

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 23.05.2024 10:33:39

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e49775c3ba7f58486412a1c8a19cf

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

|   |  |
|---|--|
| <b>Наименование дисциплины:</b><br><b>Краткое содержание</b>                              | <b>Теоретические основы производства продуктов питания</b><br><br>Основные направления развития индустрии питания. Нормативная, техническая и технологическая документация в индустрии питания. Общая технологическая схема производства продукции. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании. Характеристика тепловых способов обработки продуктов. Основные критерии качества продукции общественного питания. Процессы, влияющие на качество продукции общественного питания. Изменение белков при технологической обработке. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы. Изменение пищевых жиров при технологической обработке. Изменение сахаров при технологической обработке. Изменение крахмала при технологической обработке. Изменение витаминов и минеральных веществ при технологической обработке. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке. Структура пищевых продуктов. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания. |
| <b>Результаты освоения дисциплины</b>   | Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.<br>Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции.<br>Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции.<br>Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.<br>Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.<br>Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.<br>Применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.   |
| <b>Трудоемкость, з.е.</b>   | 7  |
| <b>Формы отчетности</b>   | Зачет<br>Экзамен<br>Курсовая работа  |
| <b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины</b> |  |
| <b>Основная литература</b>  | 1. 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: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426461</a>   |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
|                                  | <p>2. 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: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=426459</a></p>   |
| <p>Дополнительная литература</p> | <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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/52317">http://www.iprbookshop.ru/52317</a>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю</p> <p>2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.</p> <p>3. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2–х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – Ч. 1. – 136 с. : табл., ил., схемы – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–7410–1211–6; То же [Электронный ресурс]. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=364843">//biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=364843</a></p> <p>4. Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс]: учебно–методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. – Электрон.текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. – 247 с. – 978–5–7267–0819–5. – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/72652.html">http://www.iprbookshop.ru/72652.html</a></p> |