

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Методы исследования зерна и зернопродуктов»

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Дисциплина «Методы исследования зерна и зернопродуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП ВО. Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у аспирантов при получении высшего профессионального образования (специалитет, магистратура).

2. Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Методы исследования зерна и зернопродуктов» является формирование у аспирантов навыков изучения состава и свойств сырья и качественных показателей мясных продуктов, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов.

3. Структура дисциплины

Основные понятия в области качества и безопасности пищевых продуктов. Комплексная оценка качества и безопасности пищевой продукции. Современные тенденции в области качества и безопасности пищевых продуктов. Влияние химического состава на свойства готовой продукции. Основы контроля безопасности и качества пищевых продуктов. Свойства мясного сырья, добавок и материалов. Методы определения. Подготовка образцов. Обработка результатов.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: практические работы профессиональной направленности.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Методы исследования зерна и зернопродуктов» направлена на формирование у аспирантов универсальных компетенций:

«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); «способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения и владения культурой научного исследования с учетом требований информационной безопасности» (УК-2); «готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективах по решению научных и научно-образовательных задач» (УК-3); общефессиональных компетенций: «способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований» (ОПК-1); «способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав» (ОПК-3); «способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных» (ОПК-4); профессиональных компетенций: «способностью и готовностью организовывать контроль качества, моделировать и оптимизировать процесс пищевых производств, соблюдать биологическую и экологическую безопасность сырья и готовой продукции, планировать и осваивать новые методы исследований в области технологии пищевых производств» (ПК-3); «готовностью оптимизировать и моделировать производственные процессы в современных условиях, управлять качеством пищевой продукции при производстве пищевых продуктов» (ПК-4). В результате освоения дисциплины аспирант должен:

- знать основные понятия, методы и технические средства в области исследования состава и свойств мясного сырья, технологических полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов и использовать результаты в профессиональной деятельности; требования экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

- уметь самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность по избранной научной специальности, применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом

требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

= владеть методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами; разрабатывать ассортимент новых продуктов; современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации.

6. Общая трудоемкость дисциплины

3 зачетные единицы (108 академических часов, из них аудиторная работа - 54 часа, самостоятельная работа – 54 часа).

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: зачёт - 2 семестр.