Аннотация рабочей программы дисциплины *«Введение в профессию»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО - Б1.В.04

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Цель преподавания дисциплины «Введение в профессию» - ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве. Дисциплина «Введение в профессию» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего специалиста.

Учебные задачи дисциплины

- изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства

- изучить становление кулинарного образования на профессиональный уровень;

- сформировать понимание о необходимости применения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- изучить методы контроля качества кулинарной продукции;

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:**

* различные виды технологического оборудования и технику безопасности
* перечень работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Уметь:**

* эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
* выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**Владеть:**

* навыками сбора и обработки необходимых данных, работы с профессиональной литературой, законодательными и нормативными документами;
* навыками выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-4

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Тема 1 Введение. Общественное питание - функции и развитие

Тема 2 Общая характеристика технологического процесса производства кулинарной продукции на предприятии общественного питания.

Тема 3 Классификация продукции предприятия общественного питания

Тема 4 Классификация способов кулинарной обработки

Тема 5 Виды сборников рецептур. Содержание и правила работы со сборниками технологических нормативов. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Требования к составлению технико-технологических карт,

Тема 6 Технологический процесс производства полуфабрикатов из овощей и грибов

Тема 7 Технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

Тема 8 Технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса и из сельскохозяйственной птицы

Тема 9 Показатели и методы оценки и контроля качества продукции общественного питания. (ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Технология продукции общественного питания», «Национальные кулинарные традиции», «Организация производства и обслуживания», «Санитария и гигиена питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Физиология питания».

1. **Объем дисциплины**: 108/3 з.е. (в том числе ауд.-52, см. р. - 56).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет с оценкой
3. **Семестр**: 1

Разработчик:

Старший преподаватель кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Мелентьева Л.А.