

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 11:07:26
Уникальный программный ключ:
d74ce93ca40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

«Введение в технологию продуктов общественного питания»

Наименование дисциплины	Б1.В.24 Введение в технологию продуктов общественного питания
Содержание	Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе. Производство кулинарной продукции с заданными свойствами. Инновационные технологии производства продуктов питания. Направления развития технологии пищевых производств. Повышение качества и безопасности готовой продукции
Реализуемые компетенции	УК-1, ПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач Знать: поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач Владеть: способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач 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: технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции Уметь: определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции 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
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 3 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. Теплов, В. И. Физиология питания : учеб. пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 452 с. 2. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Агрус, 2014. - 79 с.
---------------------------	---