

**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 – Зачет.

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

- ПК-1.1: Осуществляет сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-1.2: Оценивает новизну предлагаемых технологических решений;
- ПК-3.1: Разрабатывает технологии и рецептуры новых продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4.1: Осуществляет оценку эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 4.

- 1. Современное состояние и пути совершенствования инновационной деятельности пищевых предприятий. .**
- 2. Ассортиментные инновации: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации в области инновационных технологий.. .**
- 3. Оценка эффективности технологических процессов, инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий. Основные направления инновационной деятельности в пищевом производстве.. .**
- 4. Маркетинговые инновации. .**
- 5. Современные способы переработки растительного сырья. Ультразвук. Ионизирующее излучение. CO₂-экстракция.. .**

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина