

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавший: Людмила Лебедева

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 04.10.2024 14:17:02

Уникальный программный ключ:

faaf0000000000000000000000000000

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.13 Инновационные технологии продуктов**

**питания из растительного сырья"**

**направления подготовки бакалавров "19.04.02 Продукты питания из растительного сырья"**

**профиль подготовки "Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства"**

**программа подготовки "Магистр"**

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью дисциплины** является освоение умений работы с компьютером как средством управления информацией; определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; овладения методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления, а так же подготовка магистров, владеющих теоретическими и практическими знания по вопросам инновационных технологий продуктов питания из растительного сырья с использованием новых видов сырья и биологически активных компонентов; изучение влияния различных добавок на технологические стадии производства продуктов питания из растительного сырья.

**Основные задачи дисциплины:** - знакомство с методами эффективного использования новых видов сырья; - грамотный подход к разработке инновационных технологий пищевых продуктов высокой пищевой ценности; - аргументированный подбор оборудования для инновационных технологий продуктов питания из растительного сырья; - профессиональная эксплуатация современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов; - творческое использование новых знаний для модернизации пищевой промышленности, с традиционными подходами к выбору ассортимента продуктов и производству готовой продукции с учетом требований к их составу с точки зрения потребностей разных групп населения; - разработка предложения по повышению эффективности технологического процесса производства; - готовность к использованию современных информационных технологий, оборудования; - способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья.

## Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Тема 1. Научно-технический прогресс – условие инноваций
Тема 2. Государственное регулирование инновационной сферы продовольствием
Тема 3. Применение достижений науки для инновационной деятельности
Тема 4. Современные концепции инновации
Тема 5. Проектирование инновационных технологических линий
Тема 6. Управление процессом инноваций пищевых в производствах

## Место дисциплины в структуре ОП



Дисциплина «Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья» относится к обязательной части ОПОП. Изучение данного курса базируется на знаниях следующих дисциплин: «Научные основы производства безопасных продуктов питания», «Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях», «Биоконверсия растительного сырья», «Пищевая микробиология», «Научные основы повышения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья». На знаниях данной учебной дисциплины основываются следующие учебные дисциплины: «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Оптимизация технологических процессов производства пищевых продуктов», «Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов», научно-исследовательская работа. Знания данной дисциплины позволят выполнить магистерскую диссертацию и защитить её.

## **В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**

<b>ПКУВ-1:</b> Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
<b>ПКУВ-1.2 Внедряет новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
Знать: - виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Уметь: - разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства перспективных продуктов бродильных производств
<b>УК-2:</b> Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла		
<b>УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</b>		
Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.	Уметь: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности; - планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов.	Владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.
<b>УК-1:</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий		
<b>УК-1.4 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</b>		
Знать: - основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.	Уметь: - критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения.	Владеть: - конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.
<b>ПКУВ-1:</b> Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
<b>ПКУВ-1.1 Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
Знать: показатели и методы оценки эффективности технологического процесса производства, трудоемкости производства продукции, расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда, а также принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	Уметь: - Разрабатывать новые технологические решения, методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: навыками разработки новых технологических решений, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных



технологических линиях		технологических линиях
<b>ОПК-5:</b> Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач		
<b>ОПК-5.2 - внедряет результаты научных исследований на предприятиях отрасли</b>		
Знать: современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Уметь: самостоятельно выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Владеть: навыками организации и выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

Дисциплина "Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 28.09.2023	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.10.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 03.10.2023	Сиюхов Хазрет Русланович

