

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 26.10.2022 11:15:49
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a0250174a331ee58dc3404983120

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.11 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции

направления подготовки бакалавров 19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению **19.03.04. «Продукты питания из растительного сырья»**, профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие»

Цели изучения учебной дисциплины: научить студентов современным методам исследования нутриентов пищевых продуктов; подготовить студентов к восприятию спецкурсов по технологическим процессам бродильных производств.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- изучение физико-химических свойств сырья и продуктов питания.
- изучение схемы анализа основных нутриентов пищевых продуктов.
 - ознакомление с современным лабораторным оборудованием и приборами, с современными достижениями отечественной и зарубежной науки и техники в области исследования свойств сырья и продуктов питания.
 - развитие интеллектуальных способностей студентов и способности к логическому мышлению

Основные блоки и темы дисциплины: Введение. Характеристика растительного и животного сырья для производства пищевых продуктов – как объектов исследований. Классификация методов и методик анализа свойств сырья и продуктов питания. Методы определения физических свойств пищевого сырья и продуктов питания. Химические методы анализа пищевых продуктов. Общие сведения о сенсорном анализе сырья и пищевых продуктов. Лабораторные методы исследования.

Учебная дисциплина Б1.В.11 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции входит в перечень вариативной части ОПОП.

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:

способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПКУВ-3.2).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности; математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции; расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций; организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции порядок проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследования разработок в промышленное производство.

уметь: применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции; применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений; проводить производственные испытания;

владеть: основными законами и методами исследований естественных наук при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья; навыками производственных испытаний и внедрения разработок в промышленное производство.

Дисциплина Б1.В.11 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции изучается посредством лекций, практические навыки приобретаются в ходе практических и семинарских работ, самостоятельной работы, которые предусмотрены во всех разделах программы.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Разработчик:

доцент, канд. техн. наук



С.А. Гишева

Зав. выпускающей кафедрой



Х.Р. Сиюхов

