

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из  
растительного сырья»

по основной образовательной программе магистратуры  
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
(заочная форма)

**Цель дисциплины:** изучение приемов и способов повышения эффективности производства пшеничной и ржаной муки, качества и пищевой ценности хлебобулочных изделий, эффективности производства и качества напитков растительного сырья.

**1. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):**

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции **(ОПК-3)**;

способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья **(ПК-6)**;

способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли **(ПК-7)**;

способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований **(ПК-8)**;

применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья **(ПК-9)**;

способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы **(ПК-11)**;

способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач **(ПК-12)**;

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции **(ПК-13)**;

владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки **(ПК-17)**;

способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов **(ПК-18)**;

готовностью к практическому использованию углублённых знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья **(ПК-20)**;

готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья **(ПК-23)**;

способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления

технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства (ПК-24);

**3. Трудоемкость дисциплины** – 3 ЗЕ (108 часов).

**4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие лекции:

Лекция 1. Повышение эффективности получения муки из зерна пшеницы и ржи.

Лекция 2. Оптимизация производства и повышение качества хлебобулочных изделий.

Лекция 3. Повышение эффективности производства и качества вина.

**5. Форма промежуточной аттестации** – Экзамен (1 семестр).

Доцент кафедры ТХПЗ

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



С. С. Кузьмина

А. А. Беушев