

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология продукции общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 10 з.е. (360 часов)

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-4.1: Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 7.**

**Объем дисциплины в семестре** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет

**1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания..** Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции и санитарные требования к нему..

**2. Ассортимент и классификация продукции общественного питания..** Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Построение и порядок пользования сборником рецептур..

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**Объем дисциплины в семестре** – 6 з.е. (216 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен

**1. Технология холодных закусок и салатов.** Значение в питании закусок и салатов. Технология приготовления закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов и рыбы. Технология бутербродов. Технология салатов и винегретов..

**2. Технология сладких блюд.** Значение в питании сладких блюд. Технология горячих и холодных сладких блюд..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина