

Б1.В.21.ДВ.02.01 Инновационные технологии

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Цель дисциплины изучение технологических основ создания инновационных продуктов растительного происхождения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИД-4ПК-1 – Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

ПК - 5 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья

ИД-2ПК-5 – Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные понятия и определения, роль технологических инноваций в научно-техническом прогрессе и обеспечение конкурентоспособности технологий производства продуктов питания; особенности инновационной политики в развитых государствах и стратегию технологических инноваций в России; факторы, определяющие эффективность биохимических и микробиологических процессов, в зависимости от вида сырья и свойств готового продукта; закономерности протекания биохимических и микробиологических процессов в сырье и в процессе его переработки.

уметь: применять на практике современные методы проектирования технологических процессов; применять приобретенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; применять приобретенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

владеть: подходом к технологии продуктов питания растительного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов прогнозировать влияние биохимических и микробиологических процессов на формирование структурно – механических и пищевых свойств целевого продукта.