

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Органические пищевые системы и концепции»

Учебный курс «Органические пищевые системы и концепции» предназначен для студентов направления подготовки 38.04.01 Экономика, магистерской программы «Биоэкономика и продовольственная безопасность».

Дисциплина «Органические пищевые системы и концепции» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (72 часа, в том числе 45 на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Дисциплина «Органические пищевые системы и концепции» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Критическое мышление и исследования», «Современные аспекты продовольственной безопасности», «Биоэкономика морских ресурсов и сельскохозяйственных культур», «Современные методы экспертизы товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Проектирование производственных потоков в биоэкономике», «Инвестиционное проектирование биоэкономических проектов», «Международные системы качества и безопасности товаров», «Проектирование и технология продуктов с заданными свойствами».

Содержание дисциплины состоит из пяти разделов и охватывает следующий круг вопросов:

1. Пищевая ценность, химический состав продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов питания, экологическая безопасность.
2. Биохимические и физико-химические основы превращения макро- и

микронутриентов в технологических процессах переработки, консервирования и хранения продовольственного сырья и продуктов питания.

3. Научные основы питания и биохимия пищеварения. Концепции и системы питания.

4. Научные основы технологий производства и применения пищевых добавок и биологически активных добавок.

5. Методы анализа и исследования пищевых систем, их компонентов и добавок.

Цель дисциплины – формирование профессиональных компетенций и навыков практической деятельности выпускника в области научных принципов питания и методов анализа пищевых систем.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний химического состава и экологической безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов питания;
- формирование знаний в области биохимических и физико-химических процессов переработки и хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов питания;
- формирование знаний в области основ питания и биохимии пищеварения;
- формирование знаний о пищевых и биологически активных добавках;
- овладение основными методами исследования пищевых систем, компонентов и добавок.

Для успешного изучения дисциплины «Органические пищевые системы и концепции» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности;

- способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде;

- способность обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями, выявлять перспективные направления, составлять программу исследований;

- способность составлять прогноз основных социально-экономических показателей деятельности предприятия, отрасли, региона и экономики в целом.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
УПК – 2 знание современных вопросов и исследований в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров и биобезопасности в биоэкономическом секторе и способностью применять эти знания в своей профессиональной деятельности	знает	научные основы современных исследований мирового и отечественного уровней в области производства, потребления и безопасности биотоваров, а также концепций и систем питания
	умеет	применять полученные знания в своей профессиональной деятельности и проводить исследования в области производства, потребления и продовольственной безопасности биотоваров, а также концепций и систем питания
	владеет	современными методами и способами производства безопасных биотоваров
ПК – 1 способность обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями, выявлять перспективные направления, составлять программу исследований	Знает	направления, подходы и критерии поиска и анализа информации в области разработки инновационных методов оценки биологической безопасности и экспертизы товаров, а также концепций и систем питания
	Умеет	осуществлять поиск и анализировать информацию в области разработки инновационных методов оценки биологической безопасности, а также концепций и систем питания
	Владеет	навыками обобщения и оценки информации и составления аналитических материалов в области разработки инновационных методов оценки биологической безопасности, а также концепций и систем питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Органические пищевые системы и концепции» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: метод «мозгового штурма», разминка.