

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов  
питания из растительного сырья»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Инновационные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-2.3: Предлагает модели оптимизации процессов производства;
- ПК-3.2: Обосновывает выбор сырья, технологического оборудования и параметров технологических процессов;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 4.**

**1. Моделирование физическое и описательное. .**

**2. Математическое планирование эксперимента для получения математической модели объекта. .**

**3. Математические методы планирования экспериментов для получения математической модели объекта: полный факторный эксперимент. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина