

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.10 Производство пищевых продуктов в заготовочных и специализированных
предприятиях питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Технологический процесс производства консервированных продуктов. Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
2. Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. . Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
3. Технологический процесс производства сахарных кондитерских изделий. . Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
4. Технологический процесс производства колбасных изделий. . Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
5. Технологический процесс производства продуктов из мяса убойных животных. . Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
6. Технологический процесс производства соленой, пряносоленой и маринованной рыбы. . Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
7. Технологический процесс производства вяленой, копченой рыбы и балычных изделий. Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

8. Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
9. Технологический процесс производства пива, кваса и напитков. Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма