

Приложение к рабочей программе дисциплины
Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

Профиль: Технологии ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений;

форма обучения - заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование системы знаний о функционально-технологических свойствах пищевых продуктов, физико-химических, структурно-механических и биологических процессов, происходящих в продуктах при их переработке, их влиянии на технологическую ценность продукции
Содержание дисциплины	Тема 1. Изменение белков в производстве продуктов питания Тема 2. Изменение углеводов в производстве продуктов питания Тема 3. Изменение крахмала в производстве продуктов питания Тема 4. Изменение жиров в производстве продуктов питания Тема 5. Изменение витаминов в производстве продуктов питания Тема 6. Изменение цвета и образование новых вкусовых и ароматических веществ в производстве продуктов питания
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ-2.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания ПКУВ-2.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Экономика предприятий общественного питания Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий Иностранный язык профессионального общения Бизнес-планирование в общественном питании Сервисная деятельность Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания Управление ресторанным бизнесом Реклама в общественном питании Технология разработки технической и технологической документации в общественном питании Документационное обеспечение и делопроизводство на предприятиях общественного питания Организационно-управленческая практика
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий: 1) чтение лекций; 2) проведение лабораторных занятий; 3) выполнение контрольной работы
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой