

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.