**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе дисциплины

# **«Централизованное производство овощных полуфабрикатов»**

# 

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание**

- технические средства, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания;

- нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания;

**Умение**

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания;

**Навык**

- измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;

**Опыт деятельности**

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

**3.Содержание программы дисциплины:**

Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Полуфабрикаты из корнеплодов. Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей. Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.