

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Проблемы и перспективы развития производства продукции и услуг в сфере
общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки научно-педагогических
кадров)

Направленность (профиль): Пищевые системы

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав;
- ОПК-4: способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- ПК-1: способность самостоятельно выполнять научно-исследовательскую работу в области разработки пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания, обосновывать цель и задачи исследования, организовать деятельность творческого коллектива;
- ПК-3: способность планировать научно-исследовательскую работу, классифицировать, анализировать и синтезировать полученные результаты исследований, моделировать процесс товародвижения новых продуктов в условиях научно-инновационной деятельности организаций и предприятий сферы питания;
- ПК-4: способность исследования и моделирования организации товароведной оценки пищевых продуктов, потребительских свойств и качества, пищевой ценности продовольственных товаров на основе применения современных методов и технологий;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Проблемы и перспективы развития производства продукции и услуг в сфере общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

1. Основные понятия и определения. Теоретические вопросы анализа пищевых систем. Теоретические вопросы исследования пищевых систем. Классификация методов исследования свойств и состава пищевых систем..

2. Напряжение сдвига пищевых систем. Расчет уравнений, описывающих кривые течения.

3. Поверхностные свойства пищевых систем.. Оценка адгезии и внешнего трения сухих пищевых систем.

Разработал:

Зам.зав.кафедрой
кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.В. Морозов

Ю.С. Лазуткина