

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

Учебный курс «Органические пищевые системы и концепции» предназначен для студентов направления подготовки 38.04.07 «Товароведение».

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Учебным планом предусмотрены практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студентов (72 часа, в том числе 63 часов 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 и проектное мышление», «Биоэкономика морских ресурсов и сельскохозяйственных культур», «Концептуальные принципы наукоемких биоэкономических процессов», «Современные методы экспертизы товаров», и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Проектирование производственных потоков в биоэкономике», «Bioengineering safe products (Биоинженерия безопасных продуктов)», «Инвестиционное проектирование биоэкономических проектов», «Международные системы качества и безопасности товаров», «Проектирование и технология продуктов с заданными свойствами», «Техническое регулирование в биоэкономике», «Genetics technologies in GES (global economic system) (Генетические технологии в глобальной экономической системе)».

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;

- умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения);

- способность вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка;

- владение профессиональной и научной терминологией, способностью аргументировано и ясно излагать основные идеи;

- способность к аналитической деятельности, к постановке целей и решению исследовательских задач с применением современных методов и средств;

- знание положений основных нормативных актов и правовых документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности;

- владение знаниями в области гуманитарных, экономических и естественнонаучных дисциплин и способность применять их для решения профессиональных задач, проведения теоретических и экспериментальных исследований.

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

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-6 способность готовить аналитические материалы с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;	знает	принципы анализа и управления товарными системами
	умеет	принимать оптимальные решения по управлению товарными системами
	владеет	способностью готовить аналитические материалы
ПК-8 способность анализировать показатели деятельности торгового предприятия и применять	знает	показатели деятельности торгового предприятия и принципы товарного менеджмента
	умеет	применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и

принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений		принятия оптимальных управленческих решений
	владеет	способностью анализировать показатели деятельности торгового предприятия
ПК-9 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	современное состояние производства и продовольственной безопасности в биоэкономическом секторе
	умеет	применять знания о производстве и продовольственной безопасности
	владеет	методами исследования производства и продовольственной безопасности
ПК – 14 способность обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы	Знает	методы обобщения и критического осмысления результатов исследования
	Умеет	выявлять и формулировать актуальные научные проблемы
	Владеет	способностью обобщать и критически осмысливать результаты исследований
ПК – 17 способность систематизировать и обобщать результаты исследований и представлять их в виде научных публикаций	Знает	методы проведения исследования, поиска научной информации, ее систематизации и обобщения
	Умеет	систематизировать и обобщать результаты исследований
	Владеет	способностью правильно описать исследование и представить его результаты в виде научной публикации

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