

Б1.В.01.01 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

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 – 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

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	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

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