

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование пищевых продуктов»

Учебный курс «Проектирование пищевых продуктов» предназначен для студентов очной формы обучения направления подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Дисциплина «Проектирование пищевых продуктов» включена в состав вариативной части блока «Дисциплины по выбору».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Учебным планом предусмотрены для очной и заочной формы обучения лекционные занятия (36 / 8 часов), практические занятия (36 / 14 часов, в том числе МАО 18 / 10 часов), самостоятельная работа (108 / 158 часов, в том числе 54/ 9 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре / на 4 курсе.

Дисциплина «Проектирование пищевых продуктов» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Сырье и материалы в товароведении», «Безопасность товаров», «Жизненный цикл товаров» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Экспертиза продукции из генетически модифицированных объектов» / «Экспертиза комбинированных продуктов и функциональных продуктов питания», «Техническое регулирование пищевых жиров» / «Техническое регулирование товаров для детского питания».

Содержание дисциплины состоит из трех разделов и охватывает следующий круг вопросов: становление, основные направления, тенденции и перспективы развития пищевой комбинаторики, как научно-технического процесса проектирования пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами; характеристика пищевых, биологически активных добавок и основных пищевых веществ, формирующих заданный

уровень качества проектируемых продуктов питания; нормативно-правовая база, регламентирующая требования к показателям качества и безопасности для различных видов сырья и продовольственных товаров; анализ основных теорий питания человека; научные и практические аспекты конструирования пищевых продуктов на принципах пищевой комбинаторики, их конкретизация на современном этапе развития науки о питании; управление качеством проектируемых пищевых систем.

Цель – формирование профессиональных компетенций и навыков практической деятельности выпускника в области проектирования биобезопасных пищевых поликомпонентных продуктов с применением методов математического моделирования, с учетом удовлетворения потребности человека в основных пищевых веществах и энергии, сбалансированности состава и физиологических функций биологически активных веществ.

Задачи:

- формирование знаний теоретических основ и практических предпосылок проектирования пищевых продуктов заданного состава и свойств на основе принципов пищевой комбинаторики;
- ознакомление с основными источниками пищи, теориями и концепциями питания;
- формирование знаний в области методологических принципов проектирования безопасных и сбалансированных продуктов питания;
- овладение навыками проектирования комбинированных пищевых систем направленного действия;
- овладение навыками математического моделирования и оптимизации рецептурного состава поликомпонентных пищевых систем;
- формирование знаний в области современных подходов к управлению качеством проектируемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности;
- способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;
- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК – 1 умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учётом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	Знает	методы анализа коммерческих предложений; принципы выбора поставщиков товаров с учетом требований к качеству и безопасности товаров, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства
	Умеет	анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков пищевых товаров в своей профессиональной деятельности
	Владеет	методами и средствами анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков в своей профессиональной деятельности

ПК – 15 владение нормативно-правовой базой гармонизированной с требованиями Мирового и межгосударственного уровней	Знает	нормативно-правовую базу Мирового и межгосударственного уровней в области технологии и товароведения пищевых продуктов
	Умеет	использовать нормативные и правовые документы Мирового и межгосударственного уровней в своей профессиональной деятельности
	Владеет	навыками работы с нормативными и правовыми документами Мирового и межгосударственного уровней для решения конкретных задач в области технологии и товароведения пищевых продуктов
ПК-17 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает	правила и принципы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; требования к качеству пищевых товаров с заданными свойствами; нормативно-правовую базу, регламентирующую требования к качеству и безопасности товаров
	Умеет	проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы
	Владеет	навыками проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; навыками определения качества и безопасности товаров в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы
ПК – 18 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования к упаковке и маркировке; правила и сроки хранения, транспортирования и реализации пищевых товаров; правила выкладки в местах продажи
	Умеет	осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке; правил и сроков хранения, транспортирования и реализации пищевых товаров; правил их выкладки в местах продажи
	Владеет	навыками осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке; правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации пищевых товаров; правилам их выкладки в местах продажи
ПК – 20 знание функциональных возможностей торгового-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знает	назначение, устройство, принцип действия, порядок эксплуатации и метрологического контроля торгового-технологического оборудования, предназначенного для производства и реализации пищевых товаров с заданными свойствами
	Умеет	осуществлять эксплуатацию и организовывать метрологический контроль торгового-технологического оборудования, предназначенного для производства и

		реализации пищевых товаров с заданными свойствами
	Владеет	навыками эффективной и безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования, использования его для решения практических задач

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) и круглый стол (дискуссия).