

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.3: Предлагает модели оптимизации процессов производства;
- ПК-3.2: Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

- 1. Моделирование физическое и описательное при разработке и оптимизации рецептур продуктов питания из растительного сырья. .**
- 2. Оценка точности измерений. .**
- 3. Выражение опытных закономерностей формулами при разработке рецептуры продуктов питания из растительного сырья. .**
- 4. Математическое планирование эксперимента для получения математической модели объекта. .**
- 5. Математические методы планирования экспериментов для получения математической модели объекта: полный факторный эксперимент. .**

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина