

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология и товароведение пищевых продуктов**  
**функционального и специализированного назначения и общественного**  
**питания»**

Дисциплина «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» 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 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» включена в состав вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц / 180 часов. Учебным планом предусмотрено 18 часов лекций, 18 часов лабораторных работ и 144 часа самостоятельной работы, в том числе 18 часов на подготовку к экзамену. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

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

Содержание дисциплины состоит из трех разделов и охватывает следующий круг вопросов: характеристика основных пищевых макро- и микронутриентов; научные основы их физико-химических и биохимических превращений при технологической переработке; методы анализа продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов; основы консервирования пищевых товаров и принципы производства и реализации продукции предприятий общественного питания; методология,

принципы и этапы разработки пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания; научно-практические аспекты использования растительных, животных биоресурсов и минералсодержащего сырья Дальневосточного региона в технологии обогащенных пищевых продуктов; интегрированные подходы к контролю качества сырья, продовольственных товаров и кулинарной продукции.

**Цель** – формирование углубленных знаний, профессиональных компетенций и навыков самостоятельной научно-исследовательской работы аспирантов, обеспечивающих их квалифицированную профессиональную деятельность в сфере питания, технологий и товароведения пищевых продуктов.

**Задачи:**

- углубленное изучение проблем, современных тенденций развития отрасли пищевых продуктов и теоретических основ их инновационного совершенствования;
- формирование знаний в области биохимических аспектов технологии и товароведения пищевых продуктов;
- формирование знаний в области методологических принципов создания пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- овладение навыками оптимизации и рационализации технологий пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- приобретение навыков применения новых методов исследования и использования современной лабораторной базы в своей научной деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий;
- формирование знаний в области современных подходов к управлению качеством пищевых продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества;
- приобретение навыков системного подхода к разработке комплексной системы управления качеством, стандартизации, продвижению на

потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;

- приобретение навыков разработки методик непрерывного повышения качества сырья, промежуточных продуктов и готовой пищевой продукции;
- формирование навыков самостоятельной научно-исследовательской работы и успешной научно-педагогической деятельности в области технологии и товароведения пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;
- владение профессиональной и научной терминологией, способность аргументировано и ясно излагать основные идеи.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и	Знает	современные методы исследования, применяемые в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий с учетом правил соблюдения авторских прав
	Умеет	разрабатывать и апробировать современные методы исследования, используемые в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий, с учетом правил соблюдения авторских прав

биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	Владеет	навыками разработки новых методов исследования в области экологии и биотехнологии и самостоятельного использования их в научно-исследовательской деятельности
ОПК- 4 способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Знает	основную лабораторную базу и инструментальные методы анализа, используемые для получения научных данных в области промышленной экологии и биотехнологии
	Умеет	обосновать и использовать лабораторную базу и инструментальные методы анализа, применяемые для получения научных данных в области промышленной экологии и биотехнологии
	Владеет	современным лабораторным инструментарием и навыками проведения лабораторных исследований для получения научных данных в области промышленной экологии и биотехнологии
ПК-3 способность к оптимизации и рационализации технологий пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания	Знает	теоретические основы технологии пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
	Умеет	обосновывать способы и приемы оптимизации и рационализации технологий пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
	Владеет	навыками применения способов и приемов оптимизации и рационализации технологий пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-дискуссия, лекция-визуализация.