Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.ДВ.03.01.01 «Составление нормативно-технологической документации 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»*

Дисциплина «Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.02 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.12.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.03 Физиология питания;

Б1.В.07.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.07.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции» - освоение студентами навыков и умений работы с нормативными документами.

Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

* 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.

Для успешного освоения дисциплины «Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции», студент должен:

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

2.1.оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

2.2.производить необходимые технологические расчеты;

2.3.использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса.

**Владеть:**

3.1.терминами и определениями;

3.2.навыками в изучении специальных дисциплин профессионального цикла.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК -7 –** Способность к самоорганизации и самообразованию.

**ОПК -1 –** Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате.

**ОПК -2 –** Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ПК-6** – Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**ПК-19** – Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

**ПК-25** – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Содержание разделов дисциплины**

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.

*Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-6, ПК-19, ПК-25.*

Объем дисциплины 5 з.е./180 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часа лабораторных занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 5сем. – экзамен.

Семестр – 5.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Л.А. Мелентьева.