

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология продуктов общественного питания длительного хранения»**  
Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Дисциплина «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» относится к дисциплинам вариативной части обязательного цикла дисциплин (Б.1.В.02.01). Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ 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 – 3 з.е.; в академических часах – 108 ч.

Образовательная программа курса направлена на изучение современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов общественного питания длительного хранения. Материал курса тесно связан с дисциплиной «Технология производства продукции общественного питания».

**Целью** дисциплины является овладение студентами теорией и практикой знаний технологий продуктов длительного хранения и их классификации, привитие навыков диалектического подхода к рассмотрению вопросов формирования науки о технологиях хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения, раскрытие междисциплинарных связей и целостного представления о роли продуктов длительного хранения.

**Задачи:**

- раскрыть научные основы технологии пищевых продуктов длительного хранения;

- рассмотреть особенности требований к рецептурным компонентам при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;
- рассмотреть особенности технологических параметров при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;
- изучить требования к упаковочному материалу, характеристику оборудования используемого при упаковке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения;
- рассмотреть процессы, происходящие при хранении продуктов растительного происхождения, особенности длительного хранения овощей, плодов и фруктов;
- рассмотреть ассортимент и требования к качеству продуктов длительного хранения.

Для успешного изучения дисциплины «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» 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-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции	Знает	особенности ассортимента основных групп продуктов длительного хранения
	Умеет	провести анализ ассортимента

питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях		основных групп продуктов длительного хранения
	Владеет	навыками по разработке ассортимента продукции общественного питания длительного хранения
<b>ПК-18</b> способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	требования охраны труда, правила техники безопасности и санитарной безопасности при производстве продуктов длительного хранения
	Умеет	использовать знания на практике требования охраны труда, правила техники безопасности и санитарной безопасности при производстве продуктов длительного хранения
	Владеет	знаниями в области безопасности производства продукции длительного хранения
<b>ПК-19</b> владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знает	общие представления о технологиях хлебобулочных, мучных кондитерских изделий длительного хранения; продукции длительного хранения из растительного и животного сырья
	Умеет	обеспечивать санитарно-гигиенический контроль в цехах
	Владеет	технологиями производства продуктов общественного питания длительных сроков хранения
<b>ПК-22</b> способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знает	влияние технологических параметров на качество готовых продуктов
	Умеет	создавать модели продуктов длительного хранения
	Владеет	навыками разработки моделей новых продуктов
<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	Знает	методику исследования показателей качества готовых продуктов на современных приборах
	Умеет	самостоятельно проводить исследования качества продуктов с использованием современных отечественных и зарубежных приборов
	Владеет	навыками работы на современных научно-исследовательских приборах

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Технология продуктов общественного питания длительного хранения» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: интерактивные лекции, семинар пресс-конференция.