

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов 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
Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- ПК-12: способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач;
- ПК-14: способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

- 1. Научные основы технологических процессов.**
- 2. Пути расширения ассортимента выпускаемой продукции.**
- 3. Технологическая эффективность глубокой переработки растительного сырья.**
- 4. Повышение эффективности производства напитков.**

Разработал:
доцент

кафедры ТХПЗ



С.С. Кузьмина

Проверил:



А.А. Беушев