

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья
Дальневосточного региона в кулинарную продукцию»**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» относится к обязательным дисциплинам вариативной части цикла дисциплин (Б.1.В.01.03). 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 растительного сырья ДВ региона, технологий переработки сырья. В программу курса входит изучение высокоэффективных технологий переработки растительного сырья 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 растительного сырья в кулинарную продукцию.

Задачи:

- изучение растительного сырья ДВ региона
- изучение основных отечественных и зарубежных технологий переработки растительного сырья
- изучение технологий переработки растительного сырья ДВ региона
- знакомство с ассортиментом кулинарной продукции из растительного сырья ДВ региона.

Для успешного изучения дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» 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-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	ассортимент растительного сырья ДВ региона, пищевую и биологическую ценность сырья, БАД, производимые из сырья ДВ региона
	Умеет	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Владеет	навыками оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов сырья
ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Знает	основные положения нормативной и технологической документацией при производстве кулинарной продукции
	Умеет	использовать нормативную, технологическую документацию, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции из растительного сырья ДВ региона
	Владеет	анализом и оценкой информации, технологических процессов и деятельностью предприятия

ПК-14 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знает	технологические процессы производства продукции питания из растительного сырья ДВ региона
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет	Навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция, групповая дискуссия.