АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.15 – Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» являются приобретение студентами теоретических знаний по совершенствованию технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, последовательность выполнения технологических операций производства полуфабрикатов, обеспечения работы предприятия в необходимом ассортименте с учетом обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя, рационального использования сырья.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Принципы построения курса:

Учебная дисциплина «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий» относится к дисциплинам по выбору блока дисциплин вариативной части. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Введение в технологию продуктов питания», «Технология продукции общественного питания»

Освоение данной дисциплины необходимо для изучения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2).

3.2 Код и наименование индикатора достижения компетенции:

- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2.2).

3.2 В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья;

уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья;

владеть:

- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

4 Краткое содержание дисциплины:

Модуль №1. История развития кулинарии;
Модуль № 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов;
Модуль № 3. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;
Модуль № 4. Технология приготовления кулинарных изделий.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

6 Разработчик:

д.т.н., профессор каф ТиСМ АПК А.Н. Глобин