

АННОТАЦИЯ

Курс «Технологическое оборудование высокотехнологичных производств» входит в блок Б1.В.ДВ.2 и относится к дисциплинам по выбору ее вариативной части направления подготовки магистерской программы 19.04.05 Технология пищевых продуктов специализированного назначения. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как: «Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения», «Технология функциональных продуктов питания.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения технологического оборудования, задействованного в технологических процессах на предприятиях отрасли. В программу курса входит изучение основного технологического оборудования для организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (72 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе во 2 семестре.

Цель дисциплины «Технологическое оборудование высокотехнологичных производств» - сформировать знания о структуре технологического оборудования, об особенностях технологического оборудования, задействованного в процессе организации и ведения технологического процесса на предприятиях отрасли

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов системы знаний о современном оборудовании, применяемом для производства продуктов питания;
- получение знаний о назначении, области применения, классификации, принципах действия технологического оборудования;

- получение знаний об автоматизации и механизации оборудования;
- овладение методологией расчета технологического оборудования.

Для успешного изучения дисциплины «Технологическое оборудование высокотехнологичных производств» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способностью корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	основы и принципы корректировки параметров технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения
	Умеет	корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения
	Владеет	методами и принципами корректировки параметров технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-8 способностью классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения	Знает	классификацию технологического оборудования отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения
	Умеет	Применять основные знания о классификации технологического оборудования отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения

		назначения
	Владеет	Знаниями о классификации технологического оборудования отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения
ПК-28 способностью использовать системы автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального и специализированного назначения (в соответствии с ООП магистратуры)	Знает	системы автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального назначения
	Умеет	Применять основные знания о системах автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального назначения
	Владеет	Принципами разработки систем автоматизированного проектирования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов функционального назначения
ПК-29 способностью обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	технологическое оборудование при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального назначения
	Умеет	обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального назначения
	Владеет	Принципами обоснования подбора технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-30 способностью к разработке новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий	Знает	Подходы к разработке новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий
	Умеет	Разрабатывать новые технологические задачи и осваивать опытные установки, производства, технологии
	Владеет	Принципами разработки новых технологических задач и освоению опытных установок, производств, технологий

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технологическое оборудование высокотехнологичных производств» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: семинар-пресс-конференция.