

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«**Инновационные технологии переработки растительного сырья**»
по основной образовательной программе магистратуры
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1 Цель дисциплины: Цель освоения дисциплины «Инновационные технологии переработки растительного сырья» – развитие *профессиональных компетенций*, в соответствии с которыми обучающийся должен обладать совокупностью знаний об инновационных направлениях развития пищевых производств, способен выявить основные факторы становления и тенденции инновационного развития отраслевых науки и техники, осуществить оценку состояния пищевых производств Российской Федерации в настоящее время.

Для достижения данной цели обучающийся должен овладеть знаниями, умениями и навыками, определяемыми программой курса «Инновационные технологии переработки растительного сырья».

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);
- способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19).

3. Трудоемкость дисциплины – 4 ЗЕ (144 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

3 семестр

Модуль 1

Введение.

Тема 1: Роль воды в питании человека. Роль жиров в питании человека

Тема 2: Роль углеводов в питании человека. Роль белка в питании человека.

Тема 3: Функциональное питание. Спортивное питание.

Тема 4: Доктрина продовольственной безопасности России.

Модуль 2

Тема 5: Современное состояние пищевой промышленности в разрезе инновационного развития. Факторы, влияющие на развитие пищевых производств.

Тема 6: Основные направления инновационной деятельности в пищевом производстве.

Тема 7: Управление инновационными проектами.

Тема 8: Современное оборудование отрасли пищевых производств.

Введение.

Тема 1: Роль воды в питании человека. Роль жиров в питании человека

Тема 2: Роль углеводов в питании человека. Роль белка в питании человека.

Тема 3: Функциональное питание. Спортивное питание.

Тема 4: Доктрина продовольственной безопасности России.

Модуль 2

Тема 5: Современное состояние пищевой промышленности в разрезе инновационного развития. Факторы, влияющие на развитие пищевых производств.

Тема 6: Основные направления инновационной деятельности в пищевом производстве.

Тема 7: Управление инновационными проектами.

Тема 8: Современное оборудование отрасли пищевых производств.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал

Доцент кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил

Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев

