Аннотация рабочей программы дисциплины *«Технология и организация рабочих процессов»*

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.05

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

Цель дисциплины: получение студентами практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей работника общественного питания.

Учебные задачи дисциплины: студент должен овладеть комплексом знаний, умений и навыков по производству полуфабрикатов, механической обработке сырья, производству блюд и кулинарной продукции, подготовки технологических документов.

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 Профессиональные обязанности работников ресторанного бизнеса Характеристика технологического процесса.

Тема № 2 Технологическая схема процессов обработки овощей, плодов, ягод

Тема № 3 Бульоны и супы

Тема № 4 Блюда из рыбы

Тема № 5 Блюда из мяса, птицы и кролика

Тема № 6 Блюда из бобовых, макаронных изделий, яиц и творога

Тема №7 Сладкие блюда

Тема № 8 Холодные блюда и закуски

Тема № 9 Мучные изделия. Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста

Тема № 10 Коктейли и смешанные напитки. Технология приготовления, оформления, отпуск

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

1. **Объем дисциплины**: 180/5 з.е. (в том числе ауд.- 90, см. р. - 54).
2. **Форма промежуточного контроля**: экзамен, курсовая работа
3. **Семестр**: 2

Разработчик:

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