

**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 у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-1.1: Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания;
- ОПК-1.3: Предлагает варианты модификации технологий производства продуктов питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности;

**Содержание дисциплины:**

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

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Отечественные и зарубежные достижения науки и техники в области производства продуктов общественного питания. .**

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

**3. Способы модификации технологий производства продуктов общественного питания с целью повышения эффективности и конкурентоспособности. .**

**4. Молекулярная кухня. .**

Разработал:

доцент  
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина