

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. – 431 с. 3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов 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