

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья»

По основной образовательной программе магистратуры
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2020г.)
Профиль «Инновационные технологии переработки растительного сырья»
(очная)

1. Цель дисциплины - Цель освоения дисциплины «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья» – развитие профессиональных компетенций, в соответствии с которыми обучающийся должен обладать совокупностью знаний об инновационных направлениях развития пищевых производств, способен выявить основные факторы становления и тенденции инновационного развития отраслевых науки и техники, осуществлять планирование и математическую обработку результатов экспериментов, осуществить оценку состояния пищевых производств Российской Федерации в настоящее время.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции)

ПК-6: способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПК-8: способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований

ПК-13: способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции

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

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. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144)

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1. Планирование эксперимента. Методики создания плана эксперимента. Методики проведения экспериментов. Математическая обработка результатов экспериментов.

Модуль 2. Математическая обработка результатов эксперимента с использованием компьютерных программ. Применение встроенных инструментов офисных программ для обработки результатов экспериментов. Методы представления результатов экспериментов.

5. Форма промежуточной аттестации по дисциплине – 3 семестр зачет

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:



А.А. Беушев

