

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.Б.5 Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: пути развития инновационной деятельности в стране, ее правовое регулирование; направления развития инновационных технологий продукции ресторанного хозяйства; научные основы питания и пути их применения в технологиях продукции общественного питания; технологические закономерности производства продукции питания и формирование ее ассортимента; теоретические и технологические концепции и принципы создания продукции питания с определенными свойствами в заведениях ресторанного хозяйства; технологические закономерности и средства оптимизации процесса производства и улучшение качества продукции; физико-химические, механические и биохимические процессы, происходящие в сырье, полуфабрикатах во время кулинарной обработки; способы и приемы кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов, готовой продукции; особенности технологий отдельных групп кулинарной и кондитерской продукции ресторанного хозяйства с целью применения инновационных технологий производства современной продукции в заведениях ресторанного хозяйства; инновационные технологии производства продукции; принципы разработки рецептур на все виды продукции;

уметь: планировать и моделировать * технологический процесс производства продукции ресторанного хозяйства; внедрять современные технологии производства на основании рационального использования классического и нового сырья; решать производственные задачи и ситуации; возникающих в ходе управления технологическим процессом внедрения инноваций в производство ресторанной продукции; системно анализировать технологический процесс производства продукции ресторанного хозяйства; воссоздание определенного технологического процесса с использованием инновационной технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарной и кондитерской продукции заведений ресторанного хозяйства; применять персональный компьютер и информационные технологии в практической деятельности для решения практических задач и выполнения схем; разрабатывать ассортимент инновационных мучных кондитерских и кулинарных; проводить математическую обработку результатов исследования; обосновывать выбор типов прогрессивного (инновационного) оборудования для реализации разработанной производственной программы;

обладать компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

б) профессиональными компетенциями (ПК)

- готовностью 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 (ПК-1);
- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
- способностью 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 (ПК-3);
- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);
- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);
- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);
- способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);
- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

1 семестр

Смысловой модуль 1. Высокотехнологичные производства - Часть 1

Тема 1. Понятие о современном высокотехнологичном производстве продуктов питания.

Тема 2. Применение нанотехнологий в пищевой промышленности.

Тема 3. Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров

Смысловой модуль 2. Инновационные ресторанные технологии - Часть 1

Тема 4. Современные виды и способы обработки пищевых продуктов.

Современные виды оборудования заведений ресторанного хозяйства.

2 семестр

Смысловой модуль 1. Высокотехнологичные производства - Часть 2

Тема 5. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста. Замороженные овощи, плоды, ягоды.

Тема 6. Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива.

Тема 7. Высокотехнологичные производства рыбных продуктов питания.

Смысловой модуль 2. Инновационные ресторанные технологии - Часть 2

Тема 8. Расширенное изучение инновационного оборудования и аксессуаров для предприятий ресторанного хозяйства


Виды учебных занятий по дисциплине - лекции, лабораторные занятия.

Форма промежуточной аттестации - 2 экзамена, курсовой проект.

Разработчик

Боровков С.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника)


(подпись)

Заведующий кафедрой

Антонова В.А., д.э.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)


(подпись)

