

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология продукции общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 10 з.е. (360 часов)

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-4.1: Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Характеристика технологического процесса предприятия общественного питания. Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Классификация продукции общественного питания.

2. Построение и порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. .

Форма обучения заочная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 6 з.е. (216 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Документы, действующие в сфере общественного питания. 1.□Разработка технологических документов

2.□Порядок разработки новых и фирменных блюд

3.□ Калькуляционные карты на ПОП.

2. Технология сладких блюд и напитков. Технология киселей, желе, муссов, кремов, самбук, горячих и холодных напитков.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина