

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Перспективные направления технологии продукции общественного питания»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-1.1: Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания;
- ОПК-1.3: Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Перспективные направления технологии продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Отечественные и зарубежные достижения науки и техники в области производства продуктов общественного питания. .

2. Основные виды специализированного питания в современном обществе. Вегетарианство, сыроедческое питание, диабетическое питание, безлактозное, безглютеновое, религиозное, низкокалорийное питание и питание космонавтов.

3. Способы модификации технологий производства продуктов общественного питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности. .

4. Молекулярная кухня. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина