

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

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Общефессиональные компетенции (ОПК):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3)
- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания (ОПК-4.4).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

Умение: осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания
осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

Навык и опыт деятельности: осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания
осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

3.Содержание программы учебной дисциплины: Раздел 1 Модель организации технологических процессов на кулинарных фабриках, предприятиях заготовочных и доготовочных. Раздел 2 Централизованное производство полуфабрикатов. Раздел 3 Централизованное производство охлажденных блюд и кулинарных изделий. Раздел 4 Технология организации производства кулинарных изделий. Раздел 5 Полуфабрикаты и готовые изделия шоковой заморозки. Раздел 6 Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки

4.Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П..