Аннотация рабочей программы дисциплины *«Технико-технологические карты на новые виды продукции»*

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 дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин ФГОС ВО-Б1.В.ДВ.03.02

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

Цели и задачи дисциплины – освоение студентами навыков и умений работы с нормативными документами, разработка и оформление технологических карт на кулинарную продукцию, выпускаемую предприятиями общественного питания, контроль качества имеющейся на предприятии технологической документации и проверка фактических качественных характеристик блюда, изделия с требованиями установленными в нормативных документах.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать**: нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии и стандартизации (частично), этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции, способы кулинарной обработки; классификацию и ассортимент кулинарной продукции; технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;

**Уметь:** оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; производить необходимые технологические расчеты; использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

**Владеть**: терминами и определениями; - навыками в изучении специальных дисциплин профессионального цикла.

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-1

ОПК-2

ПК-1

ПК-24

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

Тема 1. Основные законы и нормативные документы, регламентирующие производственную деятельность предприятия общественного питания.

Тема 2. Разработка и оформление технологических карт.

Тема 3. Методика расчета пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции.

Тема 4. Разработка и оформление технико-технологических карт.

Дисциплина является предшествующей для дисциплин, связанных с профессиональной деятельностью, «Технология ПОП», «Функциональное питание», «Технология продукции за рубежом», «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»

1. **Объем дисциплины**: 180/5 з.е. (в том числе ауд.- 68, см. р. - 76).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен
3. **Семестр**: 5

Разработчик:

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