

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология продукции общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 6 з.е. (216 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- 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;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 4.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

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

2. 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..

3. Тема: Общая характеристика технологического процесса предприятия 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..

4. 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..

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

Форма обучения очная. Семестр 5.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. 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.. .

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

3. Тема: Технология напитков, охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и

сроки хранения и реализации.. .

4. Тема: Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.Е. Фролова

Ю.С. Лазуткина