

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Перспективные направления технологии продукции общественного питания»**

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 – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;
- ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
- ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Перспективные направления технологии продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

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

2. Основные виды специализированного питания в современном обществе.. Вегетарианство, сыроедческое питание, диабетическое питание, безлактозное, безглютеновое, религиозное, низкокалорийное питание и питание космонавтов.

3. Молекулярная кухня. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.В. Снегирева

Ю.С. Лазуткина