

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Высокотехнологические производства продуктов 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 – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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

- ПК-4.2: Оценивает уровень научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Высокотехнологические производства продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания. Оценка уровня научной и технической новизны проектируемых технологий и продукции общественного питания. .

2. Вопросы безопасности использования нанотехнологий в производстве продуктов питания. .

3. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров. .

4. Производство безалкогольного пива. .

5. Внедрение систем ИСО и НАССР. Выделение критических контрольных точек. Определение критических пределов. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Е.Ю. Филимонова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина