

**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

**Общий объем 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. Основные направления научных исследований в области производства пищевых продуктов из растительного сырья. Современные проблемы пищевых технологий..**
- 2. Алгоритм построения анализа путей расширения ассортимента выпускаемой продукции.**
- 3. Современные проблемы мукомольно-крупяной промышленности. .**
- 4. Стратегия и политика предприятий при разработке новой конкурентоспособной продукции хлебопекарной промышленности. .**
- 5. Кондитерская промышленность. Проблемы и пути повышения эффективности производства..**
- 6. Повышение эффективности производства напитков. .**

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина