

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.09.01 «Производство мучных полуфабрикатов» направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания профиль подготовки Технология продуктов общественного питания

Цель дисциплины – вооружить технологов систематизированными знаниями основ производства мучных полуфабрикатов, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества мучных полуфабрикатов, а, следовательно, и продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение основных нормативных документов, используемых при производстве мучных полуфабрикатов;
- приобретение навыков в разработке и организации ресурсосберегающих технологий производства мучных полуфабрикатов, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой продукции;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий производства мучных полуфабрикатов.

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

Дисциплина «Производство мучных полуфабрикатов» входит в вариативную часть и является дисциплиной по выбору студента, устанавливаемой вузом.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ОПК 2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК 6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Дисциплина «Производство мясных полуфабрикатов» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик:

Канд. техн. наук, доц.

С.Н. Едыгова

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____

З.Н. Хатко

