Б1.О.02.02 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В ОБЛАСТИ ПРОИЗ-ВОДСТВА 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 должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательского, проектного.

Цель дисциплины — подготовка специалистов в области производства продуктов питания, обладающих глубокими фундаментальными знаниями, способных рационально проводить поисковые экспериментальные исследования, эффективно использовать в научно-исследовательской и практической работе современные методы биохимических исследований, обобщать и анализировать полученные результаты, осуществлять перспективное планирование биотехнологических процессов на основе последних достижений в данной отрасли, формирование знаний о методике составления рецептур при производстве пищевых продуктов, в том числе функционального назначения.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний о различных функциональных продуктах и их влиянии на здоровье человека, принципах и методике составления рецептур для их производства.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

Код и наименование компетенции		Формируемые ЗУН
ОПК-2.1	знания	Обучающийся должен знать: свойства
Знает свойства продовольственного		продовольственного сырья, пищевых
сырья, пищевых макро- и микроин-		макро- и микроингредиентов, техноло-
гредиентов, технологических доба-		гических добавок и улучшителей для
вок и улучшителей для выработки		выработки готовых изделий с задан-
готовых изделий с заданным соста-		ным составом и свойствами-
вом и свойствами		(Б1.О.02.02-3.1)
ОПК-2.2	умения	Обучающийся должен уметь: осу-
Умеет осуществлять корректировку		ществлять корректировку рецептурно-
рецептурно-компонентных и техно-		компонентных и технологических ре-
логических решений при создании		шений при создании новых видов про-

новых видов продукции с учетом		дукции с учетом повышения её каче-
повышения её качества и оптимиза-		ства и оптимизации затрат-
ции затрат		(Б1.О.02.02-У.1)
ОПК-2.3	навыки	Обучающийся должен владеть: навы-
Имеет навыки расчета технико-		камии расчета технико-экономической
экономической эффективности		эффективности производства продук-
производства продукции различно-		ции различного назначения при выбо-
го назначения при выборе опти-		ре оптимальных технических и орга-
мальных технических и организа-		низационных решений - (Б1.О.02.02-
ционных решений		H.1)

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

пазпачения		
Код и наименование компетенции		Формируемые ЗУН
ОПК-4.1	знания	Обучающийся должен знать: принци-
Знает принципы и методы модели-		пы и методы моделирования продук-
рования продуктов питания из рас-		тов питания из растительного сырья и
тительного сырья и процессов про-		процессов производства, в том числе
изводства, в том числе математиче-		математические- (Б1.О.02.02-3.2)
ские	умения	Обучающийся должен уметь: разраба-
ОПК-4.2		тывать математические модели, позво-
Умеет разрабатывать математиче-		ляющие исследовать и оптимизиро-
ские модели, позволяющие иссле-		вать параметры процессов производ-
довать и оптимизировать параметры		ства и улучшать качество продуктов
процессов производства и улучшать		питания из растительного сырья-
качество продуктов питания из рас-		(Б1.О.02.02-У.2)
тительного сырья	навыки	Обучающийся должен владеть:
ОПК-4.3		навыкамии проведения расчетов для
Имеет навыки проведения расчетов		проектирования и моделирования тех-
для проектирования и моделирова-		нологических процессов на базе стан-
ния технологических процессов на		дартных пакетов прикладных про-
базе стандартных пакетов приклад-		грамм - (Б1.О.02.02-Н.2)
ных программ		