

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Принципы формирования ассортимента продуктов функционального назначения и общественного питания»**

Дисциплина «Принципы формирования ассортимента продуктов функционального назначения и 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 4 з.е., 144 часа, 18 часов – аудиторная работа, из них, 9 часов – лекции, 9 часов – практические занятия, 108 часов – самостоятельная работа аспирантов и 18 часов – контроль. Шифр Б1.В.ОД.5.

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

Дисциплина «Принципы формирования ассортимента продуктов функционального назначения и общественного питания» логически и содержательно связана с такими курсами, как «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:** сформировать представление у аспирантов о принципах формирования ассортимента по главным показателям: по виду исходного сырья, способу технологической обработке, свойствам и т.д., а также подготовка аспирантов к самостоятельной практической деятельности путем овладения методологией формирования ассортимента продуктов питания.

### **Задачи:**

– научить аспиранта создавать матрицу ассортимента по основным признакам;

– научить анализировать недостатки формирования ассортимента по группам пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Принципы формирования ассортимента продуктов функционального назначения и 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;

– УК-5 способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности;

– УК-6 способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития;

– ОПК-1 способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;

– 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

– ОПК-7 готовность к преподавательской деятельности по основным образовательным программам высшего образования

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-1 владение принципами и методами классификации пищевых продуктов, формирующих научные основы пищевой технологии	Знает	основные свойства пищевых продуктов, формирующие научные основы их технологии
	Умеет	применять методологию классификации пищевых продуктов при планировании научно-исследовательской деятельности
	Владеет	методологией исследования свойств пищевых продуктов, формирующих научные основы пищевых технологий
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
ПК-4 умение проектировать пищевые продукты с заданными свойствами с учетом	Знает	основные принципы проектирования пищевых продуктов с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей отдельных групп населения

индивидуальных особенностей отдельных групп населения	Умеет	проектировать пищевые продукты с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей отдельных групп населения
	Владеет	технологией моделирования комбинированных пищевых продуктов
ПК-5 владение основами закономерностей теплообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций в процессе технологической обработки пищевого сырья, технологического процесса производства продукции и ее хранения	Знает	степень влияния закономерностей теплообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций на технологические процессы
	Умеет	учитывать роль закономерностей теплообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций при разработке инновационных технологий пищевых продуктов
	Владеет	методологией анализа влияния закономерностей теплообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций на технологические процессы при создании инновационных продуктов питания

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Принципы формирования ассортимента продуктов функционального назначения и общественного питания» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: лекции-презентации и беседы.