

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ОД.5 ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **Направление подготовки:**

19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

**Направленность (профиль):** Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

**Трудоемкость 8 з.е.**

**Промежуточная аттестация:** зачет, экзамен (кандидатский экзамен)

**Авторы:** В.И. Бакайтис, д-р техн. наук, профессор

Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук

#### **ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Целью** освоения дисциплины является формирование компетенций, необходимых для деятельности в сфере технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих профессиональных задач в области *научно-исследовательской деятельности*:

- разработка технологий пищевых продуктов функционального, специализированного назначения, общественного питания с заданными свойствами;
- разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей пищевых продуктов;
- прогнозирование сроков хранения пищевых продуктов, оптимизация и совершенствование условий хранения.

#### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

**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 соблюдения авторских прав

**ПК-1** – готовность разрабатывать проблемы современного состояния, формирования перспектив развития и прогнозирования качества и ассортимента потребительских товаров и сырья на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления

**ПК-2** – готовность разрабатывать теоретические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов

**ПК-3** – готовность разрабатывать стратегии управления ассортиментом товаров, формировать политику развития товароведения в ответ на демографические тенденции в обществе

**ПК-4** – готовность разрабатывать теоретические и методологические аспекты системного подхода к разработке, комплексной проблеме управления качеством, стандартизации, продвижению на потребительский рынок пищевых продуктов общественного питания, функционального и специализированного назначения, анализу и снижению издержек при их производстве, хранении и транспортировании, к повышению конкурентоспособности

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

Дисциплина относится к вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при выполнении начальных этапов *«Научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук»*, изучении дисциплин: *«Сенсорный анализ»*, *«Основы инноватики»*, *«Проектирование и разработка новых видов продукции»*.

Освоение дисциплины необходимо для завершения *«Научно-исследовательской деятельности и подготовки научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук»*, для прохождения *«Научно-исследовательской практики»*.

## **СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***Раздел 1. Общие вопросы товароведения пищевых продуктов и технологии продуктов общественного питания***

1. Классификация и ассортимент пищевых продуктов
2. Стандартизация продукции
3. Качество пищевых продуктов
4. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
5. Техническое регулирование и подтверждения
6. соответствия продукции

### ***Раздел 2. Товароведная характеристика пищевых продуктов***

7. Товароведная характеристика продуктов переработки зерна
8. Товароведная характеристика кондитерские изделий
9. Товароведная характеристика плодов и овощей и продуктов их переработки
10. Товароведная характеристика масложировой продукции
11. Товароведная характеристика молока и молочной продукции
12. Товароведная характеристика мяса и рыбы и продуктов их переработки

### ***Раздел 3. Научные основы товароведения пищевых продуктов и технологии продуктов общественного питания***

13. Химический состав пищевых продуктов
14. Пищевые добавки
15. Консервирование пищевых продуктов
16. Методы исследования и оценки качества пищевых продуктов
17. Микробиологический контроль пищевых продуктов и микробиологические показатели

18. Реологические свойства и технологические принципы формирования пищевых продуктов

19. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении

***Раздел 4. Технология продуктов общественного питания***

20. Способы воздействия на пищевые продукты

21. Стадии, способы и приемы технологического процесса

22. Качество продукции общественного питания

23. Научные основы классификации кулинарной продукции

24. Научные основы технологии мучных кулинарных и кондитерских изделий

***Раздел 5. Технология продуктов функционального и специализированного назначения***

25. Современное состояние технологии продуктов функционального и специализированного назначения

26. Характеристика функциональных пищевых ингредиентов и их свойства

27. Характеристика различных групп функциональных продуктов

28. Пищевые продукты специального назначения