

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология продукции общественного питания»

По основной образовательной программе бакалавриата

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. **Цель дисциплины** – освоение студентами процесса производства продукции общественного питания.
2. **Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**  
 ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения  
 ПК-4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения  
 ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
3. **Трудоемкость дисциплины** – 63ЕТ (216 часов)

4. **Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

**Модуль 1.**

Тема: Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины и ее место в учебном процессе. История отрасли. Народная кухня и современность.

Тема: Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания. Понятие рецептур, качества, технологического цикла производства продукции. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Документы, действующие в сфере организации общественного питания. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. Разработка технико-технологических карт и технологических схем. Методика составления калькуляционных карточек. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда.

**Модуль 2**

Тема: Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции. Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов.

Тема: Технология супов и соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

**Модуль 3**

Тема: Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема: Технология кулинарной продукции из яиц и творога. Технология сладких блюд. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Технология напитков.

5. **Форма промежуточной аттестации** – зачет, экзамен

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

А.В.Снегирева

Проверил:  
Декан ВЗФ

А.В. Михайлов

