

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

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 – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;
- ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. РЕКОМЕНДАЦИИ ВОЗ ПО ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ. .

2. РОЛЬ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ. НОВЫЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫЕ КОНЦЕПЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ.. .

3. КЛАССИФИКАЦИЯ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. .

4. ПРИНЦИПЫ ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТОРИКИ ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. .

5. ОБОГАЩЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ. .

6. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ГЕРОНТОЛОГИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.В. Снегирева

Ю.С. Лазуткина