

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 дисциплина Б1.В.ОД: Б1.В.ОД.1.</i>	Б1.В.ОД.1.«Специальная дисциплина по профилю подготовки» (Современные технологии и основы безопасности пищевых продуктов)
Трудоёмкость в академических часах	216 часов, в т.ч. ЛЗ (лекции) - 12 час., ПЗ (практические занятия) – 22 час., СРС – 146 час., Контроль – 36 час.
Трудоёмкость в зачётных единицах (ЗЕТ)	6 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 23 по 34 неделю 2-го года обучения, с 23 по 28 неделю 3-го курса обучения
Краткое описание курса	<p><i>Область исследования:</i> Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в области механических, гидромеханических, тепломассообменных, биотехнологических и других процессов, как факторов, формирующих товарные и потребительские свойства продуктов питания, изучение теоретических основ современных технологий, изучить основы концепции продовольственной безопасности России, вопросы создания надежного уровня безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России; - рассмотрение механизмов реализации основных процессов в технологии продовольственных товаров различных однородных групп. - ознакомление с принципами создания надежного уровня продовольственной безопасности; - изучение путей загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями и влияния экологии на продовольственную безопасность. <p>Аспиранты, завершившие изучение данной дисциплины, должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> - иметь представление: <ul style="list-style-type: none"> - об основах рационального питания; - о Концепции и доктрине продовольственной безопасности России; - о путях загрязнения пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> - о мерах по обеспечению безопасности пищевых продуктов. - знать: <ul style="list-style-type: none"> • о разновидностях ксенобиотиков из окружающей среды; • принципы и методы товароведения, формирующие его научные основы; • технологические параметры и приемы эксплуатации технологического оборудования с целью совершенствования потребительских свойств пищевых продуктов; • о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; • о принципах оценки безопасности сырья, пищевых добавок; • о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения; • о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду. - уметь: <ul style="list-style-type: none"> • проводить анализ качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. • исследование факторы, формирующие товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя; • изучать процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизировать и совершенствовать условия хранения. Прогнозировать сроки хранения и годности; • разрабатывать инновационные и совершенствовать существующие технологии пищевых производств с целью повышения потребительских свойств продуктов питания массового потребления, функционального и специализированного назначения.
<p>Описание общих и специальных компетенций, формируемых дисциплиной</p>	<p>У освоивших дисциплину должны быть сформированы следующие компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>универсальные компетенции:</i> <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); • способностью 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-2); 2) <i>общепрофессиональные компетенции:</i> <ul style="list-style-type: none"> • способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных

	<p>исследований (ОПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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); • способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4); <p>3) <i>профессиональные компетенции:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • способностью и готовностью к разработке новых продуктов повышенного потребительского спроса на основе нанотехнологий (ПК-3); • способностью и готовностью к разработке и оптимизации рецептур пищевых продуктов (ПК-4)
<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 работа с математико-статистическими пакетами прикладных программ, мультимедийными продуктами, самостоятельное научное исследование, поиск данных в глобальных информационных сетях и т.д.)
<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;

Формы текущего и рубежного контроля	Промежуточный контроль – написание и защита реферата по теме диссертации. Рубежный контроль – экзамен.
Основная литература по дисциплине	1. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева.- М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. 2. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.:
Гарантии качества обучения по дисциплине	Оценка дисциплины аспирантами по итогам обучения. Внутренний аудит и периодическое обновление материалов курса и методов преподавания руководителем программы.