

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