

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.11.2022 20:09:04

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b73d8986ab6255891f288f913a1351fae

# АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ПИЩЕ- ВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины - расширение и углубление профессиональных знаний в области современной техники и приборов связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Задачи:

- научить студентов правильному подходу к изучению технологического оборудования отечественных и зарубежных производителей для производства пищевых продуктов;
- научить студентов различным методам работы с приборами, для измерения электрических и не электрических параметров, погрешностями измерений и представлением их результатов в заданной форме, системами контроля, сбора и обработки информации;
- научить различным методам, навыкам решения технологических проблем, научных достижений и современных тенденций использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной связи с вопросами технологии.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности» (Б1.В.ДВ.02.01) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Современные проблемы отрасли
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– основные свойства тепловых, механических, химических и биохимических процессов;</li><li>– методы исследования процессов, и способы обработки результатов;</li><li>– методы расчета на ЭВМ;</li></ul>

	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать влияние различных факторов на изменение параметров процесса;</li> <li>– проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– статистическими методами обработки экспериментальных данных;</li> <li>– экономико-математическими методами и ЭВМ при выполнении расчётов.</li> </ul>
--	--

Дисциплина является предшествующей для дисциплины современные проблемы отрасли.

Преподавание курса современное технологическое оборудование в пищевой промышленности неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

### **III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
УК – 6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Знать: способы совершенствования и планирования деятельности Уметь: планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности Владеть навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.

ПК – 5	Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК-5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	<p>знать: технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции,</p> <p>уметь: четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре и исполнительных механизмах</p> <p>владеть: методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания</p>
--------	---	--	--

Общая трудоемкость дисциплины 108 час., 3 з.е.