

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

