

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания**  
**с заданными свойствами и составом»**  
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:**

- приобретение студентами знаний и навыков по проектированию рецептур продуктов с заданными свойствами и составом

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

**Общекультурные компетенции (ОК):**

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1).

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3)

**3. Трудоемкость дисциплин – 5 ЗЕ (180 часов).**

**4. Содержание дисциплины:**

Модуль 1: Роль поликомпонентных продуктов питания в обеспечении здоровья населения. Рекомендации ВОЗ по здоровому питанию.

Модуль 2: Теоретические основы проектирования рецептур.

Модуль 3: Компьютерные программы, применяемые для проектирования рецептур, разработке меню и технологических документов.

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



*(Signature)*  
А.В.Снегирева

*(Signature)*  
А.А. Беушев