

## Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.03.02 «Технология продукции 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	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	360 / 10
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, экзамен, курсовой проект

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
7	180 / 5	6	12	-	4	149	9	экзамен
8	180 / 5	2	10	-	4	155	9	экзамен, курсовой проект
Итого	360 / 10	8	22	-	8	304	18	экзамен, экзамен, курсовой проект

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.1	Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-4.2	Уметь: анализировать и определять узкие места технологических процессов переработки растительного сырья на продукты общественного питания
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.1	Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением сбалансированности и режима питания; типов и характеристики предприятий общественного питания; способов кулинарной обработки продукции; технологического обеспечения качества кулинарной продукции; хранения сырья в охлаждаемых и неохлаждаемых помещениях; производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей; влияния тепловой обработки на кулинарную готовность продуктов; технологии приготовления супов, соусов, блюд из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы; технологических свойств круп, бобовых и макаронных изделий; особенностей приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; технологических свойств овощей и грибов; приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; технологических свойств яиц и творога; блюд из яиц и творога; холодных блюд; сладких блюд; мучных изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, курсовое проектирование.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов по лабораторным работам, промежуточный контроль в форме защиты курсового проекта в 6 семестре, экзаменов в 5-м и 6-м семестрах.