

Б1.О.02.03 КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ПРИОРИТЕТНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЗАДАЧ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

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 Продукты питания из растительного сырья, направленность - Инновационные технологии проектирования персонализированных и специализированных пищевых продуктов.

должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательской, технологической.

Цель дисциплины – приобретение знаний о новых экспресс - методах и средствах, применяемых в лабораторной практике для исследования состава и свойств пищевых продуктов, углубленное освоение новых методов анализа пищевых продуктов, а также основ организации и проведения лабораторного контроля, формирование навыков определения химического состава и свойств пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов базовых аналитических знаний, связанных с технологией продуктов питания;
- осуществление контроля испытаний готовой продукции и поступающих на предприятие материальными ресурсами;
- внедрение современных методов и средств измерений, испытаний и контроля;
- выработка у студентов навыков решения конкретных аналитических задач из области пищевой химии и применения полученных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ОПК-5.1 Знает актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и	знания	Обучающийся должен знать актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения
	умения	Обучающийся должен уметь использовать актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения

области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения	навыки	Обучающийся должен владеть навыками использования актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения
ОПК-5.2 Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств	знания	Обучающийся должен знать методы разработки новых технологических решений и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств
	умения	Обучающийся должен уметь использовать новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками расчета новых технологических решений и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств
ОПК-5.3 Имеет навыки координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности	знания	Обучающийся должен знать методы координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности
	умения	Обучающийся должен уметь координировать текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности
	навыки	Обучающийся должен имеет навыки расчета координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности