

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дано в Университете "Балтика"
Университета "Балтика"
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d
направление подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"
профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"
программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины- изучение теоретических и практических аспектов технологии продукции общественного питания, формирование профессиональных навыков и предпосылок для ведения высокопрофессиональной практической деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ создания кулинарной продукции;
- освоение практических навыков при создании кулинарной продукции;
- изучение требований к разработке технической документации;
- формирование практических навыков для выполнения технологических расчетов;
- приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
- формирование предпосылок для применения профессиональных знаний в производственно-технологической, научно-исследовательской, деятельности.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.
Технология супов.
Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.
Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.
Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.
Промежуточная аттестация
Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.
Технология холодных блюд и закусок.
Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.
Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.
Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.



Раздел дисциплины

Курсовой проект

Промежуточная аттестация.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» находится в базовой части цикла.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины:
Микробиология; Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров; Физиология питания; Оборудование предприятий общественного питания.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами		
законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и	оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания,	стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.



статистического учета на предприятиях питания.	осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
ПКУВ-8.1 Организовывает документооборот по производству на предприятии питания		
документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания		
технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПКУВ-1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельность департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.

Дисциплина "Технология продукции общественного питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен Зачет.

Разработчик:

Подписано простой ЭП 12.09.2023

Хатко Зурет Нурбиевна

Зав. кафедрой:

Подписано простой ЭП 14.09.2023

Хатко Зурет Нурбиевна



Зав. выпускающей кафедрой:

Подписано простой ЭП 14.09.2023

Хатко Зурет Нурбиевна

