

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Высокотехнологичные производства продуктов питания»
 на основе образовательной программы магистратуры
 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цели дисциплины:

- подготовка магистров высшей квалификации, способных свободно ориентироваться в высокотехнологичных производствах продуктов питания;
- получение знаний по инновационным технологиям производства продуктов питания;
- формирования навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):
Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-5	Обладает способностью создавать и поддерживать имидж предприятия
-------	--

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-22	Обладает способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
-------	--

3. Трудоемкость дисциплин – 4 ЗЕ (144 часа).**4. Содержание дисциплины:**

Модуль 1: Ознакомление с понятием высокотехнологичного производства. Государственная поддержка высокотехнологичных производств. Использование нанотехнологий в пищевой промышленности.

Высокотехнологичные производства зерно-мучных и плодоовощных продуктов. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста. Замороженные овощи, плоды, ягоды. Влияние условий замораживания на качество готовой продукции.

Основы мембранного разделения. Мембранная стерилизация молока. Нанобиомембранные технологии на основе кластеров молочной сыворотки. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра. Высокотехнологичные производства, используемые при переработке жиров.

Модуль 2: Физико-химические методы. Технологические способы подавления образования спирта.

Основные положения системы НАССР. 12 шагов внедрения НАССР: создание рабочей группы НАССР; характеристика продукта; установление назначения продукта; построение блок-схемы производства; уточнение блок-схемы на месте; разработка перечня потенциально опасных факторов, анализ рассмотрения мероприятий по контролю опасных факторов; определение ККТ; установление критических границ при любой ККТ; внедрение системы мониторинга для любой ККТ; внедрение системы корректирующих действий; внедрение методик верификации; внедрение системы документации и регистрации данных системы НАССР.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, зачет.

Разработал:

доцент кафедры ТПП



Е.Ю. Филимонова

Проверил:

Директор ИнБиоХим




А.А. Беушев