

ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины – подготовка аспиранта к исследовательской деятельности в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание: свойств сырья, полуфабрикатов и показатели качества готовой продукции; технологических процессов производства продукции питания; технических средств измерения основных параметров технологических процессов;

Умение: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке продукции предприятий питания; проводить исследования продуктов питания по заданной методике;

Владение: навыками организации и осуществления контроля технологических процессов и продуктов питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками анализа результативности и оценки системы контроля деятельности производства.

Содержание дисциплины:

Раздел I. Технология продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;

Раздел II. Товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;

Длительность изучения: один семестр.