

19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания
бакалавриат

Профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Технология и организация диетического питания

Дисциплина части, формируемая участниками образовательных отношений

форма обучения - заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	144/4
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. Теоретические основы диетического и лечебного питания . Тема 2. Методы и технологические процессы производства кулинарной продукции диетического питания Тема 3. Организация диетического питания
Формируемые компетенции (коды)	УК-2, ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты ПКУВ-1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПКУВ-1.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Образовательные технологии	Практические работы, лекции, срс
Форма промежуточной аттестации	Экзамен