АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01 «Введение в технологию продуктов питания»

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

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения дисциплины: ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве. Дать студентам систематизированные знания научно-теоретических основ технологии производства продукции общественного питания, качественных изменений обрабатываемого сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Принципы построения курса:

Дисциплина «Введение в технологию продуктов питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Органическая химия (школьный курс)», «Неорганическая химия (школьный курс).

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

– способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2.2);

– 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).

4. Краткое содержание дисциплины:

1. Введение в технологию продуктов питания.
2. Общие представления о технологии производства продукции общественного питания.
3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

6. Разработчик: к.т.н., доцент И.В. Назаров