

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
Технология и организация производства на предприятиях малой мощности
(очная форма обучения)**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Учебная дисциплина введена за счёт часов вариативной части ФГОС по специальности с целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять производственную и технологическую документацию при приемке, хранении и отпуске сырья на производство;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного производства (сиропа, карамельной массы, начинок);
- рассчитывать расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные и кондитерские изделия;
- определять расход сырья для выработки изделий;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- правила приемки, хранения и отпуски сырья;
- особенности хранения сырья тарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;
- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- назначение, сущность и режимы операций разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента.

Разделы и темы учебной дисциплины:

1. Организация процесса производства хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях малой мощности.

1.1 Приготовление хлебобулочных изделий.

1.2 Приготовление кондитерских изделий

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 90, в том числе:

аудиторная учебная нагрузка – 60 часов, в том числе:

лабораторные работы и практические занятия -30 часов;

самостоятельная работа – 30 часов.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине – дифференцированный зачет.