Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:11:31
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	**Технология продукции общественного питания**
Краткое содержание	Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания. Разработка технологической документации на продукцию общественного питания. Технологическая характеристика процессов производства продукции общественного питания. Процессы и изменения, происходящие при кулинарной обработке, влияющие на качественные показатели полуфабрикатов и готовой продукции. Механическая кулинарная и тепловая обработка овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы, мяса. Производство полуфабрикатов из рыбы и мяса. Технология кулинарной продукции. Требования к качеству, условий и сроков хранения и реализации готовой продукции. Современные подходы к разработке и производству продукции общественного питания. Внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания. Разработка продукции с заданными функциональными свойствами
Результаты освоения дисциплины	Анализирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции. Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции. Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Организует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
Трудоемкость, з.е.	12
Форма отчетности	Экзамен Курсовой проект
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1.Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 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. 2. 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: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие.- М.:ДеЛи плюс, 2013.- 431с. 3.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания в 2-х т. т.2 / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2016. -Т1 – 888 с., Т.2-395 с 4.Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022