

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.2.2 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль):** *Технология продукции и организация в предприятиях общественного питания*

**Трудоемкость:** 3 з.е.

**Промежуточная аттестация:** зачет

**Автор:** О.В. Голуб, д-р техн. наук, доцент

### **ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Целью освоения дисциплины – формирование знаний, умений и навыков, необходимых при развитии основных направлений фундаментальных и приоритетных научных исследованиях производства продуктов питания.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности: разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания.

### **МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана программы магистратуры.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», выполнении научно-исследовательской работы.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин «Методы научных исследований», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Методология науки о пище», «Производство продукции питания различного назначения», прохождении преддипломной практики и выполнении научно-исследовательской работы, выпускной квалификационной работы.

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ООП**

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы магистратуры – направлены на формирование следующих компетенций:

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы магистратуры
ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знания (З): передовой отечественный и зарубежный опыт, способствующий развитию творческой инициативы в сфере производства продуктов питания Умения (У): осваивать новейшие технологии и технику, обеспечивающие развитие производства продуктов питания Навыки /опыт деятельности (Н/О): навыками использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знания (З): основные фундаментальные и приоритетные прикладные направления исследований в области производства продуктов питания Умения (У): осуществлять выбор технологии и техники для обеспечения развития приоритетных направлений производства продуктов питания Навыки /опыт деятельности (Н/О): использования фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

## СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Тема 1. Научно-правовая политика в области производства продуктов питания*

Мировые тенденции развития производства продуктов питания.

Развитие науки и научного обеспечения производства продуктов питания России.

Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения.

Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.

План мероприятий по импортозамещению.

### *Тема 2. Приоритетные научные проблемы и задачи развития производства продуктов питания*

Биотехнология производства продуктов питания.

Машинные технологии и техника для производства продуктов питания.

Особенности эффективного использования упаковки продуктов питания.

Отходы производства продуктов питания и упаковки.