Аннотация рабочей программы дисциплины *«Технология продукции общественного питания»*

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 базовой части дисциплин ФГОС ВО - Б1.Б.10.01

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

Основными целями курса «Технология продукции общественного питания» является ознакомление студентов с технологическими процессами производства продукции общественного питания, физико-химическими процессами, происходящими при кулинарной обработке продуктов, обеспечением качества и безопасности кулинарной продукции, использованием малоотходных и безотходных технологий, с основами производства кулинарной продукции.

Основными задачами дисциплины являются: отражение в лекционных практических и семинарских занятиях современных документов нормативно - правовой базы, новых перспективных видов оборудования и прогрессивных технологий; проведение практических и семинарских занятий на конкретных, современных материалах, позволяющих получение студентами теоретических знаний и последующую их адаптацию в изучение специальных дисциплин профессионального цикла. В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать**: нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции, способы кулинарной обработки; классификацию и ассортимент кулинарной продукции; процессы, формирующие качество готовой 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; готовить широкий ассортимент кулинарной заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; производить необходимые технологические расчеты; использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;

**владеть**: терминами и определениями; навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

1. **Формируемые компетенции;**

ОПК-4

ПК-4

ПК-5

ПК-6

ПК-8

ПК-22

ПК-27

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

*Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции:* Тема 1 Холодные блюда и закуски. Тема 2 Сладкие блюда. Тема 3 Напитки. Тема 4 Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция.

*Раздел 2 Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания:*

*Раздел 3 Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий.* Тема 1 Классификация мучных кулинарных и кондитерских изделий. Тема 2 Технология мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий. Тема 3 Технология мучных и булочных изделий из дрожжевого теста. Тема 4 Технология кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Тема 5 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий

*Раздел 4 Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов*

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика, учебная практика, Сертификация и обеспечение качества в общественном питании, Стандартизация и контроль качества в общественном питании, Организация производства и обслуживания, Санитария и гигиена питания.

1. **Объем дисциплины**: 360/10 з.е. (в том числе ауд.-144, см. р. - 144).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет, экзамен, курсовая работа
3. **Семестр**: 3, 4, 5

Разработчик:

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