

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к профессиональному циклу обязательных дисциплин по выбору БЗ.В.ОД. направления 260100-62 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология общественного питания». Дисциплина реализуется на факультете пищевых производств СамГТУ кафедрой «Технология и организация общественного питания».

Целями освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, организационно-управленческой деятельности:

ОК-5: уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности;

ОК-10: уметь использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ОК-11: способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

ОК-12: владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией;

ПК-1: использовать основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ПК-4: способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства;

ПК-5: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-6: владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-8: способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-11: готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-14: готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчётов и научных публикаций;

ПК-18: способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-24: способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).

ПК-27: способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).

Задачами изучения дисциплины выступает приобретение в рамках освоения теоретического и практического материала:

- *знаний*: ассортимента и технологии продукции общественного питания; физико-химических процессов, происходящих в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции; нормативной документации отрасли, методов оценки и контроля качества продукции;

- *умений*: использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- *навыков*: по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

- знание теоретических и практических основ в области технологии приготовления кулинарной и кондитерской продукции, организации производства;

- освоение методов организации обслуживания потребителей, контроля качества готовой продукции и услуг общественного питания;

- разработка нормативной и технологической документации на новые виды продукции.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций (ОК-5; ОК-10; ОК-11; ОК-12) и профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-14; ПК-18; ПК-24; ПК-27) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением сбалансированности и режима питания; типов и характеристики предприятий общественного питания; способов кулинарной обработки продукции; санитарных требований к предприятиям общественного питания; технологического обеспечения качества кулинарной продукции; хранения сырья в охлаждаемых и неохлаждаемых помещениях; производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей; влияния тепловой обработки на кулинарную готовность продуктов; технологии приготовления супов, соусов, блюд из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы; технологических свойств круп, бобовых и макаронных изделий; особенностей приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; технологических свойств овощей и грибов; приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; технологических свойств яиц и творога; блюд из яиц и творога; холодных блюд; сладких блюд; мучных изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчётов по лабораторным работам, рубежный контроль в форме тестов, промежуточный контроль в форме экзамена в 5-м и 6-м семестрах.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 36 часов, лабораторные занятия 72 часов, практических занятий 36 часа, самостоятельная работа студента 45 часов.