

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 11:07:20

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)	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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 ,</p> <p>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</p> <p>Знать: технологию производства продуктов питания, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов 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</p> <p>Владеть: способностью 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</p>

Трудоемкость, з.е.	12 з.е.
Форма отчетности	Зачет-7 семестр, Экзамен-8,9 семестры Курсовой проект -9 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	<p>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.</p> <p>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</p>
Дополнительная литература	<p>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</p> <p>2. Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие.- М.: ДеЛи плюс, 2013.- 431с.</p> <p>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</p> <p>4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.</p>