

Аннотация рабочей программы дисциплины
Технология и организация работы предприятий питания
основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.01 Биотехнология
направленность (профиль): биотехнологии в индустрии питания

1. Цели и задачи изучения дисциплины

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

Задачи: освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов на различных типах предприятий питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественных продуктов питания; разработка проектов нормативно – технической документации на основе информационных технологий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части. 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 дисциплины: «Основы биотехнологии» и служит основой для освоения дисциплины «Управление проектами по внедрению изменений на предприятии питания».

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹ | Код и наименование результата обучения по дисциплине |
|--|---|---|
| ОПК-4. Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения | ОПК-4.1. Использует биотехнологические процессы производства и основные параметры биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; основные технологические операции, методы и технические средства для мониторинга отдельных элементов | Знать З1 теорию и основные правила построения эскизов, чертежей деталей и узлов аппаратов пищевых предприятий, нанесения надписей, размеров и отклонений, правил оформления графических изображений в соответствии со стандартами |
| | | Уметь У1 осуществить обоснованный выбор элементов технических и технологических систем, технических объектов и технологических процессов |
| | | Владеть В 1 методами и санитарно-гигиеническими требованиями для мониторинга |

| | | |
|---|--|---|
| базовых инженерных и технологических знаний | технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства для установления их соответствия требуемым нормативам; методы и санитарно-гигиенические требования при проектировании, строительстве | отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства для установления их соответствия требуемым нормативам |
| | ОПК-4.2. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и использует технические средства для мониторинга основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; выбирает наиболее оптимальный вариант при сравнении различных способов осуществления технологических процессов. | Знать 32. Основы проектирования отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства |
| | | Уметь У2. читать чертежи деталей и узлов аппаратов пищевых предприятий, выполнять технические изображения в соответствии с требованиями стандартов Владеть В2. способами мониторинга основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции |
| ОПК-4.3. Демонстрирует навыки применения знаний методов инженерного проектирования и технологий производства пищевых продуктов для проектирования отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с действующими регламентами и нормативами; навыками работы с оборудованием в технологическом потоке; способностью принимать решения по безопасному управлению технологическим процессом с целью обеспечения качества продукции. | Знать 33 основные биотехнологические производства, принципы организации производства, его иерархической структуры | |
| | Уметь У3 демонстрировать понимание физических явлений и умеет применять законы механики для решения типовых задач Владеть В.3 владение способами оформления проектно-конструкторских работ, создания чертежей и эскизов, конструкторской документации. | |
| ОПК-6. Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с | ОПК-6.1 Демонстрирует знание основных правил оформления научных публикаций и научно-технической документации, в том числе с использованием прикладного программного обеспечения; основные | Знать 34. основные правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; правила оформления проектно-конструкторской документации; и Уметь У4 применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность и требования к оформлению технической документации |

| | | |
|---|---|--|
| учетом действующих стандартов, норм и правил | правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; правила оформления проектно-конструкторской документации; нормативно-техническую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность и требования к оформлению технической документации | Владеть В.4 навыками оформления научных публикаций и научно-технической документации, в том числе с использованием прикладного программного обеспечения |
| | ОПК-6.2. Демонстрирует знание разработки технической документации, связанной с профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями действующих стандартов, норм и правил; выделяет оптимальные параметры проектируемых объектов; осуществляет контроль над соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов | Знать 35 знает требования действующих стандартов, норм и правил для составления технической документации |
| | | Уметь У5 Умеет разрабатывать составные части проектной документации биотехнологических производств, с учетом действующих стандартов, норм и правил |
| | | Владеть В5 навыками выделять оптимальные параметры проектируемых объектов; осуществлять контроль над соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов |
| ОПК-6.3 Демонстрирует знание методов визуального и графического представления результатов научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности в виде отчетов, научных публикаций; навыками работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; методологией проектных работ | Знать 36 методы визуального и графического представления результатов научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности | |
| | Уметь У6 представлять результаты научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности в виде отчетов, научных публикаций | |
| | Владеть В.6 навыками работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; методологией проектных работ | |

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 7 зачетных единицы, 252 часа.

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен – 5, 6 семестры.