

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
**ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по основной образовательной программе аспирантуры
направление **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»**, профиль
05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и
специализированного назначения и общественного питания»

1 Цель дисциплины – формирование у аспирантов углубленных профессиональных знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

Общепрофессиональные компетенции:

- 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);

- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

Профессиональные компетенции:

- способность самостоятельно выполнять научно-исследовательскую работу в области разработки пищевых продуктов и функционального и специального назначения и общественного питания, обосновывать цель и задачи исследования, организовать деятельность творческого коллектива (ПК-13);

- способность выполнять анализ, осуществлять систематизацию научно-технической информации, документации по проблемам и научным вопросам сферы питания, технологий и товароведения пищевых продуктов, применять современные методы исследования с применением информационных технологий (ПК-14);

- способность планировать научно-исследовательскую работу, классифицировать, анализировать и синтезировать полученные результаты исследований, моделировать процесс товародвижения новых продуктов в условиях научно-инновационной деятельности организаций и предприятий сферы питания (ПК-15);

- способность планировать и выполнять теоретические и экспериментальные исследования в области разработки и продвижения на потребительский рынок новых пищевых продуктов в условиях научно-инновационной деятельности сферы питания, в том числе сферы общественного питания (ПК-16);

- способность исследования и моделирования организации товароведной оценки пищевых продуктов, потребительских свойств и качества, пищевой ценности продовольственных товаров на основе применения современных методов и технологий (ПК-17);

- готовность к преподавательской деятельности в области профессиональных дисциплин по профилю «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» (ПК-18).

3 Трудоемкость дисциплины: 9 ЗЕ (324 часа).

4 Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие разделы:

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

Раздел 2. Научные основы товароведения пищевых продуктов и технологии продуктов общественного питания.

Раздел 3. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Раздел 4. Технологии в производстве продукции предприятий общественного питания.

Раздел 5. Процесс товародвижения новшества в условиях инновационной деятельности.

5 Форма промежуточной аттестации: зачет (очная форма обучения - в 6 семестре, заочная форма обучения - в 8 семестре), экзамен (очная форма обучения - в 7 семестре, заочная форма обучения - в 9 семестре).

Разработал
научный руководитель

Проверил
директор ДПКВК



С.В. Новоселов

С.В. Морозов