

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов»
Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Курс «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» входит в блок Б1.В.ДВ.4 и относится к вариативной части дисциплин по выбору направления подготовки магистерской программы 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания», «Оптимизация технологических процессов производства».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с оборудованием, тарой и упаковкой для продукции предприятий общественного питания. В курс дисциплины входят вопросы, касающиеся исследовательской деятельности и подбора необходимого современного оборудования, тары и упаковки при разработке нового ассортимента продукции в предприятиях общественного питания.

Целью дисциплины «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» является подготовка студентов-магистров в области общих положений по проектированию аппаратно-технологических линий с использованием современного оборудования, тары и упаковки при разработке новых пищевых продуктов.

Задачи:

- освоение методов расчета основных параметров на основе теоретического описания процессов, происходящих при производстве пищевых продуктов;
- изучение классификации и принципиальных схем: основных типов аппаратно-технологических линий с учетом современного оборудования;

- изучение особенностей подбора современных упаковочных материалов и тары;
- изучение перспективных направлений и путей совершенствования основного технологического оборудования при производстве пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Знает	- технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет	- подбирать основные типы оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов.
	Владеет	- терминологией в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК-18 способность использовать знания	Знает	- теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания.

<p>новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Умеет</p>	<p>- использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>
	<p>Владеет</p>	<p>- навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</p>
<p>ПК -22 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>	<p>Знает</p>	<p>- технологические параметры производства продуктов питания</p>
	<p>Умеет</p>	<p>- использовать теоретические знания в области производства продуктов питания</p>
	<p>Владеет</p>	<p>- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: проблемные лекции, метод интеллект карт.