

## **Б1.В.ДВ.02.01 Технологии продуктов и рационов персонализированного питания**

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** – формирование новых и совершенствование имеющихся знаний, умений и навыков по вопросам методологии производства продуктов и рационов персонализированного питания, построения индивидуальных схем питания на основании нутрициологического статуса организма потребителя.

##### **Задачи дисциплины:**

- способностью использовать современные достижения науки в технологии производства пищевых продуктов для персонализированного питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- готовностью проводить исследования по определению эффектов влияния функциональных ингредиентов на создаваемые продукты персонализированного питания;
- готовностью обеспечивать качество продуктов для персонализированного питания в соответствии с нутрициологическим статусом человека, требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- способностью разрабатывать мероприятия по организации и совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов для персонализированного питания;
- владением информационными технологиями для решения технологических задач по производству пищевых продуктов и созданию рационов для персонализированного питания.

#### **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	
<p>ПКС-1.1 Знает методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья</p>	знания	Обучающийся должен знать: методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья - (Б1.В.ДВ.02.01 -З.1)
<p>ПКС-1.2 Умеет использовать методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья</p>	умения	Обучающийся должен уметь: использовать методы расчета и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного - (Б1.В.ДВ.02.01 -У.1)
<p>ПКС-1.3 Имеет навыки расчета рецептур и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья</p>	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками расчета рецептур и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья - (Б1.В.ДВ.02.01 -Н.1)