

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Организация централизованного производства кулинарной продукции»

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: ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-6; ПК-29.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства;
- видов технологического оборудования и требований техники безопасности;
- методов оценки и контроля качества продукции;
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.

Умение:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции;
- принимать оптимальные решения в процессе централизованного производства кулинарной продукции;
- подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта.

Навык:

- оценки качества проведенных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства кулинарной продукции;
- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий;

Опыт деятельности:

- эффективная эксплуатация различных видов оборудования;
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;
- организации документооборота по производству на предприятии питания;
- проведение технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Разделка говяжьих, бараньих, свиных полутуш. Рыба специальной разделки незамороженная. Рыба специальной разделки мороженая. Полуфабрикаты из баранины. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из свинины. Характеристика крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов. Полуфабрикаты из птицы. Приготовление полуфабрикатов (натуральные, панированные, кусковые полуфабрикаты из рыбы. Полуфабрикаты из нерыбных продуктов морского промысла.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

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