

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90326e4a051017f042656e749011

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Технология кондитерского и мучного производства

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации мучной и кондитерской продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Технология кондитерского и мучного производства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Результаты освоения дисциплины: 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
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.2 Организует технологический процесс производства продуктов общественного питания, анализирует финансовый результат деятельности производственного цикла.	Знать: 31 Организацию технологического процесса производства мучной и кондитерской продукции.
		Уметь: У1 Осуществлять технологический процесс производства мучной и кондитерской продукции.
	ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Владеть: В1 Методами производства мучной и кондитерской продукции.
		Знать: 32 Виды оборудования и инвентаря для осуществления технологического процесса по производству мучной и кондитерской продукции.
ПКС-4 Способен осуществлять контроль по производству продукции на всех этапах жизненного цикла и обслуживанию потребителей	ПКС-4.1 Обрабатывает текущую производственную информацию, анализирует полученные данные и использует их на всех этапах жизненного цикла продукции	Уметь: У2 Осуществление подбора различного вида оборудования для организации технологического процесса по производству мучной и кондитерской продукции.
		Владеть: В2 Навыками составления схем технологического процесса производства мучной и кондитерской продукции.
		Знать: 33 Теоретические основы производства мучной и кондитерской продукции.
		Уметь: У3 Осуществлять процесс производства мучной и кондитерской продукции.
ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	ПКС-4.2 Организует входной контроль сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	Владеть: В3 Методами производства качественных мучных и кондитерских изделий.
		Знать: 34 Теоретические основы и область применения контроля качества сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции исходя из характеристик того или иного метода.

Сертификат: 008E624DF98BC2E9B07A837BC72BE44C33

Владелец: Ефремова Вероника Владимировна

Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E624DF98BC2E90678B37C72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Владимировна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

	качества готовой продукции	Уметь: У4 Осуществлять все виды контроля сырья, а также готовых мучных и кондитерских изделий.
		Владеть: В4 Обладать практическими навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов переработки сырья и приготовления мучных блюд и кулинарных изделий.
	ПКС-4.3 Планирует применять основные методы определения качества продукции на всех этапах жизненного цикла	Знать: З5 Понимать прикладное применение методов контроля по производству мучных кондитерских изделий.
		Уметь: У5 Применять методики анализа ассортимента продукции, определения качества продовольственных товаров.
		Владеть: В5 Навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа продукции.

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 5 зачетных единицы, 180 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: экзамен - 7 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Технология кондитерского и мучного производства _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано