

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.ДВ.5.2 Ресурсосбережение в пищевой промышленности

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника

БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудование пищевых производств»

#### **1. Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Ресурсосбережение в пищевой промышленности» является:

- а) ознакомление студентов с современным состоянием вопроса использования вторичных материальных и энергоресурсов пищевых производств;
- б) формирование у студентов навыков управления процессами ресурсосбережения на предприятии пищевой промышленности и умения применять их в профессиональной деятельности.

#### **2. Содержание дисциплины «Ресурсосбережение в пищевой промышленности»:**

1. Понятие о ресурсосбережении. Цели и задачи ресурсосбережения.
2. Ресурсосберегающий потенциал.
3. Оптимизация ресурсных потоков в пищевой отрасли.
4. Эффективность систем ресурсосбережения в пищевой отрасли.
5. Моделирование ресурсосберегающего потенциала.
6. Использование вторичных ресурсов производства этилового спирта.
7. Использование вторичных ресурсов ликероводочного производства.
8. Получение биогаза.
9. Производство биодизельного топлива.
10. Производство топливного биоэтанола.
11. Производство топливных агрогранул.

#### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) нормирование ресурсосбережения;
- б) основные направления ресурсосбережения в пищевой промышленности;
- в) факторы ресурсосбережения; методы управления ресурсосберегающим проектами;
- г) особенности инновационного менеджмента в сфере ресурсосбережения.

2) Уметь:

- а) проводить оценку эффективности ресурсосберегающих мероприятий, составлять план внедрения системы ресурсосбережения на предприятиях,
- б) определять ресурсоемкость производства продукции предприятия; рассчитывать потенциал ресурсосбережения на предприятии пищевой промышленности;
- в) определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.

3) Владеть:

- а) методами анализа ресурсосберегающих процессов на предприятии пищевой промышленности;
- б) прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.
- в) инструментарием управления ресурсосбережением.