

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Современное оборудование, тара и упаковка»

по основной образовательной программе

академической магистратуры (по УП 2020 г.)

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

(очная форма обучения)

1. Цели дисциплины:

- подготовка магистров высшей квалификации, способных свободно ориентироваться в назначении и выборе современного механического и теплового оборудования, современной тары и упаковки;
- развитие способности самостоятельно разбираться в вопросах технического оснащения и переоснащения предприятий отрасли.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18).

3. Трудоемкость дисциплин – 3 ЗЕ (108 часов).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Виды и принцип действия современного механического оборудования.

Модуль 2: Виды и принцип действия современного теплового оборудования.

Модуль 3: Виды и принцип действия оборудования для молекулярной кухни.

Модуль 4: Современная тара и упаковка, применяемая на предприятиях общественного питания.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



(Handwritten signature)

А.В.Снегирева

(Handwritten signature)

А.А. Беушев