

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Проблемы и перспективы развития производства продукции и услуг в сфере общественного питания»

По основной образовательной программе по направлению подготовки
19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень аспирантуры)
очная 2018

Направление(профиль)- Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Трудоемкость дисциплины – 4 з.е. (144 ч.)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

Промежуточная аттестация – зачет

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-1- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;

ОПК-2- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;

ОПК-3- способностью и готовностью 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-4- способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;

ОПК-5 –способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;

ПК-1- способность самостоятельно выполнять научно-исследовательскую работу в области разработки пищевых продуктов и функционального и специального назначения и общественного питания, обосновывать цель и задачи исследования, организовать деятельность творческого коллектива;

ПК-2- способность выполнять анализ, систематизацию научно-технической информации, документации по проблемам и научным вопросам сферы питания, технологий и товароведения пищевых продуктов, применять современные методы исследования с применением информационных технологий;

ПК-3- способность планировать научно-исследовательскую работу, классифицировать, анализировать и синтезировать полученные результаты исследований, моделировать процесс товародвижения новых продуктов в условиях научно-инновационной деятельности организаций и предприятий сферы питания;

ПК-4- способность планировать и выполнять теоретические и экспериментальные исследования в области разработки и продвижения на потребительский рынок новых пищевых продуктов в условиях научно-инновационной деятельности сферы питания, в том числе сферы общественного питания;

ПК-5- способность исследования и моделирования организации товароведной оценки пищевых продуктов, потребительских свойств и качества, пищевой ценности продовольственных товаров на основе применения современных методов и технологий.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общие вопросы товароведения пищевых продуктов и технологии продуктов общественного питания.

Раздел 2. Научные основы товароведения пищевых продуктов и технологии продуктов общественного питания

Раздел 3. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Раздел 4. Технологии в производстве продукции предприятий общественного питания.

Раздел 5. Процесс товародвижения новшества в условиях инновационной деятельности

Дисциплина «Проблемы и перспективы развития производства продукции и услуг в сфере общественного питания» определяет и структурирует знания, касающихся вопросов производства продукции и услуг в общественном питании, концентрируя внимание на выявлении основных проблем, определении динамики и тенденций развития, влияний регионального фактора.

Разработал д.т.н., профессор

Проверил Начальник ОСПКВК



А.А. Мельберт

С.В. Морозов