

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.05.01 Тренинг по технике приготовления 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: 2021

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 продукции питания. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Технология приготовления холодных банкетных закусок в предприятиях питания. Особенности банкетного оформления к подаче .
2. Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Технология приготовления горячих банкетных закусок в предприятиях питания. Особенности банкетного оформления к подаче.
3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Роль в формировании вкуса блюд в предприятиях питания.
4. Основные параметры современных технологических процессов в приготовлении банкетных блюд.
5. Кулинарный визаж- искусство декорирование блюд. Технология приготовления декора в предприятиях питания.
6. Организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Технологический процесс производства современных десертов и выпечки на предприятиях питания

**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

