

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 2024.10.18:02

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e49775c3ba7f58486412a1c8a9cf

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины: Краткое содержание	Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Приоритеты в сфере производства продукции питания. Совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения. Новые виды оборудования. Технические решения при производстве продукции питания из мяса и мясопродуктов. Технические решения при производстве продукции питания из рыбы, рыбных продуктов и птицы. Технические решения при производстве продукции питания из овощей. Технические решения при производстве продукции питания из молочных продуктов, круп, муки и теста. Принципы создания инновационной продукции питания. Высокотехнологичные производства продукции питания.
Результаты освоения дисциплины	Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания. Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы. Применяет методы научно-исследовательской деятельности для выявления возможности создания инновационных технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Осуществляет модельные исследования перспективной продукции для различных видов питания с заданными функциональными свойствами.
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учебное пособие/ Куткина М.Н., Елисеева С.А. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2016. – 168 с. 2. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании: учебное пособие: [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719
Дополнительная литература	1. Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие / Т. Никифорова, Д. Куликов, Е. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург: ОГУ, 2012. - 121 с. 2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская.

- М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.
4. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 428 с.
5. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник/ В. Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД, 2010.