

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Теория и методология науки: товароведение и технология
пищевых продуктов»

Дисциплина «Теория и методология науки: товароведение и технология пищевых продуктов» предназначена для аспирантов направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Дисциплина «Теория и методология науки: товароведение и технология пищевых продуктов» включена в состав вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц / 180 часов. Учебным планом предусмотрено 36 часов лекций, 36 часов практических занятий и 108 часов самостоятельной работы, в том числе 36 часов на подготовку к экзаменам. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

Дисциплина «Теория и методология науки: товароведение и технология пищевых продуктов» логически и содержательно связана с такими дисциплинами, как «История и философия науки», «Количественные и качественные методы исследований», «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

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

1. Методологические основы научного познания и творчества в области товароведения и технологии пищевых продуктов: применение логических законов и правил в научной работе; методологические основы научного познания и творчества в области товароведения и технологии пищевых продуктов; выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы; поиск, накопление и обработка научной

информации; теоретические исследования в области товароведения и технологии пищевых продуктов; моделирование в научном и техническом творчестве; экспериментальные исследования в области товароведения и технологии пищевых продуктов; внедрение и эффективность научных исследований.

2. Современное состояние и роль питания в жизни человеческого общества: развитие науки о питании; влияние демографических изменений в обществе на развитие товароведения и технологии пищевых продуктов; концепция главного пищевого фактора; пищевой рацион современного человека; основы рационального питания. Современные модули питания в профилактике здоровья; противоречия в области науки о питании - фактор формирования новых теорий.

3. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса: способы производства продуктов питания; тенденции развития современной технологии, биотехнологии; роль логически взаимосвязанных наук в разработке новых технологий; экологические аспекты технологии продуктов питания.

4. Эволюция развития товароведения и технологии пищевых продуктов: научные основы развития товароведения, принципы и методы их формирования; физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии, как основа формирования потребительских свойств и ассортимента продуктов питания; концепция управления качеством и безопасностью продовольственных товаров на всех этапах жизненного цикла; оценка уровня конкурентности пищевых продуктов с учетом комплекса факторов, характеризующих потребительскую ценность.

Цель – формирование углубленных знаний, профессиональных компетенций и навыков самостоятельной научно-исследовательской работы аспирантов, обеспечивающих их квалифицированную профессиональную деятельность в сфере теории и методологии науки: товароведение и технология пищевых продуктов.

Задачи:

- Изучение этапов научно-исследовательской работы, включающие выбор направления научного исследования, поиск, накопление и обработку научной информации, рекомендации по оформлению результатов научной работы и внедрению их в производство.
- Изучение теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- Изучение факторов, формирующих товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продуктов общественного питания и продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла;
- Приобретение навыков применения статистических методов обработки научных результатов, выделения научной идеи, постановки задач исследования, определение предмета и методов научного исследования;
- Приобретение навыков разработки и применения методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров;
- Приобретение навыков применения принципов и методов товароведения, формирующих его научные основы;
- Приобретение навыков определения номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и сырья, исследования основополагающих характеристик, обуславливающих их потребительские свойства;
- Приобретение навыков разработки методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения;
- Приобретение навыков использования методов исследования рынка продовольственных товаров и сырья.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	Знает	реальные опытные примеры выполнения фундаментальных и прикладных исследований, научно-технических разработок; систему понятий, суждений и умозаключений в области профессиональной деятельности
	Умеет	самостоятельно приобретать знания, генерировать новые научные, технические инициативные идеи; осуществлять организацию исследовательской деятельности; самостоятельно решать исследовательские и творческие задачи; использовать исследовательские умения в профессиональной деятельности
	Владеет	технологией исследовательской деятельности; научными методами познания и исследования
ОПК-3 способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	Знает	современные методы исследования, применяемые в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав
	Умеет	создать алгоритм самостоятельной научно-исследовательской деятельности с учетом использования современных методов в сфере промышленной экологии и биотехнологий и с учетом правил соблюдения авторских прав
	Владеет	навыками самостоятельного научно-исследовательского поиска и отбора современных методов исследования
ПК-1 способность определять номенклатуру потребительских свойств и исследовать основополагающие характеристики продовольственных товаров и сырья, с использованием факторов их формирующих	Знает	потребительские свойства и показатели продовольственных товаров; технологии пищевых продуктов, как факторы, формирующие их свойства и показатели; объекты и субъекты товароведной деятельности
	Умеет	применять знания по комплексной оценке качества товаров в исследовании основополагающих характеристик продовольственных товаров и сырья; собирать и анализировать информацию
	Владеет	технологиями в товароведной деятельности
ПК-2 владение	Знает	классификацию ассортимента товаров, его

методами исследования рынка продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания		номенклатуру свойств и показателей, требования рациональности ассортимента; принципы методов и направления позиционирования товаров
	Умеет	анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента; применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров; осуществлять сбор и обработку информации
	Владеет	алгоритмами расчета показателей ассортимента; методами стратегии, планирования и контроля товародвижения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Теория и методология науки: товароведение и технология пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-визуализация, проблемная лекция, ориентационный семинар, учебная дискуссия в виде проблемного семинара, анализ конкретных ситуаций.