Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 22.05.2024 10:24:22
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	**Инновационные технологии в общественном питании**
Краткое содержание	Основные направления реализации государственной политики в области здорового питания. Концепция здорового питания. Классификация инноваций в общественном питании. Инновационные фуд-технологии в ресторанном бизнесе. Характеристика и назначение функциональных компонентов пищи. Физиологическое значение компонентов пищи для организма. Требования к функциональным ингредиентам. Научные основы обогащения пищевых продуктов нутриентами. Научные подходы к разработке продуктов питания. Научные основы разработки продуктов питания с заданными свойствами. Продукты функционального питания. Разработка продуктов специального назначения. Источники белковой пищи. Использование в производстве продуктов питания. Основные направления создания комбинированных продуктов питания. Научные подходы к разработке продуктов питания. Основные направления создания инновационных продуктов питания. Формирование инновационной стратегии и дальнейшей реализации инновационных идей в общественном питании
Результаты освоения дисциплины	Использует знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания. Демонстрирует знания и способность использовать законодательство РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Трудоемкость, з.е.	5
Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/111168.html 2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
Дополнительная литература	1.Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 136 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52317.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 2. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская / Под ред. М.П. Могильного – М: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с. 3. Бурова, Т. Е. Безопасность

	продовольственного сырья и продуктов питания Электронный ресурс / Бурова Т. Е. : учебник. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 364 с. – ISBN 978-5-8114-3968-3 4. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 c. — ISBN 978-5-4487-0287-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/77014.html