

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

**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»**

Аннотация дисциплины Иностранный язык

Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 ЗЕТ (144 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – обеспечить подготовку аспирантов к сдаче кандидатского экзамена по иностранному языку. Цель курса – совершенствование профессионально ориентированной иноязычной подготовки кадров высшей квалификации по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии в целях оптимизации научной и профессиональной деятельности путем использования иностранного языка в научной проектно-исследовательской работе в соответствии с новой программой кандидатского экзамена утвержденного Министерством образования и науки РФ с одобрения Высшей аттестационной комиссии.

Кроме того, в условиях интенсивного международного сотрудничества специалистов исторической сферы иностранный язык рассматривается как инструмент совершенствования профессиональных компетенций в таких видах профессиональной деятельности, как экспертно-консультационная, научно-исследовательская, педагогическая.

Реализация указанной цели обеспечивается в процессе решения следующих задач:

- формирование и совершенствование иноязычной коммуникативной компетенции в различных видах профессионально ориентированной речевой деятельности, исходя из стартового уровня владения иностранным языком,
- формирование навыков иноязычной проектно-исследовательской деятельности по данному направлению подготовки,
- формирование навыков иноязычной педагогической деятельности в исторической сфере,
- формирование и совершенствование профессионально ориентированной компетенции (умение переводить в устной и письменной форме с иностранного языка на русский и с русского языка на иностранный фрагменты специальных/ научных текстов и исторических документов в соответствии с нормами родного и изучаемого языка на языковом материале и в объеме, определенном программой курса).
- овладение нормами иноязычного этикета в профессиональной и научной сфере сотрудничества по направлению подготовки.

– 3. Место дисциплины в структуре ООП: Обязательная дисциплина базовой части образовательной программы (Б1.Б.2).

4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-3_готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;

ОК-4- готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках;

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1:

1.1. Лексико-грамматические и стилистические особенности жанров научного стиля изложения в устной и письменной формах.

1.2.. Речевые стратегии и тактики устного и письменного предъявления информации по теме научного исследования по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, передача актуальной информации, эмоциональной оценки сообщения, интеллектуальных отношений, логико-композиционная структура жанров научного стиля речи.

1.3. . . Иноязычная терминология по направлению подготовки, речевые модели описания структур и систем, дефиниций.

1.4 Лексико-грамматические и стилистические особенности текстов на иностранном языке по направлению подготовки.

Раздел 2

2.1. Основы теории специального перевода.

2.2. Перевод текстов по тематике изучаемой отрасли с иностранного языка на русский.

Раздел 3:

3.1. Использование иноязычных инфокоммуникационных ресурсов: сети для научно-исследовательской работы с текстами по изучаемой тематике в условиях межкультурной коммуникации (сетевые лексикографические источники, технические и двуязычные словари, технологии памяти перевода).

6. Виды учебной работы: практические занятия, самостоятельная работа слушателей.

7. Изучение дисциплины заканчивается: (экзамен/зачет) экзамен

Аннотация дисциплины
Методология научного исследования
Направление подготовки
44.06.01 – Образование и педагогические науки
Профиль
без профиля

1. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)
2. Цели и задачи дисциплины: подготовить обучающихся к проведению научных исследований, в частности – психолого-педагогических, особо важных для профессиональной деятельности. Задачи: сформировать у слушателей аспирантуры основные представления о научно-исследовательской деятельности и специфике гуманитарных (в т.ч. психолого-педагогических) исследований. Методология научного исследования как важный предмет исследовательской подготовленности аспиранта является ключевой составляющей среди общепредметных основ его профессионализма и личностного развития.
3. Место дисциплины в структуре ООП: «Методология научного исследования» является обязательной дисциплиной вариативной части профессионального блока. Изучается в первом семестре первого года обучения.
4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
 - ОПК-1 Владение методологией и методами педагогического исследования;
 - ОПК-2 Владение культурной наукой в области педагогических наук, в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий;
 - ОПК-3 Способность интерпретировать результаты педагогического исследования, оценивать границы их применимости, возможные риски их внедрения в образовательных и социокультурной среде, перспективы дальнейших исследований;
 - ОПК-4 Готовность организовать работу исследовательского коллектива в области педагогических наук;
 - ОПК-7 Способность проводить анализ образовательной деятельности организации посредством экспертной оценки и проектировать программы их развития;
 - УК-1 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-2 Способность 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-3 Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач;

– УК-4 Готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках;

– УК-6 Способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личного развития.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Понятие научно-исследовательской деятельности. Научная деятельность как генерирование и обобщение знаний об объективной действительности. Научное сообщество как объективный законодатель, утверждающий и отслеживающий нормы научной деятельности. Понятие знания как продукта трансляции, схемы трансляции знания, знания-предписания и знания-описания. Критерии научного знания.

Раздел 2. Типы исследования. Эмпирические и теоретические знания. Принципы естественнонаучного и гуманитарного исследования.

Раздел 3. Структура научного психолого-педагогического исследования. Принципы гуманитарного исследования, имеющие рефлексивный характер, фокусированное групповое интервью, анкетирование.

Раздел 4. Методология гуманитарного исследования. При наблюдении (карта наблюдения), при фиксации результатов (протокол, бланк); методология естественнонаучного и гуманитарного исследований: в наблюдениях; методах тестирования и требованиях к тестам в определённой ситуации тестирования (понятие объекта, типы тестов); в проективных методах (концепция проективных методик, рисуночных исследований); вербальные методики – в методах опроса, беседы, интервью поверхностное и глубинное.

Раздел 5. Общая характеристика методов психолого-педагогического исследования. Методы наблюдения, опроса, тестирования. Математические методы в педагогическом исследовании.

Раздел 6. Этапы педагогического исследования. Организация педагогического исследования. Презентация результатов исследования.

6. Виды учебной работы: лекции и семинары, самостоятельная работа слушателей.

7. Изучение дисциплины заканчивается (экзамен/зачет): зачет.

Аннотация дисциплины История и философия науки

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»

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 ЗЕТ (180 час.)

2. Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины – обеспечить подготовку аспирантов и соискателей к сдаче кандидатского экзамена по истории и философии науки, дать знания о генезисе и основных исторических этапах развития науки, а также по основным проблемам ее философии и методологии в соответствии с новой программой кандидатского экзамена утвержденного Министерством образования и науки РФ с одобрения Высшей аттестационной комиссии.

Задачи изучения дисциплины

- дать аспирантам и соискателям представление об эволюции науки как самостоятельного вида духовной деятельности;
- охарактеризовать основные периоды в развитии науки;
- определить место науки в культуре и показать основные моменты философского осмысления науки в социокультурном аспекте;
- раскрыть вопросы, связанные с обсуждением природы научного знания и проблемы идеалов и критериев научности знания;
- представить структуру научного знания и описать его основные элементы;
- познакомить аспирантов и соискателей с современными методологическими концепциями в области философии науки;
- показать специфику и основания постановки проблемы развития науки в XX веке, представить основные стратегии описания развития науки;
- дать представления о научной рациональности;
- охарактеризовать науку как социальный институт; обсудить вопрос о нормах и ценностях научного сообщества;
- способствовать освоению современных методов научного исследования.

3. Место дисциплины в структуре ООП: Обязательная дисциплина базовой части образовательной программы (Б1.Б.1).

4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОПК-1 Способность самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую деятельность в соответствующей профессиональной

области с использованием современных методов исследования и информационно-коммуникационных технологий

– ОПК-2 Способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований

– УК-1 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-2 Способность 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-3 Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

1. Образ науки, предмет и перспективы развития
2. Возникновение науки и ее особенности на современном этапе
3. Общество и научно-технический прогресс
4. Наука и религия
5. Наука и философия
6. Структура научного знания
7. Функции научного исследования
8. Особенности процесса научного познания
9. Идеалы научности
10. Статус и проблемное поле истории науки
11. Социальные аспекты истории науки
12. Общие модели истории науки
13. Нормы и ценности научного сообщества
14. Институализация науки в ценностном измерении
15. Этика науки и ответственность ученого

6. Виды учебной работы: лекции, семинары, самостоятельная работа слушателей.

7. Изучение дисциплины заканчивается: (экзамен/зачет) экзамен

Аннотация дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»

Профиль – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ (108 час.)

2. Цели освоения дисциплины «Технология продукции функционального и специального назначения»:

Цели дисциплины:

получение знаний о функциональных пищевых ингредиентах и их благоприятных взаимоотношениях с определенными функциями организма человека, а также технологии продукции спецпитания.

Задачи дисциплины:

- знание основных направлений Государственной политики в области здорового питания;
- принципы научно обоснованного конструирования и производства продуктов специального назначения
- приобретение практических навыков в реализации полученных знаний в области технологии функционального и спецпитания;
- продвижение на потребительский рынок пищевых продуктов специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть, обязательные дисциплины).

4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Общепрофессиональные компетенции:

- способностью и готовностью к использованию лабораторной и

инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

Профессиональные компетенции:

- Способность проводить самостоятельные исследования качества и безопасности пищевых продуктов и продукции общественного питания (ПК-1);

- Способность анализировать факторы, формирующие и сохраняющие качество на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции (ПК-2);

- Способность разрабатывать методические и практические рекомендации по совершенствованию технологических процессов производства и хранения пищевой продукции (ПК-3);

- Способность устанавливать взаимосвязь биотехнологических, физиологических, физико-химических и экологических факторов для повышения качества и безопасности пищевой продукции (ПК-4).

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Концепция и политика здорового питания. Понятия о функциональных продуктах питания

Раздел 2. Основные категории функционального питания.

Раздел 3. Технология биологически активных пищевых добавок для снижения риска возникновения болезней цивилизации.

Раздел 4. Технологические основы получения продуктов функционального питания.

Раздел 5. Технология продуктов питания и блюд для детей и подростков.

Раздел 6 Технология блюд диетического и лечебно-профилактического питания.

Раздел 7 Технология блюд и продуктов для герондического питания

6.Виды учебной работы: _Лекции, практические занятия

7.Изучение дисциплины заканчивается:

(экзамен/зачет)_зачетом_____

Аннотация дисциплины

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»

Профиль – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 ЗЕТ
(108 час.)

2. Цели освоения дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»:

Цель дисциплины:

- углубление теоретических знаний аспирантов о факторах, формирующих ассортимент, качество, потребительские свойства и безопасность пищевых продуктов растительного и животного происхождения, а также практических навыков по оценке потребительских свойств пищевых продуктов

Задачи дисциплины:

- Изучение новых подходов в классификации пищевых продуктов растительного и животного происхождения

-Изучение требований к качеству, безопасности, расчет конкурентоспособности пищевых продуктов растительного и животного происхождения

- Изучение теоретических и методологических аспектов системного подхода к исследованию потребительских предпочтений, оценке способов повышения и расчета конкурентоспособности пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть, обязательные дисциплины).

4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС:

Изучение дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» направлено на формирование у аспирантов следующих универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

-Способность проводить самостоятельные исследования качества и безопасности пищевых продуктов и продукции общественного питания ПК-1

-Способность анализировать факторы, формирующие и сохраняющие качество на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции ПК-2

-Способность разрабатывать методические и практические рекомендации по совершенствованию технологических процессов производства и хранения пищевой продукции ПК-3

-Способность устанавливать взаимосвязь биотехнологических, физиологических, физико-химических и экологических факторов для повышения качества и безопасности пищевой продукции ПК-4.

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1.Товароведная характеристика пищевых продуктов растительного происхождения

Раздел 2.Товароведная характеристика пищевых продуктов животного происхождения

Раздел 3. Упаковка, маркировка, хранение, потери и дефекты пищевых продуктов

Раздел 4. Исследование потребительских предпочтений, способы повышения конкурентоспособности

6.Виды учебной работы: _Лекции, практические занятия

7.Изучение дисциплины заканчивается:
(экзамен/зачет) __экзаменом_____

**Аннотация дисциплины
НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»

Профиль – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели освоения дисциплины «Научные основы технологии и товароведения пищевых продуктов»:

Цели дисциплины:

- углубление знаний научных теоретических основ формирования потребительских свойств, качества и безопасности пищевых продуктов растительного и животного происхождения, а также продукции общественного питания на всех этапах жизненного цикла

Задачи дисциплины:

- Изучение научных основ товароведения пищевых продуктов
-Изучение научных основ технологии продуктов общественного питания.

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Научные основы технологии и товароведения пищевых продуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть, обязательные дисциплины).

4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС:

Изучение дисциплины «Научные основы технологии и товароведения пищевых продуктов» направлено на формирование у аспирантов следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) и универсальные (УК) компетенций:

- способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2);

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

-способность устанавливать взаимосвязь биотехнологических, физиологических, физико-химических и экологических факторов для повышения качества и безопасности пищевой продукции (ПК-4);

-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);

- способность 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);

- способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности (УК-5).

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Научные основы товароведения пищевых продуктов

Раздел 2. Научные основы технологии продуктов общественного питания

6. Виды учебной работы: _Лекции, практические занятия

7. Изучение дисциплины заканчивается: (экзамен/зачет) __зачетом__

**Аннотация дисциплины
МЕТОДОЛОГИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ**

Направление подготовки **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»**

Профиль – **«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели освоения

- углубление теоретических знаний и практических навыков аспирантов по методологии экспертизы и показать роль различных экспертиз для оценки качества, потребительских свойств и безопасности пищевых продуктов растительного и животного происхождения, а также продукции общественного питания

Задачи дисциплины:

- Изучение методологии экспертизы пищевых продуктов и продукции общественного питания
- Изучение сенсорных методов и их роли для идентификации и оценки органолептических показателей качества пищевых продуктов и продуктов общественного питания
- Изучение аналитических (измерительных) методов и их роли для идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов и продукции общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ООП Дисциплина «Методология экспертизы продовольственных товаров» относится к блоку I «Дисциплины (модули)» (вариативная часть, дисциплины по выбору).

4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС:

Изучение дисциплины «Методология экспертизы продовольственных товаров» направлено на формирование у аспирантов следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) и универсальных (УК) компетенций:

- способность и готовность 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);

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

-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);

-готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранных языках (УК-4);

- способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Методология экспертизы продовольственных товаров
Раздел 2. Значение сенсорных методов в практике проведения экспертизы пищевых продуктов
Раздел 3. Значение аналитических (измерительных) методов в практике проведения экспертизы пищевых продуктов
Раздел 3. Значение аналитических (измерительных) методов в практике проведения экспертизы пищевых продуктов

6.Виды учебной работы: _Лекции, практические занятия

7.Изучение дисциплины заканчивается: (экзамен/зачет)___зачетом_____

**Аннотация дисциплины
МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки **19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»**

Профиль – **«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»**

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 ЗЕТ (72 час.)

2. Цели освоения дисциплины «Методы оценки качества пищевых продуктов»:

- углубление теоретических знаний и практических навыков аспирантов по методам оценки качества, потребительских свойств и безопасности пищевых продуктов растительного и животного происхождения, а также продукции общественного питания

Задачи освоения дисциплины:

- Изучение сенсорных методов идентификации и оценки органолептических показателей качества пищевых продуктов и продуктов общественного питания

-Изучение аналитических (измерительных) методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов и продукции общественного питания

-Изучение методологии количественных методов комплексной оценки качества пищевых продуктов и продукции общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ООП Дисциплина «Методы оценки качества пищевых продуктов» относится к блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть, дисциплины по выбору).

4. Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии с ФГОС:

Изучение дисциплины «Методы оценки качества пищевых продуктов» направлено на формирование у аспирантов следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) и универсальных(УК) компетенций:

- способность и готовность 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);

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

-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);

-готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранных языках (УК-4);

- способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-6).

5.Содержание дисциплины. Основные разделы:

Раздел 1. Классификация методов оценки качества пищевых продуктов

Раздел 2. Сенсорные методы идентификации и оценки органолептических показателей качества пищевых продуктов

Раздел 3. Аналитические (измерительные) методы идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов

Раздел 4. Методология количественных методов комплексной оценки качества пищевых продуктов

6.Виды учебной работы: _Лекции, практические занятия

7.Изучение дисциплины заканчивается: (экзамен/зачет)_зачетом_____