

Б1.В.ДВ.02.02 Технологии продуктов длительного хранения

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

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

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

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, проектный.

Цель дисциплины – освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов длительного хранения (ПДХ) с учетом технических, технологических и экологических аспектов отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов длительного хранения; основных классах продуктов длительного хранения; конструирование продуктов длительного хранения.

Задачи дисциплины:

В результате изучения дисциплины студент должен:

- обучение теоретическим основам знаний об основных продуктах длительного хранения и принципах конструирования их состава;
- освоение методов анализа и описания проводимых экспериментов по изучению потребительских свойств и оценки качества ПДХ, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов;
- приобретение навыков организации и осуществления входного контроля качества ПДХ, проведения стандартных испытаний;
- изучение и анализ научно-технической информации, овладение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований в области производства ПДХ;
- освоение методов подбора и освоение принципов работы оборудования предприятий отрасли; - подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью и длительным сроком хранения

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 компетенции	Формируемые ЗУН	
ПКС-1.1 Знает методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья	знания	Обучающийся должен знать: методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья - (Б1.В.01.01 -3.1)

<p>ПКС-1.2 Умеет использовать методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья</p>	<p>умения</p>	<p>Обучающийся должен уметь: использовать методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья - (Б1.В.01.01-У.1)</p>
<p>ПКС-1.3 Имеет навыки расчета рецептур и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья</p>	<p>навыки</p>	<p>Обучающийся должен владеть: навыками расчета рецептур и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья - (Б1.В.01.01 -Н.1)</p>