

# 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