



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по НР
Н.А. Кострикова
30.06.2021

Рабочая программа дисциплины

«ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

QD-6.2.2/РПД – УПК ВНК-30.(31.119)

вариативной части образовательной программы аспирантуры

по направлению подготовки

19.06.01 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Направленность (профиль) программы

**05.18.04 ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И
ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Механико-технологический факультет

РАЗРАБОТЧИК

Кафедра технологии продуктов питания

ВЕРСИЯ


V.2

ДАТА ВЫПУСКА

26.06.2018

ДАТА ПЕЧАТИ

26.06.2018

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)		
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2

1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Эстетика пищевых продуктов» является дисциплиной вариативной части образовательной программы высшего образования – программы подготовки кадров высшей квалификации направления подготовки **19.06.01 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ»**, по направленности (профилю) **05.18.04 «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ И ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**.

Целью освоения дисциплины «Эстетика пищевых продуктов» является формирование знаний в области эстетических свойств мясных, молочных и рыбных продуктов.

Задачи изучения дисциплины:


- приобретение знаний в области формирования эстетических свойств готовой продукции;
- развитие навыков осуществления дизайна пищевых продуктов;
- формирование знаний о факторах, влияющих на эстетические свойства и восприятие продуктов питания;
- изучение товарных характеристик продукта, понятий «формы», «цвета», «композиции» при производстве продукции из сырья животного происхождения, основных принципов дизайна пищевых продуктов;
- умение разрабатывать «концепт – идеи» дизайна продукта из сырья животного происхождения, составлять композиции, формирующие эстетические свойства, разрабатывать этикетку продукта в соответствии с основными принципами дизайна;
- приобретение навыков разработки фирменного стиля упаковки пищевых продуктов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Результатами освоения дисциплины «Эстетика пищевых продуктов» должны быть следующие этапы формирования у аспиранта следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций, предусмотренных ФГОС ВО, а именно:

- по **ПК-3**: способность и готовность формировать эстетические свойства пищевых продуктов и проводить их экспертизу методами сенсорного анализа;
- **ПК-3.1**: способность формировать эстетические свойства пищевых продуктов.

2.2 В результате изучения дисциплины аспирант должен

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)		
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2

знать:

- основные принципы дизайна пищевых продуктов;
- товарные характеристики пищевой продукции;
- понятие «формы», «цвета», «композиции» при производстве продукции из сырья животного происхождения;

уметь:

- разрабатывать «концепт – идеи» дизайна продукта из сырья животного происхождения;
- разрабатывать этикетку продукта в соответствии с основными принципами дизайна;
- составлять композиции, формирующие эстетические свойства;

владеть:

- понятиями о факторах, влияющих на эстетические свойства продукции;
- понятиями упаковочного дизайна;
- методиками разработки фирменного стиля упаковки.

3 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ


Дисциплина Б1.В.ДВ.2.1 «Эстетика пищевых продуктов» относится к Блоку 1 вариативной части образовательной программы - программы подготовки кадров высшей квалификации направления подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», по направленности (профилю) 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.1 «Эстетика пищевых продуктов» является базой для подготовки к сдаче государственного экзамена и проведения научно-исследовательской деятельности. Изучается в 5-м семестре на 3 курсе обучения.

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Форма и цвет как элементы, формирующие эстетические свойства продукта

Эстетические показатели качества готовых продуктов. Форма продуктов как объект дизайна. Факторы, определяющие форму готовой продукции: назначение и функции, природа и свойства используемых материалов, технология производства. Эстетическое

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)			
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2	Стр. 4/11

формообразование предмета. Цветовая гамма продукта и упаковки. Физические, физиологические, эмоционально-психологические свойства цвета. Факторы, влияющие на восприятие цвета. Взаимосвязь восприятия цвета и объемно-пространственной формы.

Тема 2. Композиция как элемент, формирующий эстетические свойства продукта

Закономерности композиционных решений. Принципы связи компонентов в композиции. Выбор характерных элементов в композиции. Основы «живой» композиции. Цветовые гармонии. Особенности композиции упаковки готовых продуктов.

Тема 3. Упаковочный дизайн. Дизайн этикетирования

Понятие упаковочного дизайна и его задачи. Антропометрия, эргономика и эстетика как научно-методологические основы упаковочного дизайна. Критерии выбора формы упаковки. Визуальное воздействие цвета упаковки на покупателя. Этикетка, правила оформления. Разработка фирменного стиля. Графическое оформление.

5 ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ) И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ


Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы (ЗЕТ), т.е. 180 академических часов (135 астр. часов) контактной (лекционных и практических занятий) работы и самостоятельной учебной работы аспиранта; работой, связанной с текущей и промежуточной (заключительной) аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам ОП, темам и видам учебной работы аспиранта приведено ниже.

Форма промежуточной аттестации – зачет, 5 семестр.

Таблица 1 – Объем (трудоёмкость освоения) в очной форме обучения и структура дисциплины

Номер и наименование темы, вид учебной деятельности	Объем учебной работы, ч				
	Контактная работа			СРС	Всего
	Лекции	ЛЗ	ПЗ		
Семестр – 5, трудоемкость – 5 ЗЕТ (180 час.)					
1. Форма и цвет как элементы, формирующие эстетические свойства продукта	6	-	6	48	
2. Композиция как элемент, формирующий эстетические свойства	6	-	6	48	

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)			
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2	Стр. 5/11

Номер и наименование темы, вид учебной деятельности	Объем учебной работы, ч				
	Контактная работа			СРС	Всего
	Лекции	ЛЗ	ПЗ		
продукта					
3. Упаковочный дизайн. Дизайн этикетирования	6	-	6	48	
Учебные занятия	18	-	18	144	
Промежуточная аттестация	зачет				
Итого по дисциплине					180

ЛЗ - лабораторные занятия, ПЗ – практические занятия, СРС – самостоятельная работа аспирантов.

6 ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ (РАБОТЫ)

Не предусматриваются.

7 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ


Таблица 2 – Объём (трудоемкость освоения) и структура ПЗ

Номер темы	Содержание (семинарского) практического занятия	Объем учебной работы, ч
1	Создание основной идеи, образа упаковки	2
1	Разработка технического задания для дизайнеров	2
1	Обоснование цветовой гаммы продукта с учетом характера воздействия различных цветов на человека	2
2	Анализ единства формы и содержания продукта	2
2	Анализ цветовой композиции готового продукта и упаковки	2
2	Анализ содержания композиции печатной рекламы	2
3	Тестирование дизайна упаковки	3
3	Изменение дизайна упаковки на основе анализа мнений потенциальных потребителей	3
Итого по дисциплине		18

8 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Таблица 3 – Объём (трудоемкость освоения) и формы СРС

№ п/п	Вид (содержание) СРС	Кол-во часов	Формы контроля
1	Освоение теоретического учебного материала по темам дисциплины (в т.ч. подготовка к практическим занятиям)	144	Текущий контроль: тестирование, контроль на практических занятиях
Итого по дисциплине		144	

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)		
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)		
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2

9 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ АСПИРАНТА

Основная литература:

1. Федотова, О. Б. Безопасность упаковки: новое и хорошо забытое старое [Текст] / О. Б. Федотова, А. Н. Богатырев // Пищевая промышленность. - 2014. - № 1. - С. 12-14
2. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Текст] : учеб. / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова ; рец.: М. В. Ефимова, В. А. Гроховский. - 3-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. - 336 с. :
3. Бондар, А. М. Концепция построения универсальной информационно-рекомендательной системы по упаковке рыбной продукции [Текст] / А. М. Бондар // Вест-ник Российской Академии естественных наук: сб. науч. тр., посвящ. 50-летию пребывания КГТУ на Калининградской земле / ФГОУ ВПО "КГТУ" и ЗНЦ ИТ РАЕН. - Калининград, 2008. - С. 39-47
4. Ханлон, Д. Ф. Упаковка и тара [Текст] : проектирование, технологии, применение / Д. Ф. Ханлон, Р. Д. Келси, Х. Е. Форсинио ; ред. : В. Л. Жавнер . - Санкт-Петербург : Про-фессия, 2008. - 629 с.
5. Терещенко, В. П. Тара и упаковка рыбных продуктов глазами потребителей [Текст] / В. П. Терещенко ; соав. Ковалева И. П. ; соавт. Смирнова А. Ф. // Прогрессивные техноло-гические процессы обработки рыбы и морепродуктов: межвуз. сб. науч. тр. - Калининград, 2002. - С. 51-54


Дополнительная литература:

1. Трыкова Т. А. Товароведение упаковочных материалов и тары: учебное пособие – 2-е изд. – М. ИТК «Дашков и К», 2011. – 212 с.
2. Упаковка пищевых продуктов/ под ред. Р. Коулза. – СПб.: Профессия, 2008. – 416 с.

10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины, обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)			
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2	Стр. 7/11

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.

Перечень лицензионного программного обеспечения ежегодно обновляется и размещен на сайте университета (http://www.klgtu.ru/about/structure/structure_kgtu/itc/info/software.php).

Программное обеспечение


Программное обеспечение Microsoft, получаемое по программе "Open Value Subscription".

Информационные справочные системы:

1. Профессиональная справочная система «Техэксперт»
2. Справочная система «Консультант Плюс»

Веб-сайты с электронными ресурсами:

1. <http://fish.gov.ru/> - Федеральное агентство по рыболовству
2. <http://vniro.ru/> - ВНИРО
3. <http://atlantniro.ru/> - АтлантНИРО
4. www.ptechology.ru. Передовые технологии России
5. padaread.com/?book=50359 Технология мяса и мясных продуктов. Винников Л.Г. Учебник. — Киев: ИНКОС, 2006. — 600 с.
6. <https://rucont.ru/file.ashx?guid=bffd834f-a4ae-4608-aebe-e7b47d066cc5> Морозова Н.И. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Часть I. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов
7. <http://sfera.fm/editions> Журналы о пищевой промышленности
8. <http://meatind.ru> Журнал "Мясная Индустрия"
9. <https://www.infrost.ru/> - Компания «Инфрост» - промышленное холодильное оборудование.
10. <http://new.fips.ru/> - Федеральный институт промышленной собственности.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)			
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2	Стр. 8/11

11 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

11.1 Лекционные и практические занятия по дисциплине проводятся в аудитории № 342 (ГУК), с использованием переносного мультимедийного оборудования: экран проекционный 153x153 настенный Lumien Master, ноутбук Esprimo Mobile V5535.

11.2 Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой (компьютерные классы, а также компьютеризированные рабочие места Научно-технической библиотеки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется аудиторный фонд университета.

12 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

12.1 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины (в т.ч. в процессе ее освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении к рабочей программе дисциплины (утверждается отдельно).


12.2 Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 4).

Таблица 4 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект



Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	которых может связывать между собой)			
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм,	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)			
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2	Стр. 10/11

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	допускает ошибки			

13 ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ И ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В рамках освоения дисциплины предусмотрены:


- лекционные занятия, проводимые как в классическом варианте, так и с применением элементов кейс-стадии, мозговых штурмов, проблемных лекций, деловых игр и т.д.;
- практические занятия, во время которых для выполнения практических заданий по теме занятия, аспиранты применяют теоретические знания по соответствующей тематике;
- самостоятельная работа аспирантов, включающая усвоение теоретического материала, выполнение рефератов, работа с учебниками, учебной и учебно-методической литературой, подготовка к текущему контролю успеваемости и к экзамену;
- консультирование аспирантов (включая использование электронной образовательной среды) по вопросам учебного материала, написания тезисов, статей, докладов на конференции.

В рамках учебного курса предусмотрены встречи с представителями научно-исследовательских институтов, организаторами науки в вузах, мастер-классы экспертов и специалистов.

14 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для успешного освоения дисциплины аспиранту необходимо приобрести знания в области формирования эстетических свойств пищевых продуктов и факторах, влияющих на эстетические свойства и восприятие продуктов питания. Аспирант должен изучить товарные характеристики продукта, понятия «формы», «цвета», «композиции» при производстве продукции из сырья животного происхождения, основные принципы дизайна пищевых продуктов.

Полученные знания практически применяются при разработке упаковки и дизайна продукта, являющегося объектом изучения в рамках диссертационного исследования.

	Федеральное агентство по рыболовству Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»)			
	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ «ЭСТЕТИКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (АСПИРАНТУРА)			
	QD-6.2.2/РПД –УПК ВНК-30.(31.119)	Выпуск: 28.06.2021	Версия: V.2	Стр. 11/11

15 СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины «Эстетика пищевых продуктов» представляет собой компонент образовательной программы по подготовке научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», по направленности (профилю) программы 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Автор программы – к.т.н., доцент И. М. Титова, д.т.н., профессор Л.Т. Серпунина.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии механико-технологического факультета (протокол № 13 от 29.06.2021 г.).