

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.В.08 Технология продукции в 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: 14 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой, экзамен, экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов
2. Основные параметры технологического процесса, способы кулинарной обработки продуктов. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
3. Изменение белков и других азотистых веществ в процессе производства продукции питания
4. Изменение углеводов в процессе производства продукции питания
5. Изменение липидов в процессе производства продукции питания
6. Роль воды в формировании качества полуфабрикатов и готовой продукции питания
7. Изменение витаминов в процессе производства продукции питания
8. Изменение структурно-механических характеристик сырья и полуфабрикатов в процессе производства продукции питания
9. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах в процессе производства продукции питания
10. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях в процессе производства продукции питания
11. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах в процессе производства продукции питания
12. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах в процессе производства продукции питания
13. Технологический процесс производства супов. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования
14. Технологический процесс производства соусов. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
15. Технологический процесс производства продукции питания из картофеля, овощей и грибов. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования
16. Технологический процесс производства продукции питания из круп, бобовых и макаронных изделий
17. Технологический процесс производства продукции питания из яиц, яичных продуктов и творога

18. Технологический процесс производства продукции питания из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
19. Технологический процесс производства продукции питания из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
20. Технологический процесс производства продукции питания из мяса и субпродуктов. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования.
21. Технологический процесс производства холодных блюд и закусок и организации обслуживания на предприятиях питания
22. Технологический процесс производства сладких блюд и организации обслуживания на предприятиях питания
23. Технологический процесс производства горячих и холодных безалкогольных напитков
24. Технологический процесс производства мучных изделий
25. Технологический процесс производства продукции для детского, диетического и профилактического питания. Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма