

**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 – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-1.1: Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания;
- ОПК-1.2: Описывает технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания;
- ОПК-1.3: Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности;
- ОПК-5.1: Формулирует цели и задачи исследования для решения технологических задач в профессиональной сфере;
- ОПК-5.2: Выбирает объекты и модели решения научно-исследовательских задач;
- ОПК-5.3: Способен планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной сфере;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Современные проблемы пищевых технологий. .

2. Пути расширения ассортимента выпускаемой продукции.

1. Основные направления формирования ассортимента.

2. Модели решения научно-исследовательских задач расширения ассортимента

Факторы формирования ассортимента, влияющие на выбор объекта научно-исследовательских задач.. .

3. Научные основы и принципы оптимизации технологических процессов. .

4. Современные проблемы мукомольно-крупяной промышленности. Описание технологического оборудования и параметров технологических процессов производства муки.. .

5. Современные проблемы хлебопекарной промышленности. Повышение эффективности производства.. .

6. Кондитерская промышленность. Проблемы и пути повышения эффективности производства. Проблемы и пути повышения эффективности производства. Примеры отечественных и зарубежных достижений в этой области.. .

7. Современные проблемы макаронного производства и пути их решения. Цели и задачи исследования повышения эффективности производства.. .

8. Повышение эффективности производства напитков.

1. Современное состояние ассортимента безалкогольных напитков и планирование научно-производственных работ по его расширению.

2. Пути модификации технологии производства безалкогольных напитков.. .

9. Масло-жировая промышленность. Проблемы и пути повышения эффективности производства. .

10. Применение биотехнологий при получении продуктов из растительного сырья. .

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина