

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Шебурина Татьяна Александровна
 Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
 федерального университета
 Дата подписания: 22.05.2024 10:33:39
 Уникальный программный ключ:
 d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c6e190f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания
Краткое содержание	Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания. Разработка технологической документации на продукцию 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 производства 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.
Результаты освоения дисциплины	Способен проанализировать и применить 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. Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции. Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Организует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Трудоемкость, з.е.	12
Форма отчетности	Экзамен Курсовой проект
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. 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:

	<p>Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52317.– ЭБС «IPRbooks», по паролю</p>
<p>Дополнительная литература</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461 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. 3. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009. 4. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно–эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008. 5. Промышленная технология продукции общественного питания /В.А.Ершов –С.-Пб.: «ГИОРД», - 2010 -232с. 6. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с