

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ООП ПОДГОТОВКИ МАГИСТРАНТОВ
 ПО НАПРАВЛЕНИЮ **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**,
 магистерская программа «**Биокаталитические процессы в пищевых технологиях**»
 ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ
 СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 2 ГОДА

Наименование дисциплины	НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Интерактивные формы обучения	Интерактивные лекции, проектная деятельность, дискуссии, исследовательский практикум и др.
Цели освоения дисциплины	
Целями освоения дисциплины являются изучение научного подхода к повышению эффективности технологического процесса производства с использованием новейших достижений техники и технологии, позволяющих оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции и приводящих к снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности с применением основных принципов рационального использования природных ресурсов, с организацией эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
Место дисциплины в структуре ООП	
Дисциплина относится к вариативной части программы, входит в число обязательных дисциплин, основывается на результатах изучения следующих дисциплин «Физико-химические методы экспертизы и контроля качества товаров», «Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продуктов», «Методология науки о пище».	
Основное содержание	
МОДУЛЬ 1 СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ. НАУЧНЫЕ ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ БЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ МОДУЛЬ 2 РАЗРАБОТКА ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ МОДУЛЬ 3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ И БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МЕТОДОВ ВОЗДЕЙСТВИЙ НА СЫРЬЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ МОДУЛЬ 4 УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ КАК НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	
Формируемые компетенции	
<ul style="list-style-type: none"> - способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда (ПК-4); - готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5); - способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12). 	
Образовательные результаты	
<p>знать: - современные проблемы науки и производства в пищевой промышленности; - теоретические основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - научные основы повышения эффективности пищевых производств и основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды;</p> <p>уметь: - использовать фундаментальные научные представления и знания в области повышения эффективности технологии пищевых продуктов в профессиональной деятельности; - разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда; владеть: - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - опытом постановки задач, планирования и проведения научных исследований в области производства продуктов питания, - научными подходами в области управления процессом производства продуктов питания; - навыками сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по тематике исследования; - методами анализа результатов научных исследований; - методами оптимизации параметров технологических процессов с целью улучшения качество готовой продукции;</p>	
Взаимосвязь дисциплины с профессиональной деятельностью выпускника	
Базовые теоретические знания и практические навыки, полученные в результате освоения данной дисциплины, позволят использовать фундаментальные научные представления в области повышения эффективности технологии пищевых продуктов в профессиональной деятельности для снижения трудоемкости производства продукции, сокращения расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышения производительности труда, организовать эффективную систему контроля качества сырья,	

АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ООП ПОДГОТОВКИ МАГИСТРАНТОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,**
магистерская программа **«Биокаталитические процессы в пищевых технологиях»**
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ
СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 2 ГОДА

полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний, использовать знания новейших достижений техники и технологии.

Ответственная кафедра

Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии

Начальник УМУ _____



Н.Е. Гордина