Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.05.01«Технология и организация рабочих процессов на предприятиях 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»*

Дисциплина «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» входит в дисциплинарный модуль *Б1.В.05 «Организационно-технологический модуль»*  вариативной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*». Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

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

Б1.Б.09.02 Микробиология;

Б1.В.03 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке;

Б1.В.02 Физиология питания.

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.07.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

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

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания» - получение студентами практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей работника общественного питания.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются: студент должен овладеть комплексом знаний, умений и навыков по производству полуфабрикатов, механической обработке сырья, производству блюд и кулинарной продукции, подготовки технологических документов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОК-6 –** Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

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

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

**ПК-1** - Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

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

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

**Содержание разделов дисциплины**

Профессиональные обязанности работников ресторанного бизнеса. Характеристика технологического процесса. Технологическая схема процессов обработки овощей, плодов, ягод.Бульоны и супы.Блюда из рыбы.Блюда из мяса, птицы и кролика.Блюда из бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.Сладкие блюда.Холодные блюда и закуски.Мучные изделия. Изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста.Коктейли и смешанные напитки. Технология приготовления, оформления, отпуск.

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

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 58, в том числе аудиторных часов 56: 28 часов лекций, 28 часов лабораторных занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 4сем. – к.р., экзамен.

Семестр – 4.

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