

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.01.14 «Пищевой дизайн продуктов общественного питания»

| | |
|--|---|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация | бакалавр |
| Форма обучения | заочная |
| Год начала подготовки | 2021 |
| Выпускающая кафедра | Строительство |
| Кафедра-разработчик | Строительство |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | 144 / 4 |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | экзамен |

| Курс | Час. / з.е. | Лек. зан., час. | Лаб. зан., час. | Практич. зан., час. | КСР | СРС | Контроль | Форма контроля |
|-------|-------------|-----------------|-----------------|---------------------|-----|-----|----------|----------------|
| 10 | 144 / 4 | 2 | 6 | - | 4 | 123 | 9 | экзамен |
| Итого | 144 / 4 | 2 | 6 | - | 4 | 123 | 9 | экзамен |

| | |
|--|--|
| Универсальные компетенции: | |
| не предусмотрены учебным планом | |
| Общепрофессиональные компетенции: | |
| не предусмотрены учебным планом | |
| Профессиональные компетенции: | |
| ПК-1 | Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания |
| ПК-1.2 | Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства для разработки новых продуктов, оформления и подачи кулинарной продукции |

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией и проведением работ по товародвижению, экспертизе и хранению продуктов на предприятиях общественного питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения лабораторных работ, написание отчетов по лабораторным работам и промежуточный контроль в форме экзамена.