

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.11.2023 15:06:44
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b556a331a5d81d0490517d

Аннотация

рабочей программе учебной дисциплины «Б1.В.06 Инновационные технологии
продуктов питания из растительного сырья
направления подготовки магистров «19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья»

Дисциплина учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.02
Продукты питания из растительного сырья, магистерская программа Технология
хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции
и виноградарства

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.

Учебная дисциплина **«Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья»** относится к дисциплинам базовой части ОПОП магистра по направлению подготовки 19.04.02 **«Продукты питания из растительного сырья»**.

Дисциплина «Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья» в учебном плане находится в вариативной части Блока 1 «Общие дисциплины» и осваивается во 3 семестре. 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 магистр должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПКУВ):

– Внедрение новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПКУВ-1.2);

– Проведение исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПКУВ-1.3);

– Применение практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПКУВ-1.4)

- Разработка мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПКУВ-2.3);

Знать:

- показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья.

- методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции.

- показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

Уметь:

- организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья;

- разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции

Владеть:

- навыками разработки новых технологических решений, технологий, 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

- навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

- навыками разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- навыками исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.

Дисциплина **«Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья»** изучается посредством лекций, практические навыки приобретаются в ходе лабораторных и практических работ, контрольных работ, самостоятельной работы, которые предусмотрены во всех разделах программы.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетных единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет

Разработчик:
канд. техн. наук



Т.А. Устюжанинова

Зав. выпускающей кафедрой по направлению



Х.Р.Сиюхов