

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания»

Дисциплина (модуль)	Б1.В.ОД. 15. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания
Содержание	<p>1.Сущность и направления индустриализации общественного питания</p> <p>2.Централизованное производство кулинарной продукции из овощей</p> <p>3.Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</p> <p>4.Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы</p> <p>5.Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья</p> <p>6.Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности</p> <p>7.Производство полуфабриката капуста тушеная</p> <p>8.Производство полуфабриката соус- паста</p> <p>9.Технология производства соков и компотов из плодовоовощного сырья</p> <p>10.Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости</p> <p>11.Централизованное производство изделий из круп, бобовых и мучных блюд</p>
Реализуемые компетенции	ОПК-2, ОПК-5, , ПК -6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-20, ПК-22
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - об организации и экономических предпосылках индустриализации общественного питания; - об основных направлениях и особенностях организации производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд; <p>уметь:</p>

	<p>- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь;</p> <p>- составлять технологические схемы производства полуфабрикатов различной степени готовности и готовой кулинарной продукции из нетрадиционных видов сырья.</p> <p>владеть:</p> <p>- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;</p> <p>- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производственными процессами;</p> <p>- новой технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности и готовой кулинарной продукции.</p>				
Трудоемкость, з.е.	5				
Объем занятий, часов	180	ЛК	ПЗ	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	34	34	34	42
	В том числе в интерактивной форме	8	8		
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к практическим занятиям и выступления с докладами и рефератами				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен в 7 семестре (13ЕТ 36 часов)				

Зав. кафедрой ТПиООП

Демирова А.Ф.

Декан ТФ

Баламирзоев Н.Л.