

Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Высокотехнологичные производства продуктов питания»
Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» относится к обязательным дисциплинам вариативного части цикла дисциплин (Б.1.В.01.02). 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.

Целью дисциплины является изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания, формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях.

Задачи:

- изучение инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, в т.ч. их упаковки и безопасности;
- применение современных концепций и принципов энергосберегающих технологий ведущих мировых фирм;
- изучение значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;

- поиск путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;

- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

- разработка конкурентоспособных высокотехнологичных производств продуктов питания.

Для успешного изучения дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов 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	
ПК-1 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	Знает	Основы производственных процессов пищевых производств
	Умеет	устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом

эффективность	Владеет	Навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
ПК-9 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знает	основные положения нормативной и финансовой документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, финансовую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Владеет	анализом и оценкой информации, инвестиционных процессов и кредитной политики предприятия
ПК-11 способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Знает	Документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками анализировать показатели финансовой отчетности
ПК-19 владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знает	Основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет	Решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет	Навыками применять технологические и технические знания для решения профессиональных задач

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, тематический семинар.