

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Научные основы повышения эффективности пищевых производств»**

по основной образовательной программе  
15.04.02 Технологические машины и оборудование (уровень магистратуры, по УП 2020 г.)  
очная форма обучения

**Направленность (профиль):** Машины и аппараты пищевых производств

**Трудоемкость дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-21: способность подготавливать научно-технические отчеты, обзоры, публикации по результатам выполненных исследований;
- ПК-26: готовность применять новые современные методы разработки технологических процессов изготовления изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности с определением рациональных технологических режимов работы специального оборудования;

**Содержание дисциплины: «Научные основы повышения эффективности пищевых производств»** включает следующие разделы:

Тема 1. Цели и задачи дисциплины. Перечень и общая характеристика перерабатывающих и пищевых производств, проблемы отрасли.

Тема 2. Научные основы повышения эффективности перерабатывающих и пищевых производств: определяющие факторы, их вклад в обеспечение эффективности работы пищевых и перерабатывающих предприятий. Концепция государственной политики в области повышения эффективности перерабатывающих и пищевых производств.

Тема 3. Технологические основы повышения эффективности перерабатывающих и пищевых производств. Требования к технологическому оборудованию и вопросы эффективности его эксплуатации.

Тема 4. Рационализация переработки сырья и эффективное использование вторичных сырьевых ресурсов, замкнутые технологические циклы.

Тема 5. Значение СМК в обеспечении эффективности перерабатывающих и пищевых производств.

Разработал(а): профессор каф. ТХПЗ \_\_\_\_\_ Е.Ю. Егорова

Проверил: \_\_\_\_\_ А.А. Беушев

