Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.ДВ.05.03 «Наукоемкие технологии в общественном питании»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Наукоемкие технологии в общественном питании» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Наукоемкие технологии в общественном питании» - создание условий для формирования основ научного мышления.

**Учебные задачи дисциплины**

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

1) изучение методологии научного исследования;

2) обучение методам и приемам планирования научно-исследовательской работы;

3) выработка практических навыков получения, анализа и обработки научных результатов.

4) помочь освоить студентам все данные взаимосвязи и процессы, понять их значение для организма человека и научить правильно их использовать.

Для успешного освоения дисциплины «Наукоемкие технологии в общественном питании», студент должен:

**Знать:** основы биологии, органической химии и биохимии.

**Уметь:** пользоваться законами биологии, химии, объяснять причинно-следственные связи.

**Владеть:** навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-7** – Способность к самоорганизации и самообразованию.

**ОПК-1** –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.

**ОПК-2 –** Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ПК-2** – Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

**ПК-4** – Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**ПК-25** – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Содержание разделов дисциплины**

Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции.Химические превращения основных компонентов сырья при его хранении и переработке, их влияние на качество готового продукта.Технологические принципы и совершенствование технологии производства пищевой продукции.

*Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-2, ПК-4, ПК-25.*

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 14 часов лекций, 42 часа практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 8сем. – зачет.

Семестр – 8.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Ю.Г.Степанян.