

Аннотация рабочей программы дисциплины

Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоощной продукции и виноградарства

1. Цель и задачи дисциплины

1. Цель дисциплины: формирование у аспирантов углубленных профессиональных знаний о перспективных технологиях обработки, хранения, переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов в рамках зерноперерабатывающей, крупяной, хлебопекарной, макаронной, кондитерской отраслей промышленности, а так же плодовоощной продукции и виноградарства.

2. Место дисциплины в структуре ОП аспирантуры

Дисциплина «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоощной продукции и виноградарства » является вариативной блока 1 «Дисциплины (модули) Б1.В.01 по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):

В результате прохождения данной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и общепрофессиональные компетенции:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- способностью следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5);
- способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6);
- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);
- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдений авторских прав (ОПК -3);
- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);
- способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов, оценивать современные достижения науки и техники и применять, на их основе, прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания (ПК -1);
- способностью организовать выполнение инновационных программ в области

- производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК -2);
- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-3).

4. Тематика лекционных занятий

№ темы лекции	Наименование и содержание темы лекции
1	Народно-хозяйственное значение пищевой промышленности России и продовольственная безопасность. Технологические свойства растительного сырья и технологические основы его переработки
2	Технологические процессы зерноперерабатывающих производств
3	Технология мукомольного производства
4	Технология крупяного производства
5	Современные аспекты развития и совершенствования первичной обработки и хранения зерновых, бобовых и крупяных культур
6	Технология хлебопекарного производства
7	Технология макаронного производства. Макаронные изделия
8	Технология кондитерского производства
9	Особенности первичной обработки и хранения плодовоощной продукции и виноградарства.
10	Технологические особенности консервного производства
11	Технология пищевых концентратов
12	Основы виноделия

5. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Дневная форма обучения		Заочная форма обучения	
	Часов/з.е.	Курс, семестр	Часов/з.е.	Курс, семестр
Аудиторные занятия – всего	49	2 (4)	39	2 (4)
в т.ч. лекции	24	2 (4)	16	2 (4)
Консультации	3		3	
семинарские занятия	22	2 (4)	20	2 (4)
Самостоятельная работа	32	2 (4)	42	2 (4)
Контроль	27	2 (4)	27	2 (4)
Вид промежуточный аттестации	+	2 (4)	+	2 (4)
Экзамен				
Всего по дисциплине	108/3,0	2 (4)	108/3,0	2 (4)