

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Б1.В.ДВ.6.2 Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья**

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» являются:

- а) изучение современных принципов математического моделирования;
- б) формирование знаний по применению математического моделирования в пищевой промышленности;
- в) обучение методам обработки экспериментальных данных с использованием принципов математического моделирования применительно к хлебопекарному и кондитерскому производствам.

### **2. Содержание дисциплины «Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья»:**

Понятие математического моделирования.

Виды информационных технологий.

Использование методов математического моделирования в различных пищевых производствах.

Технологии компьютерного моделирования.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) о современном уровне развития компьютерных технологий и математического моделирования применительно к процессам производства пищевых продуктов;
- б) об общих правилах применения компьютерных технологий и построения математических моделей в различных областях профессиональной деятельности;
- в) основные этапы в технологии построения математических моделей;
- г) классификацию и типы математических моделей;
- д) базовые классические модели профессиональной деятельности.

2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
- б) осуществлять постановку и проведение эксперимента; анализировать, оформлять и правильно делать выводы по полученным результатам с учетом знаний о возможности применения компьютерных технологий в профессиональной деятельности;
- в) использовать компьютерные технологии и методы математического моделирования для расчета основных технологических параметров производства пищевых продуктов из растительного сырья.

3) Владеть:

- а) навыками построения математических моделей в сфере профессиональной деятельности;
- б) построения алгоритмов решения формализованных практических задач;
- в) использования современного прикладного программного обеспечения в профессиональной деятельности.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.