

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:55  
Уникальный идентификатор:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b29834cdf2b81866578

**1. Цель освоения** дисциплины - профессиональная переподготовка слушателей с целью формирования новых профессиональных компетенций, получения ими дополнительных знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере технологии и организации общественного питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

В соответствии с учебным планом переподготовки дисциплина «Технология продукции общественного питания» является базовой для изучения дисциплин: «Комплексное оснащение ресторанов. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое, тепловое, торговое и холодильное оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания» «Методы исследования сырья и пищевых продуктов».

## **3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины**

Слушатель освоивший программу переподготовки, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа переподготовки:

Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

- **знать:** Характеристику типов предприятий общественного питания, организацию рабочих мест, классификацию приемов обработки продуктов, технологию приготовления полуфабрикатов и несложных блюд, основы физиологии питания, производственной санитарии и личной гигиены, вопросы охраны труда на предприятиях общественного питания.

- **уметь:** Осуществлять механическую обработку сырья, осуществлять теплую обработку полуфабрикатов, готовить несложные блюда, определять готовность изделий, порционировать и отпускать блюда потребителям.

- **владеть:** Навыками работы на механическом, тепловом и холодильном оборудовании; методикой органолептической оценки готовых блюд.

#### **4. Структура и содержание дисциплины «Технология продукции общественного питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет -72 аудиторных часа.