

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в  
продукты питания»**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания» относится к вариативной части цикла дисциплин по выбору (Б.1.В.ДВ.03.02). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет: в зачетных единицах – 4 з.е.; в академических часах – 144 ч.

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения морских биоресурсов ДВ региона, технологий переработки сырья. В программу курса входит изучение высокоэффективных технологий переработки морепродуктов и производства кулинарной продукции. Программа курса тесно связана с дисциплиной «Технология продукции общественного питания».

**Целью** дисциплины является изучение растительного сырья ДВ региона, высокоэффективных технологий переработки морских биоресурсов в кулинарную продукцию.

**Задачи:**

- изучение морских биоресурсов ДВ региона
- изучение основных отечественных и зарубежных технологий переработки морских биоресурсов
- изучение технологий переработки морских биоресурсов ДВ региона
- знакомство с ассортиментом кулинарной продукции с использованием морских биоресурсов ДВ региона.

Для успешного изучения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<b>ПК-1</b> готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знает	- ассортимент морских биоресурсов ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД, производимые из сырья ДВ региона
	Умеет	- планировать эффективную систему контроля производственного процесса продуктов с морскими биоресурсами
	Владеет	- использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона
<b>ПК-15</b> готовность	Знает	- технологические процессы производства продукции питания из морепродуктов ДВ региона

<p>организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания</p>	<p>Умеет</p>	<p>- управлять информацией в области производства продукции питания с морскими биоресурсами</p>
	<p>Владеет</p>	<p>- анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия</p>
<p><b>ПК-17</b>          способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p>	<p>Знает</p>	<p>- основные положения нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции</p>
	<p>Умеет</p>	<p>- производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий</p>
	<p>Владеет</p>	<p>- навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов</p>
<p><b>ПК-24</b>          способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>	<p>Знает</p>	<p>- методы исследования свойств сырья и продукции питания из морепродуктов ДВ региона</p>
	<p>Умеет</p>	<p>- выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач</p>
	<p>Владеет</p>	<p>- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования продукции питания из морепродуктов ДВ региона</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия.