

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 – 10 з.е. (360 часов)

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-4.1: Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 4.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.. Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции и санитарные требования к нему..

2. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Построение и порядок пользования сборником рецептов..

3. Кулинарная обработка сырья и продукции. Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика способов кулинарной обработки..

4. 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. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов. Полуфабрикаты из овощей и картофеля. Полуфабрикаты из мяса, птицы, кролика и субпродуктов. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря..

6. Коллоквиум. .

7. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Бракераж пищи. Лабораторный контроль..

8. Технология приготовления супов. Технология бульонов. Классификация супов. Технология заправочных, молочных, прозрачных, холодных и сладких супов..

9. Технология соусов. Подготовка сырья для соусов. Бульоны для соусов. Технология белых и красных основных соусов и их производных. Технология сладких соусов, масляных смесей и заправок..

10. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов. .

Форма обучения очная. Семестр 5.

Объем дисциплины в семестре – 6 з.е. (216 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Технологические документы на предприятиях общественного питания. Разработка технологических документов. Порядок разработки новых и фирменных блюд. Калькуляционные карты на ПОП..

2. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. .

3. Технология блюд из мяса и субпродуктов. Блюда из жареного, запеченного, тушеного, вареного мяса и субпродуктов. Блюда из котлетной массы и рубленого мяса.

4. Технология блюд из птицы, дичи и кролика.. Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной птицы, дичи и кролика..

5. Технология блюд и рыбы и морепродуктов. Значение в питании блюд из рыбы и

морепродуктов. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной рыбы. Технология блюд из нерыбного водного сырья..

6. коллоквиум. .

7. Технология приготовления блюд из яиц и творога. .

8. Технология холодных закусок и салатов. Значение в питании закусок и салатов. Технология приготовления закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов и рыбы. Технология бутербродов. Технология салатов и винегретов..

9. Технология сладких блюд. Значение в питании сладких блюд. Технология горячих и холодных сладких блюд..

10. Технология напитков. .

Разработал:
доцент
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина