

**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. Характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.** Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции.

Классификация продукции общественного питания.

**2. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. .**

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

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

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен**

**1. Документы, действующие в сфере общественного питания. 1.** □Разработка технологических документов

2. □Порядок разработки новых и фирменных блюд

3. □ Калькуляционные карты на ПОП.

**2. Технология сладких блюд и напитков.** Технология киселей, желе, муссов, кремов, самбук, горячих и холодных напитков.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина