

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.05.02 Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2019

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Организовать и осуществлять технологический процесс производства, технологический контроль соответствия качества. Оформление и подача холодных блюд и закусок, техника безопасности. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования.
2. Организовать и осуществлять технологический процесс производства, технологический контроль соответствия качества. Оформление и подача горячих закусок, техника безопасности. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования.
3. Организовать и осуществлять технологический процесс производства, технологический контроль соответствия качества. Оформление и подача супов, техника безопасности. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования.
4. Организовать и осуществлять технологический процесс производства, технологический контроль соответствия качества. Оформление и подача горячих блюд, техника безопасности. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования.
5. Организовать и осуществлять технологический процесс производства, технологический контроль соответствия качества. Оформление и подача сладких блюд и фруктов, техника безопасности. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования.
6. Организовать и осуществлять технологический процесс производства, технологический контроль соответствия качества. Оформление и подача горячих и холодных напитков, техника безопасности. Эксплуатировать различные виды технологического оборудования.

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**Разработчик:** кафедра социально-культурного сервиса и туризма