

## Б1.В. ДВ.9.2 «Безотходные технологии в пищевой промышленности»

### 1.Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков знаний в области технологии продуктов питания из растительного сырья в свете безотходных (малоотходных) технологических схем и решений.

**Задачами дисциплины** является изучение существующих перспективных безотходных или малоотходных технологий переработки растительного сырья, соотнесенных с выпуском ценной вторичной продукции различного назначения.

### 2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей <b>Владеть:</b> навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства пищевых продуктов
ПК-1	Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	<b>Знать:</b> основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции <b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей <b>Владеть:</b> по методам проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-3	Способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<b>Знать:</b> организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях <b>Уметь:</b> разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья <b>Владеть:</b> навыками по проведению стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-8	Готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<b>Знать:</b> организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятиях <b>Уметь:</b> разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья <b>Владеть:</b> навыками по методам разработки техно-

		логических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды
ПК-18	Способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	<p><b>Знать:</b> способы оценки современных достижений науки и технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p><b>Уметь:</b> оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p><b>Владеть:</b> навыками оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безотходные технологии в пищевой промышленности» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

### 4. Содержание дисциплины

1. Введение
  2. Безотходные технологии в пищевой промышленности
  3. Оптимизация потерь и затрат в пищевой промышленности
  4. Снижение качества готовых изделий из растительного сырья и пути его предупреждения
  5. Предупреждение снижения качества растительного сырья
  6. Использование вторичного сырья в пищевой промышленности
- 5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе:
1. Контактная работа - 88 часов: лекции-36 часов, лабораторных занятий-36 часов;
  2. Самостоятельная работа - 92 часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.

Аттестация – экзамен.