

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Совершенствование технологических процессов пищевых производств»**  
**Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и**  
**инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным**  
**образовательным программам высшего образования**

**Целью** изучения дисциплины «Совершенствование технологических процессов пищевых производств» является вооружение магистров глубокими знаниями в области применения современных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья, совершенствования параметров и технологических решений производственных процессов

**Задачи:**

- определять экономическую целесообразность и техническую необходимость совершенствования технологических процессов пищевого производства;
- осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства;
- обосновывает проведение исследований для улучшения качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях путем совершенствования технологических приемов получения продукции;
- разрабатывать принципиальные технологические решения для производства пищевых продуктов;
- осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
- выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья

**Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:**

Классификация новых и перспективных технологических решений в производстве продуктов питания из растительного сырья  
Значение исследования технологических свойств нового нетрадиционного сырья в совершенствовании технологических процессов  
Выбор оптимальных технических и организационных решений с использованием методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  
Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья  
Влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества 11 продуктов питания из растительного сырья  
Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья  
Внедрение новых технологических решений и защита патентной собственности предприятий при оформлении ноу-хау и полезных моделей

Объем дисциплины 5 з.е.

Форма промежуточного контроля – *экзамен*.

