

Аннотация рабочей программы дисциплины
Технологическое производство на предприятиях различных типов
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): биотехнологии в индустрии питания

1. Цели изучения дисциплины

Цель: ознакомить с теоретическими и практическими знаниями в области внедрения процессного подхода в организации производства кулинарной продукции на предприятиях питания различных типов, освоение технологических принципов производства кулинарной продукции, изучение способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам, части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;

владение навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Технология продуктов общественного питания, организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания и служит основой для освоения дисциплины: Основы биотехнологии.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения	Знать: 31 типы предприятия общественного питания
		Уметь: У1 производить продукцию для любых типов предприятия общественного питания
		Владеть: В1 Навыками приготовления блюд и кулинарных изделий
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: 32 Способы решения задач
		Уметь: У2 Планировать необходимые ресурсы для решения задач
		Владеть: В2 Способом выбора решения задач исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	Знать: 33 Действующее законодательство и правовые нормы для предприятий общественного питания
		Уметь: У3 Анализировать действующее законодательство и правовые нормы в области организации продуктов питания
		Владеть: В3Способами организации производства согласно действующему законодательству
ПКС - 2 Способен осуществлять планирование,	ПКС-2.2 Осуществляет контроль над биотехнологическими	Знать: 34 Особенности протекания технологических процессов в трудовых коллективах предприятий питания

организацию, координацию и контроль деятельности производственных процессов, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания	процессами технологическим оборудованием предприятий промышленности	и на пищевой	Уметь: У4 Участвовать во всех технологических процессах управления производством	
			Владеть: В4 Способами организации производства обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.1 Имеет представление о технологических процессах производства и проводит финансово-экономический анализ его деятельности		Знать: З5 Различные способы технологических процессов при производстве продуктов питания.	
			Уметь: У5 Осуществлять технологический процесс производства продуктов питания.	
	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла			Владеть: В5 Осуществлением анализа финансового результата деятельности производственного цикла.
				Знать: З6 Технологий процесс производства продуктов общественного питания.
				Уметь: У6 Составлять нормативную документацию на разработанное блюдо.
				Владеть: В6 Навыками приготовления блюд, с включением современных методов обработки сырья в технологический процесс, а также современными методами тепловой обработки кулинарной продукции.

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет – 5 семестр.