Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:23:45
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Централизованное производство овощных полуфабрикатов»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от № 1047 от 17.08.2020.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: Общерофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественно-го питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3)
- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших дости-жений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК-4.4).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Умение: осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Навык и опыт деятельности: осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

3.Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 Характеристика сырья для овощных полуфабрикатов. Раздел 2 Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции. Раздел 3 Технологические процессы первичной обработки картофеля, овощей, плодов, грибов. Раздел 4 Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных овощей и грибов. Раздел 5 Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля. Раздел 6 Полуфабрикаты из корнеплодов. Раздел 7 Полуфабрикаты из капустных овощей. Полуфабрикаты из луковых овощей. Раздел 8 Полуфабрикаты из прочих овощей. Плодовые овощи. Салатные и шпинатные овощи, зелень. Десертные овощи. Полуфабрикаты из грибов. Раздел 9 Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку

4.Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Лосевская С.А