

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Перспективные направления технологии продукции общественного питания»
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 формировать имидж предприятия;
- развитие навыков приготовления пищи на предприятии общественного питания с использованием современных технологий, способствуя тем самым улучшению качества продукции и услуг.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- 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);
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21)

3. Трудоемкость дисциплин – 4 ЗЕ (144 часов).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Основные направления научно-технического прогресса в области общественного питания.

Модуль 2: Бортовое питание, специализированные виды питания и питание космонавтов.

Модуль 3: Молекулярная кухня.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.В.Снегирева

А.А. Беушев