

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

по основной образовательной программе бакалавриата
(по УП 2018 г.)

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(очная форма обучения)

1. Цели освоения дисциплины - изучение основных понятий по специальности; получение навыков первичной обработки сырья и получение полуфабрикатов из овощей, рыбы и мяса.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций)

Профессиональные компетенции:

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

Модуль 1 Введение в дисциплину. Основные понятия общественного питания

Модуль 2 Кулинарная механическая обработка овощей.

Модуль 3 Холодная обработка рыбы.

Модуль 4 Холодная обработка мяса.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Е.В. Писарева

А.А. Беушев