

Аннотация рабочей программы дисциплины **Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья**

Целью изучения дисциплины «Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» 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

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 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 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен