

**Б1.В.01.02 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ СЫРЬЯ, ПИЩЕВЫХ МАКРО –
МИКРОИНГРИДИЕНТОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДОБАВОК И УЛУЧШИТЕЛЕЙ
ДЛЯ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность **Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов**

**1. Планируемые результаты обучения по дисциплине,
соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП**

1.1. Цель и задачи дисциплины

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 Агроинженерия, программа магистратуры: «Продукты питания из растительного сырья» должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской, технологической.

Цель дисциплины – формирование знаний о химическом составе растительного сырья и основных видах его переработки, необходимых микро - ингредиентах (пищевых и биологически активных добавках), их классификации, составе, роли в технологиях производства продуктов питания. Рассмотрение теоретических и практических основ производства и создание представления о перспективных направлениях в пищевой отрасли.

Задачи дисциплины:

- Освоение важности комплекса знаний о химической природе веществ, сохранении качества и безопасности сырьевого материала, необходимых для производства и проектирования пищевых продуктов;
- Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению органолептических качеств, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
- Овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПКС-1 Способен производить расчет рецептур и теххимический контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ПКС-1.1 Знает методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного	знания	Обучающийся должен знать методы проведения расчетов и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
	умения	Обучающийся должен уметь использовать методы расчёта и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками использования методов методики проведения расчетов и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья

сырья		
ПКС-1.2 Умеет использовать методы расчета и технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	знания	Обучающийся должен знать методы расчета и технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
	умения	Обучающийся должен уметь использовать методы расчета и технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками расчета рецептур и технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
ПКС-1.3 Имеет навыки расчета рецептур и технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	знания	Обучающийся должен знать методы расчета рецептур и технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
	умения	Обучающийся должен уметь рассчитывать рецептуры и проводить технохимический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья
	навыки	Обучающийся должен имеет навыки расчета рецептур и технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья