

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технология продукции общественного питания»
 по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2017-2018 г.г.)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»
 (очная, заочная формы обучения)

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: Характеристика технологического процесса предприятия общественного питания. Построение и порядок пользования сборником рецептур.

Тема: Кулинарная обработка сырья и продуктов. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки.

Тема: Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции.

Тема: Технология супов. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема: Технология соусов. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Модуль 2

Тема: Документы, действующие в сфере общественного питания.

Тема: Технология сладких блюд и напитков. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема: Технология кулинарной продукции из овощей, крупы и макаронных изделий. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

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

Тема: Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. Технология сладких блюд. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема: Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий.. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.В.Снегирева

А.А. Беушев