

19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания

бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Введение в технологии питания

обязательная дисциплина

форма обучения -заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	5/180
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, направленных на ознакомление будущих специалистов с квалификационной характеристикой инженера-технолога общественного питания, видами профессиональной деятельности, требованиями к профессиональной подготовленности, организацией учебной и самостоятельной работы студентов в вузе
Содержание дисциплины	Тема 1. Характеристика сырья для производства пищевых продуктов. Классификация продукции общественного питания. Тема 2 . Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания . Тема 3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов Тема 4. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания . Тема 5. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Образовательные технологии	Практические работы, лекции, срс
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой, зачет