

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.04.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Машины и аппараты пищевых производств

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-7: способностью организовывать работу по повышению научно-технических знаний работников;
- ПК-21: способностью подготавливать научно-технические отчеты, обзоры, публикации по результатам выполненных исследований;
- ПК-25: способностью разрабатывать методические и нормативные документы, предложения и проводить мероприятия по реализации разработанных проектов и программ;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Научные основы повышения эффективности пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Введение в дисциплину. Виды и формы научной деятельности; информационные ресурсы в области научно-технической информации. Повышение эффективности пищевых производств как основа их конкурентоспособности. Перспективы и потенциал повышения эффективности пищевых производств на современном этапе развития АПК. .

2. Расширение ассортимента готовой продукции как потенциал повышения конкурентоспособности предприятия в условиях рыночных отношений. Современные классификация пищевых продуктов: по ориентации на потребителя, по химическому составу, по реологическим свойствам. Возможности расширения ассортимента, основанные на принципах взаимозаменяемости сырья, модификации рецептур и технологий.

3. Направления сокращения потерь и расходов сырья продовольственного назначения. Вторичные ресурсы растительного и животного сырья как потенциал для извлечения биологически активных компонентов для использования в производстве продуктов питания общего и функционального назначения. Понятие "замкнутые технологические циклы" и их примеры в пищевой и перерабатывающей промышленности.

4. Виды и формы методической и нормативной документации, их структура и область действия, значение в обеспечении производственной деятельности пищевых предприятий. Частные проблемы пищевых и перерабатывающих производств. .

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры МАПП
Проверил:
Директор ИнБиоХим

Е.Ю. Егорова

Ю.С. Лазуткина