

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Товароведная оценка качества и безопасности пищевых продуктов и**  
**продуктов общественного питания»**

Дисциплина «Товароведная оценка качества и безопасности пищевых продуктов и продуктов общественного питания» предназначена для аспирантов, обучающихся по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, профиль «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» и входит в вариативную часть учебного плана. Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часа, 18 часов – аудиторная работа, из них, 9 часов – лекции, 9 часов – практические занятия, 90 часов – самостоятельная работа аспирантов. Шифр Б1.В.ОД.6.

Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины (модули)» и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Товароведная оценка качества и безопасности пищевых продуктов и продуктов общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Принципы формирования ассортимента продуктов функционального назначения и общественного питания», «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания», «Рациональное использование биоресурсов Дальневосточного региона в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания», «Рациональное использование гидробионтов в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания».

**Цель** дисциплины – изучение качества продуктов питания и обеспечение их безопасности.

**Задачи:**

– научить аспирантов самостоятельно разбираться в методах оценки качества продуктов питания, в соответствии требованиями стандартов, предъявляемых к качеству данных продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Товароведная оценка качества и безопасности пищевых продуктов и продуктов общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– УК-1 способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;

– УК-2 способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки;

- ОПК-2 способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований.

Планируемые результаты обучения по данной дисциплине (знания, умения, навыки), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют этапы формирования следующих компетенций:

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОПК-4 способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Знает	лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных
	Умеет	использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных

	Владеет	лабораторной и инструментальной базами для получения научных данных
ПК-2 Владение теоретическими и методологическими основами качества и безопасности пищевых продуктов. Развитие теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах их жизненного цикла	Знает	принципы соответствия разработанных продуктов требованиям к их качеству и безопасности
	Умеет	управлять технологическими процессами с учетом требований к их качеству и безопасности
	Владеет	методологией оценки качества и безопасности технологического процесса и готовой продукции
ПК-3 Владение классическими и современными методами исследования структуры и функции клеток, физико-химическими методами исследования молекул и клеток, физиологическими и морфофункциональным и экспериментальными навыками	Знает	методологию исследования основных свойств продуктов питания, используя современные методы исследования
	Умеет	работать на современном лабораторном оборудовании и анализировать полученные результаты исследований
	Владеет	современными методами исследования физико-химических свойств сырья и готовой продукции

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Товароведная оценка качества и безопасности пищевых продуктов и продуктов общественного питания» применяются следующие методы интерактивного обучения: беседы.