

Б1.В.01.03 Рецептурно-компонентные и технологические решения при проектировании персонализированных и специализированных пищевых продуктов

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 – являются сформировать систему знаний, умений и навыков по вопросам изучения и исследования основ современного представления о проблемах науки в отрасли, производства на современном оборудовании продуктов питания из растительного сырья, необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках), их классификации, составе, роли в технологиях производства продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- формирование у магистров системы, знаний, умений и навыков по вопросам основы производства продуктов питания из растительного сырья с применением функциональных ингредиентов, приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка магистров к сознательному и глубокому усвоению современных представлений составления рецептуры и технологии производства персонализированных продуктов;
- освоение важности комплекса знаний о химической природе и превращении веществ в ходе переработки сырьевых материалов, сохранении качества и безопасности сырьевого материала и готового продукта;
- создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск новых функциональных ингредиентов для удовлетворения потребности потребителей, прогрессивных методов и технологий по повышению органолептических качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевой продукции;
- овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов в сфере обращения продуктов питания.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПКС-1. Способен производить расчет рецептур и технохимический 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 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 - (Б1.В.01.03-3.1)
ПКС-1.2 Умеет использовать 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 - (Б1.В.01.03-У.1)
ПКС-1.3 Имеет навыки расчета рецептур 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 - (Б1.В.01.03-Н.1)