

## АННОТАЦИЯ

Курс «Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения» входит в блок Б1.В.ДВ.3 и относится к вариативной части (дисциплина по выбору) направления подготовки магистерской программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Технология специализированных продуктов питания», «Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения существенных признаков специализированных продуктов с целью их идентификации, их эффектов, источников и свойств.

**Цель** изучения дисциплины - овладение будущими специалистами основами идентификации специализированных продуктов питания, необходимых для профессионального решения вопросов производства, анализа, транспортировки и хранения готовой продукции.

### **Задачи дисциплины:**

- ознакомление с современными теоретическими представлениями по вопросам особенностей состава и классификации специализированных продуктов;
- изучение основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации специализированных продуктов;
- изучение закономерностей превращения макро- и микронутриентов, обуславливающих функциональность.

Для успешного изучения дисциплины «Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-4 способностью организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Знает	как организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет	организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
	Владеет	навыками для организации входного контроля качества сырья, технологического контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-6 способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции	Знает	особенности текущей производственной информации, управление качеством и безопасностью продукции
	Умеет	производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции
	Владеет	принципами обработки текущей производственной информации и выполнения анализа полученных данных для использования в управлении качеством продукции
ПК-17 способностью разрабатывать системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы	Знает	системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний
	Умеет	разрабатывать системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и

контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний		готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний
	Владеет	принципами разработки системы управления качеством технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе международных стандартов качества и организовывать эффективные системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний
ПК-23 способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	Основные методы разработки и экспертизы проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции
	Умеет	Применять основные знания по разработке и экспертизе проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции
	Владеет	Основными методами разработки и экспертизы проектных заданий по реализации новых технологий и выпуску новых видов продукции
ПК-24 способностью к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества	Знает	теоретические основы разработки методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества
	Умеет	разрабатывать методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества
	Владеет	способностью к разработке методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества
ПК-27 владением нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству	Знает	нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения
	Умеет	Использовать нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения
	Владеет	нормативными документами, определяющими

пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (в соответствии с ООП магистратуры)		требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального назначения
--	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- Метод малых групп;
- Интеллект карты;
- Метод обучения в парах.