

АННОТАЦИЯ

Документ подписан простой электронной подписью

Рабочей программы дисциплины

Информация о владельце: ФИО: Сидин Яков Петрович Должность: Декан Дата подписания: 01.05.2024 15:40:35 Уникальный программный ключ: 24f9c61b2a6a16484036a8cbb3c509a9531e605f	Специальная дисциплина	4.3.3	Пищевые системы
	Научная специальность	4.3.3	Пищевые системы
	Объем дисциплины	5 з.е. (180 часов)	
	Формы промежуточной аттестации	Зачет (3 семестр), кандидатский экзамен (4 семестр)	
	Кафедра	Технологии питания	

Краткое содержание дисциплины

- Тема 1. Обоснование принципов и методов товароведения, формирующих его научные основы. Определение номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и сырья, исследование основополагающих характеристик, обуславливающих их потребительские свойства.
- Тема 2. Теоретические и методологические основы качества и безопасности продовольственных товаров. Развитие теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения.
- Тема 3. Исследование факторов, формирующих товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя. Изучение процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизация и совершенствование условий хранения. Прогнозирование сроков хранения.
- Тема 4. Изучение потребительских предпочтений, разработка и применение методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров.
Исследование рынка продовольственных товаров и сырья, формирование и управление ассортиментом, совершенствование классификации, кодирования и маркировки продовольственных товаров, в том числе, с применением информационных технологий.
- Тема 5. Исследование различных видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению и снижению, разработка технологии утилизации упаковки и продовольственных товаров, несоответствующих критериям качества.
Разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения.
- Тема 6. Разработка методологии экспертизы продовольственных товаров и сырья и количественных методов комплексной оценки их качества.
Разработка методологии проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения.
- Тема 7. Разработка принципов формирования и методов управления логистическими цепями товародвижения. Планирование обеспечения населения необходимыми продовольственными ресурсами.
- Тема 8. Технологические и организационные принципы производства продукции общественного питания
- Тема 9. Технология и организация производства продукции общественного питания. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания. Особенности обслуживания различных континентов потребителей

Список литературы

Основная литература

1. Харенко, Е. Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие для вузов / Харенко Е. Н., Юдина С. Б., Яричевская Н. Н. ; Харенко Е. Н., Яричевская Н. Н. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-507-46512-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/310244> (дата обращения:).
2. Донченко, Л. В. Технология функциональных продуктов питания : Учебное пособие для вузов / под общ. ред. Донченко Л. В. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2022. - 176 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-05899-4. - Текст. Электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/491270> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
3. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания / Юдина С. Б. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 232 с. - ISBN 978-5-8114-2728-4. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/167481> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
4. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / Юдина С. Б. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 280 с. - ISBN 978-5-8114-2385-9. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169098> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
5. Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Харенко Е. Н., Яричевская Н. Н., Юдина С. Б. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 204 с. - ISBN 978-5-8114-3443-5. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/113907> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / Бобренева И. В. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 368 с. - ISBN 978-5-8114-3558-6. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/115482> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
2. Шокина, Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика / Шокина Ю. В. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 140 с. - ISBN 978-5-8114-7686-2. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/164720> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
3. Ивашевская, Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / Ивашевская Е. Б., Рязанова О. А., Лебедев В. И., Позняковский В. М. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 384 с. - ISBN 978-5-8114-7169-0. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/156407> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

4. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения / Рязанова О. А., Позняковский В. М. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 380 с. - ISBN 978-5-8114-2421-4. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/167390> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

5. Рязанова, О. А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания / Рязанова О. А., Николаева М. А., Евдокимова О. В., Позняковский В. М. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 288 с. - ISBN 978-5-8114-2492-4. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/167421> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Справочная правовая система Консультант плюс

- Справочная правовая система ГАРАНТ

Перечень онлайн курсов

В данной дисциплине не реализуются