АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.10 – Технология продукции общественного питания

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

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины:

– способность студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из растительного сырья, последовательность выполнения технологических операций, 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:

Учебная дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Введение в технологию продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного выполнении выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

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

– способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);

– разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии (ПК-1.1);

– оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-1.3).

4 Краткое содержание дисциплины:

1. Научно-теоретические основы технологии общественного питания.
2. Классификация продукции общественного питания и применяемые технологии.
3. Технологическая документация на продукцию общественного питания

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

6 Разработчик:

к.т.н., доцент И.В. Назаров