

**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