

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:31:39

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания
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
Реализуемые компетенции	ПК-4, ПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества для диетического и лечебно-профилактического питания. Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции , Код компетенции ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Знать: технологию производства продуктов питания для диетического и лечебно-профилактического питания, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания для диетического и лечебно-профилактического питания, с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов диетического питания, определять направления развития технологии

	пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	12 з.е.
Форма отчетности	Зачет-6 семестр, Экзамен-7,8 семестры Курсовой проект -8 семестр
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. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. 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.
Дополнительная литература	1. Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие.- М.:ДеЛи плюс, 2013.- 431с. 2. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. /Под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.А..-М.:ДеЛи принт, 2012.-808 с. 3. Карточка блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава /Под ред.Тутельяна В.А..-ГЭОТАР-Медиа,2008.-448 с. 4. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с. 5. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Рецепты диетических блюд, рекомендованных при холецистите / М.А. Смирнова. - М. : Рипол Классик, 2013. - 64 с.