

АННОТАЦИЯ
Рабочей программы дисциплины

Дисциплина	Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	
Направление подготовки	19.06.01	Промышленная экология и биотехнологии
Направленность (профиль)	Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	
Объем дисциплины	8 з.е. (288 часов)	
Формы промежуточной аттестации	Зачет (3, 4 семестр), кандидатский экзамен (5 семестр)	
Кафедра	Технологии питания	
Кратное 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 контингентов потребителей		
Список литературы		
Основная литература		
1. Бельшева, Г. М. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебное пособие / Г. М. Бельшева, Е. Г. Мирошникова, Н. Ю. Стожко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал.гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2013. - 102 с. http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p480122.pdf		
2. Бельшева, Г. М. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебное пособие / Г. М. Бельшева, Е. Г. Мирошникова, Н. Ю. Стожко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал.гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2013. - 102 с.		
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова; Рос.экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - Москва: Юрайт, 2017. - 414 с. http://www.biblio-online.ru/book/41C583AD-364B-429D-B7FB-91BD5EDC70E4		
4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славинский, Д. А. Куликов; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. http://znanium.com/go.php?id=513905		
5. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Текст]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Плечова; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К°, 2015. - 368 с.		
6. Васюкова, Анна Тимофеевна. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : сборник / Анна Тимофеевна Васюкова. - Москва: Дашков и К°, 2013. - 212 с. http://znanium.com/go.php?id=415315		
7. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 288 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4124		
8. Гуськова, В. П. Хроматографические методы разделения и анализа [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. П. Гуськова, Л. С. Сизова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - 2-е изд., испр. и доп. - Кемерово: [б. и.], 2015. - 148 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72028		

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Декан

Подпись: 2018.06.01 11:41:11

Идентификатор: 248484bba3113402365c5057306a7530655

9. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. В. Данильчук. - Москва: ИНФРА-М, 2017. – 174 с. <http://znanium.com/go.php?id=558381>
10. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск: Вышэйшая школа, 2012. - 252 с. <http://znanium.com/go.php?id=507326>

Дополнительная литература

1. Антонова, Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания [Текст]: производственно-практическое издание / Р. П. Антонова. - Санкт-Петербург: Профи, 2009. - 130 с.
2. Артемова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания [Текст: учебное пособие / Е. Н. Артемова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: КноРус, 2008. - 331 с.
3. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Текст] : учебное пособие / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал.гос. экон. ун-т ; [авт.-сост.: Е. Г. Мирошникова [и др.]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2014. - 155 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/14/p481979.pdf>
4. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Текст] : учебное пособие / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал.гос. экон. ун-т ; [авт.-сост.: Е. Г. Мирошникова [и др.]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2014. - 155 с.
5. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учебное пособие / И. А. Рогов [и др.]. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 225 с.
6. Белова, Ю. А. Развитие продовольственного рынка в условиях глобализации [Электронный ресурс]: монография / Ю. Белова, Е. Г. Коваленко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Морд.гос. ун-т им. Н. П. Огарева. - Саранск: Издательство Мордовского университета, 2010. - 148 с. <http://znanium.com/go.php?id=544303>
7. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании [Текст]: учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - Москва: Дашков и К°, 2006. - 294 с.
8. Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Текст]: учебное пособие / А. А. Вытовтов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. - 228 с..
9. Голубев, В. Н. Справочник работника общественного питания [Текст]: справочное издание / В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; под ред. В. Н. Голубева. - Москва: ДеЛипринт, 2002. - 589 с.
10. Дадалко, В. А. Продовольственная безопасность: мировое сообщество, сельское хозяйство, экономическая экспансия [Электронный ресурс]: Монография / В. А. Дадалко, Е. Р. Михалко. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 704 с. <http://znanium.com/go.php?id=881308>

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
- Справочная поисковая система РосБизнесКонсалтинг

Перечень онлайн курсов

В данной дисциплине не реализуются

Заведующий кафедрой
технологии питания  Чугунова О.В.