

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Рациональное использование биоресурсов Дальневосточного региона в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания»

Дисциплина «Рациональное использование биоресурсов Дальневосточного региона в производстве 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 дисциплины по выбору вариативной части учебного плана. Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов, 18 часов – аудиторная работа, из них, 9 часов – лекции, 9 часов – практические занятия, 72 часов – самостоятельная работа аспирантов, 18 часов – контроль. Шифр Б1.В.ДВ.1.1.

Дисциплина входит в вариативную часть блока «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору.

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

Цель: Сформировать основные представления аспиранта в области знаний о растительных эндемиках Дальневосточного региона, а также представителей фауны Дальневосточного региона.

Задачи:

- рациональное использование растительного и животного сырья Дальневосточного региона;
- расширение ассортимента пищевых продуктов и продуктов общественного питания из Дальневосточного сырья;
- использование Дальневосточного сырья в продуктах общественного питания и специального назначения с учетом его полезных свойств;
- применение рациональных способов технологической обработки сырья Дальневосточного региона.

Для успешного изучения дисциплины «Рациональное использование биоресурсов Дальневосточного региона в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- ОПК-4 Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- 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.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-2 Владение теоретическими и методологическими основами качества и безопасности пищевых продуктов. Развитие теории, методологии и	Знает	принципы соответствия разработанных продуктов требованиям к их качеству и безопасности
	Умеет	управлять технологическими процессами с учетом требований к их качеству и безопасности

практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах их жизненного цикла	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	классические и современные методы исследования структуры и функции клеток, физико-химические методы исследования молекул и клеток
	Умеет	использовать классические и современные методы исследования структуры и функции клеток, физико-химические методы исследования молекул и клеток
	Владеет	классическими и современными методами исследования структуры и функции клеток, физико-химическими методами исследования молекул и клеток, физиологическими и морфофункциональными экспериментальными навыками
ПК-4 Умение проектировать пищевые продукты с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей отдельных групп населения	Знает	основные принципы проектирования пищевых продуктов с заданными свойствами с учетом 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

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Рациональное использование биоресурсов Дальневосточного региона в производстве пищевых продуктов и продуктов общественного питания» применяются следующие методы интерактивного обучения: деловая игра и беседы.