Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 01.04.2024 10:48:02

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40649775c3ba7f58486412a1c8af96f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Алгоритм разработки документации в общественном питании
Краткое содержание	Актуализация документации в общественном питании. Характеристика нормативных, технических и технологических документов в общественном питании. Разработка рецептов в общественном питании.
Результаты освоения дисциплины	Выявляет проблему в профессиональной сфере на основе анализа и системного подхода. Применяет профессиональную информацию из различных источников для решения проблемной ситуации. Демонстрирует способность поэтапного решения проблемных ситуаций в профессиональной деятельности. Осваивает новые технологические процессы в области производства продукции для различных видов питания. Осуществляет необходимое документальное обеспечение технологических процессов производства продукции для различных видов питания. Оптимизирует технологические процессы производства продукции для различных видов питания на основе аналитической работы.
Трудоемкость, з.е.	4
Формы отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Технология разработки стандартов и нормативной документации [Электронный ресурс]: практикум. Учебное пособие/ Г.В. Попов [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. 2. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания: учебное пособие: [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722
Дополнительная литература	1. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российский университет дружбы народов, 2010. – 208 с. 2. Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / Ю.В. Димов. – 3-е изд. – СПб.: Питер, 2010. - 464 с. 3. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с. 4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.