

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Высокотехнологические производства продуктов 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 – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- 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-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Высокотехнологические производства продуктов питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Понятие высокотехнологичного производства продуктов питания как инструмента для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания. .

2. Вопросы безопасности использования нанотехнологий в производстве продуктов питания. Составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. .

3. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров. .

4. Производство безалкогольного пива. .

5. Внедрение систем ИСО и НАССР. Выделение критических контрольных точек. Определение критических пределов. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Е.Ю. Филимонова

Ю.С. Лазуткина