

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья»**

Цель дисциплины - приобретение знаний, необходимых для формирования у магистра научно – методологических подходов в решении профессиональных вопросов в области пищевых технологий, а именно – изучение инновационных принципов и методов производства пищевых продуктов, основанных на глубокой переработке растительного сырья; получение знаний по созданию новых видов продукции функционального и специализированного назначения из традиционных и нетрадиционных сырьевых ресурсов; овладение способами максимально возможного сохранения биологически активных веществ в процессе получения и хранения; изучение путей сохранения потерь и отходов.

Задачи дисциплины.

- поиск рациональных путей решения при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;

– применение современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;

– организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

– сбор, обработка, анализ и систематизация научно- технической информации по тематике исследований.

Научно-техническая политика в области здорового питания, взаимодействие элементов системы: экология, пища, человек.

Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения

Научные аспекты использования нового сырья и инновационных ингредиентов в производстве продуктов питания.

Новые направления в производстве продуктов питания.

Инновации в области пищевых технологий.

Биологически активные добавки.

Обогащение пищевых продуктов микронутриентами - надежный путь оптимизации их потребления.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.