Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.11.2025 11:57:42
Уникальный программный ключ:
fa4[illegible]

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.02.01 Современные технологии пищевых производств*"

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

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

программа подготовки "*Магистр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Современные технологии пищевых производств» является формирование у магистрантов системы знаний о современных технологических процессах, оборудовании и инновационных подходах, применяемых в производстве продуктов питания из растительного сырья, а также развитие навыков самостоятельного поиска, анализа и систематизации информации для разработки новых технологических решений.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- Изучить теоретические основы современных технологий пищевых производств, включая принципы интенсификации процессов, автоматизации и роботизации.
- Освоить передовые методы исследования и моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья, в соответствии с компетенцией ПКУВ-1.3.
- Рассмотреть современные тенденции в области разработки новых продуктов питания из растительного сырья, включая использование инновационных ингредиентов и технологий.
- Ознакомиться с принципами обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах производства.
- Сформировать навыки поиска и систематизации методов исследования для разработки новых технологических решений, необходимых для успешной профессиональной деятельности, в соответствии с компетенцией ОПК-3.2.
- Развить умение анализировать и оценивать эффективность различных технологических решений, учитывая экономические, экологические и социальные аспекты.

Изучение данной дисциплины позволит магистрантам получить комплексные знания и навыки, необходимые для успешной работы в области разработки и внедрения современных технологий в пищевую промышленность, а также для проведения научных исследований.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Основы современных пищевых технологий
Новейшее оборудование и автоматизация пищевых производств

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Современные технологии пищевых производств» является частью образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». Дисциплина относится к блоку Б1.В.ДВ (дисциплины по выбору) и имеет индекс Б1.В.ДВ.02.01.

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у магистрантов компетенций, необходимых для успешной профессиональной деятельности в области разработки и

внедрения инновационных технологий в пищевой промышленности. Общий объем дисциплины составляет 217 часов (3 зачетных единицы для очной формы обучения).

Дисциплина тесно связана с другими дисциплинами образовательной программы, в частности, с дисциплинами, посвященными технологиям переработки конкретных видов растительного сырья, контролю качества и безопасности продукции, а также с основами пищевой биотехнологии. Она углубляет знания, полученные в бакалавриате, и формирует навыки применения современных технологий для решения практических задач.

В процессе изучения дисциплины магистранты приобретают навыки:

- поиска и систематизации методов исследования для разработки новых технологических решений (ОПК-3.2);
- проведения исследований, основанных на моделировании процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПКУВ-1.3);
- анализа и оценки эффективности современных технологий пищевых производств;
- разработки предложений по оптимизации технологических процессов и повышению качества продукции.

Результаты освоения дисциплины служат основой для выполнения магистерской диссертации и дальнейшей профессиональной деятельности в области разработки и внедрения инновационных технологий в пищевой промышленности.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.2. Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений		
Знать: современные методы исследования для разработки новых технологических решений	Уметь: осуществлять поиск и систематизировать методы исследования для разработки новых технологических решений	Владеть: навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.3. Проводит исследования, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья		
Знать: биокаталитические, химические, биохимические, физико-химические, микро-биологические, биотехнологические, тепло- и массообменные, реологические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья; методы технического контроля качества;	Уметь: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных биотехнологий и производства перспективной биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	Владеть: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности с целью поиска и разработки новых эффективных путей получения биотехнологических продуктов, создания современных биотехнологий, в том числе нанобиотехнологий, технологий рекомбинантных дезоксирибонуклеиновых кислот, клеточных технологий.

Дисциплина "Современные технологии пищевых производств" 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 еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик: Подписано простой ЭП 06.10.2026 Блягоз Аслан Русланович

Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.10.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 27.10.2026	Сиюхов Хазрет Русланович