

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Теоретические основы производства продуктов питания
Краткое содержание	Основные направления развития индустрии питания. Актуализированная документация. Общая технологическая схема производства продукции. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Основные критерии качества продукции общественного питания. Процессы, влияющие на качество продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании. Характеристика тепловых способов обработки продуктов. Изменение белков и других азотистых веществ при технологической обработке. Изменение пищевых жиров при технологической обработке. Изменение углеводов (сахаров, крахмала, углеводов клеточных стенок) при технологической обработке. Изменение витаминов, минеральных веществ и пигментов при технологической обработке. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке. Структура пищевых продуктов. Реологические характеристики. Активность воды
Результаты освоения дисциплины	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции. Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке. Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания. Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками. Применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Трудоемкость, з.е.	7
Формы отчетности	Зачет Экзамен Курсовой проект

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература	1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978–5–394–02516–7; То же [Электронный ресурс]. – URL:
---------------------	---

	2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459
Дополнительная литература	1. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон.текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52317. – ЭБС «IPRbooks», по паролю 2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с. 3. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2–х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – Ч. 1. – 136 с. : табл., ил., схемы – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–7410–1211–6; То же [Электронный ресурс]. – URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843 4. Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс]: учебно–методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. – Электрон.текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. – 247 с. – 978–5–7267–0819–5. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72652.html

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022