

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Инновационные технологии в пищевых производствах»**

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** – Экзамен.

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

- ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;
- ПК-16: готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности;
- ПК-17: владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки;
- ПК-19: способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации;
- ПК-23: готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Инновационные технологии в пищевых производствах» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

- 1. Современное состояние и пути совершенствования инновационной деятельности пищевых предприятий. .**
- 2. Ассортиментные инновации. .**
- 3. Технологические инновации при производстве продуктов питания. .**
- 4. Криопорошки и технология их производства.. .**
- 5. Современные способы переработки растительного сырья. Ультразвук. Ионизирующее излучение. CO<sub>2</sub>-экстракция.. .**
- 6. Экономические виды сушки сырья и пищевых продуктов. Вакуумно-импульсная сушка.. .**
- 7. Барьерные технологии при упаковке и хранении сырья и пищевых продуктов. Высокотемпературная стерилизация.. .**
- 8. Маркетинговые инновации. .**

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.С. Кузьмина

Ю.С. Лазуткина