

**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): Биотехнология пищевых продуктов

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.. 1. Научные основы технологических процессов производства продуктов питания

2. Классификация основных процессов

3. Принципы оптимизации технологических процессов в пищевых производствах..

4. Современные проблемы мукомольно-крупяной промышленности и пути их решения.. 1. Совершенствование технологического оборудования.

2. Параметров технологических процессов производства муки и пути повышения эффективности производства.

5. Современные проблемы хлебопекарной промышленности.. 1. Проблемы хлебопекарной промышленности.

2. Пути повышения эффективности производства.

6. Научные основы повышения эффективности кондитерской промышленности.. 1. Проблемы и пути повышения эффективности производства.

2. Примеры отечественных и зарубежных достижений в этой области..

7. Современные проблемы макаронного производства и пути их решения.. 1. Цели и задачи исследования повышения эффективности производства.

2. Пути повышения эффективности макаронного 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.. 1. Ассортимент вырабатываемой продукции и способы её получения.

2. Пути повышения эффективности производства растительного масла.

3. Комплексная переработка вторичного сырья ..

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

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.С. Кузьмина

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина