

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ УЧЕБНОГО ПЛАНА ПОДГОТОВКИ АСПИРАНТОВ
Направление подготовки 19.06.01 - Промышленная экология и биотехнологии
Профиль 05.18.15. - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Дисциплина по выбору	Описание
Индекс модуля (по учебному плану подготовки аспиранта) <i>обязательная по выбору Б1.В.ДВ: Б1.В.ДВ.2.</i>	Б1.В.ДВ.2.01 «Пищевые и биологически активные добавки (продвинутый уровень)»
Трудоёмкость в академических часах	108 часов, в т.ч. ЛЗ (лекции) - 8 час., ПЗ (семинары) – 24 час., СРС – 76 час.
Трудоёмкость в зачётных единицах (ЗЕТ)	3 ЗЕТ
Название кафедры	Кафедра коммерции и товароведения
Руководитель основной образовательной профессиональной программы по специальности	д.т.н., профессор Полянский Константин Константинович
Руководитель учебной дисциплины	д.т.н., профессор Полянский Константин Константинович
График освоения учебной дисциплины	с 11 по 34 неделю 1-го года обучения
Краткое описание курса	<p><i>Область исследования:</i> Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в области микроингредиентов продуктов питания (пищевых добавок и биологически активных веществ), их классификации, роли в формировании и сохранении потребительских свойств, экспертизы и оценки с точки зрения токсикологии и гигиенических показателей безопасности.</p> <p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ознакомление с современными представлениями о роли пищевых добавок и биологически активных веществ в создании продуктов питания; • определение роли пищевых добавок и биологически активных веществ в аспекте взаимосвязи питания и процессов превращения компонентов пищи; • обоснование роли биологически активных добавок в современном питании, создании функциональных продуктов питания; • изучение характеристики основных групп пищевых добавок и биологически активных веществ; • определение роли пищевых добавок и биологически активных веществ в формировании и сохранении качества однородных групп продовольственных товаров; • рассмотрение механизмов действия пищевых добавок и биологически активных веществ с позиций современных представлений о составе, строении и взаимодействии с другими компонентами пищевого сырья, их поведение в пищевых системах; <p>Аспиранты, завершившие изучение данной дисциплины, должны:</p>

- иметь представление:

- о роли пищевых добавок и биологически активных веществ в формировании и сохранении пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- о международных и национальных требованиях к безопасности пищевых добавок и биологически активных веществ;
- о системе стандартизации, подтверждения соответствия и государственной регистрации пищевых добавок и биологически активных веществ и продуктов их использованием;
- о проблемах применения пищевых добавок и биологически активных веществ в продуктах детского питания, функционального назначения и специализированного назначения;
- о биологически активных веществах и улучшителях в свете проблемы
- создания функциональных и специализированных продуктов питания.

- знать:

- законодательную базу, регламентирующую применение пищевых добавок и биологически активных веществ;
- понятие пищевых добавок и биологически активных веществ;
- классификацию пищевых добавок и биологически активных веществ;
- современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»;
- методы товарной экспертизы пищевых добавок и биологически активных веществ;
- -характеристику основных групп пищевых добавок и биологически активных веществ;
- роль пищевых добавок и биологически активных веществ в формировании и сохранении потребительских свойств пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- основы гигиенического контроля за применением пищевых добавок и биологически активных веществ.

- уметь:

- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами в области пищевых добавок и биологически активных веществ;
- осуществлять товарную экспертизу пищевых добавок и биологически активных веществ;
- разрабатывать рекомендации по использованию пищевых добавок и биологически активных веществ с целью придания пищевым продуктам определенных свойств, в том числе функциональных и специализированных и/или сохранения качества пищевых продуктов;
- экспериментально определять технологический или иной эффект от использования пищевых добавок и биологически активных веществ;

	<ul style="list-style-type: none"> • анализировать, делать правильные выводы о полученных результатах при применении пищевых добавок и биологически активных веществ; • пользоваться учебной, справочной литературой, специализированными и периодическими изданиями.
<p>Описание общих и специальных компетенций, формируемых дисциплиной</p>	<p>У освоивших дисциплину должны быть сформированы следующие компетенции:</p> <p>1) <i>универсальные компетенции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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-1); • готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3); <p>2) <i>общепрофессиональные компетенции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1); • способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2); • способностью и готовностью 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-3); <p>3) <i>профессиональные компетенции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • способностью и готовностью к организации и проведению прикладных научных исследований по изучению и прогнозированию рыночного потенциала инновационных продуктов с использованием новых методов маркетинговых исследований (тестирования потребления, компьютерных имитаций, контекстуальных и нейробиологических исследований) (ПК-1); • способностью и готовностью к разработке, внедрению и применению систем менеджмента качества в сфере промышленного производства инновационных продуктов (ПК-2)
<p>Методы обучения</p>	<p>При реализации различных видов учебной работы по дисциплине и реализации компетентного подхода в учебном процессе с целью формирования и развития профессиональных навыков аспирантов в ходе освоения курса используются следующие образовательные технологии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерактивные формы проведения занятий (работа с прикладными пакетами программ, с мультимедийными продуктами и т.д.); - активные формы проведения практических занятий (разбор конкретных ситуаций, научных исследований, индивидуальных заданий, проведение мастер-классов и т.д.); - интенсивная внеаудиторная работа (самостоятельная

	<p>работа с математико-статистическими пакетами прикладных программ, мультимедийными продуктами, самостоятельное научное исследование, поиск данных в глобальных информационных сетях и т.д.)</p>
<p>Требования к аспирантам, организация и формы их самостоятельной работы</p>	<p>Аспирант должен владеть, иметь опыт формирования конкурентоспособного ассортимента на предприятии, использования различных методов для оценки конкурентоспособности продукции, осуществления корректирующих действий по обеспечению конкурентоспособности продукции.</p> <p>Самостоятельная работа аспиранта предполагает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) изучение теоретического и практического материала согласно учебному плану дисциплины; 2) выявление информационных ресурсов в научных библиотеках, в электронно-библиотечной системе Znanium и сети Internet по следующим направлениям: <ul style="list-style-type: none"> • библиография по областям исследования; • научные публикации (в том числе на иностранных языках) по предметной области исследования; • научно-исследовательская литература по актуальным проблемам прикладных исследований (в том числе на иностранных языках) и т.д.; 3) конспектирование, реферирование первоисточников и научно-исследовательской литературы по тематическим разделам;
<p>Формы текущего и рубежного контроля</p>	<p>Промежуточный контроль – зачет.</p>
<p>Основная литература по дисциплине</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. 2. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / В.М. Позняковский. М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 271 с.
<p>Гарантии качества обучения по дисциплине</p>	<p>Оценка дисциплины аспирантами по итогам обучения. Внутренний аудит и периодическое обновление материалов курса и методов преподавания руководителем программы.</p>