

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Научные основы производства продуктов функционального и специализированного
назначения»**

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 – 3 з.е. (108 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 «Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

- 1. Инновационные технологии производства продуктов питания. .**
- 2. Формирование принципов построения функциональных продуктов. .**
- 3. Виды сырья для создания обогащенных продуктов питания. .**
- 4. Сырье животного происхождения. .**
- 5. Сырье растительного происхождения. .**
- 6. Особенности обогащения продуктов питания для целевых групп. .**

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

Е.В. Писарева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина