

# **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 качества 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

### **Содержание дисциплины**

#### **1. Классификация перспективных технологических решений в производстве продуктов питания из растительного сырья**

- 1.1 Основные понятия, термины и определения дисциплины
- 1.2 Виды технологических процессов, организации производства, разновидности операций
- 1.3 Классификация традиционных и приоритетных технологических процессов в агропромышленном комплексе

#### **2.Классификация и виды энергетических воздействий в производстве пищевых продуктов**

- 2.1.Особенности электрических, магнитных, акустических и тепловых воздействий
- 2.2.Особенности механических, радиационных и химических воздействий
- 2.3.Закономерности энергетических воздействий в технологических процессах пищевой промышленности

### **3. Выбор оптимальных технических и организационных решений с использованием методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья**

3.1. Виды технологических процессов, организации производства, разновидности операций

3.2. Технико-экономическое обоснование совершенствования технологических процессов

3.3. Оптимизация производственных процессов на пищевом предприятии

### **4. Проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и внедрение новых технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья**

4.1. Стратегия внедрения инноваций на пищевом предприятии

4.2. Практический подход к организации внедрение инноваций на пищевых предприятиях

### **5. Масштабирование при внедрении новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования при производстве здоровых продуктов питания из растительного сырья**

5.1. Масштабирование технологических процессов, уровни и этапы

5.2. Особенности пилотного этапа масштабирования технологического процесса

### **6. Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья**

6.1. Моделирование технологических процессов, понятия, адекватность и виды моделей

6.2. Особенности математического и компьютерного моделирования, примеры программ

6.3. Автоматизация технологических процессов

### **7. Защита патентной собственности предприятий при оформлении интеллектуальной и промышленной собственности**

7.1. Основы обоснования разработки и поиска информации для инноваций в пищевых технологических процессах. Виды и объекты промышленной собственности.

7.2. Особенности ноу-хау и полезных моделей в случае с защитой интеллектуальной и патентной собственности.

7.3. Оформление технических условий технологической инструкции и рецептуры как основных нормативно-технических документов на новое пищевое изделие

Объем дисциплины – 5 зачетных единиц.

Форма промежуточного контроля – экзамен