и способов повышения эффективности производства пшеничной и ржаной муки, повышения качества и пищевой ценности хлебобулочных изделий, путей повышения эффективности производства и улучшения качества напитков и способов хранения дополнительного сырья растительного происхождения, используемого в пищевых производствах.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2: Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ОПК-3: Готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1: Способность обеспечивать реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний;

ПК-4: Способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоёмкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;

ПК-7: Способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

ПК-9: Применять современные информационные технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-11: Способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы;

ПК-17: Владеть профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки.

ПК-18: Способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов

ПК-20: Готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-23: Готовность применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПК-24: Способность формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства.

3. Трудоёмкость дисциплины – 3 ЗЕ (108 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Тема 1. Принципы оптимизации технологических процессов.
- Тема 2. Неоднородные системы (смеси).
- Тема 3. Химические превращения.
- Тема 4. Сущность отдельных химических процессов.
- Тема 5. Повышение эффективности получения муки из пшеницы и ржи.
- Тема 6. Оптимизация производства и повышение качества хлебобулочных изделий.
- Тема 7. Повышение эффективности производства и качества пива и вина.

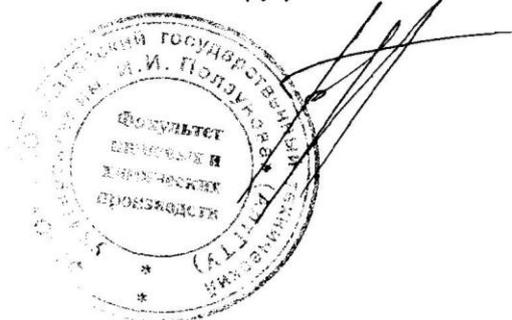
5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
Доцент кафедры ТХПЗ



С. С. Кузьмина

Проверил:
Декан ФПХП



А. А. Беушев