**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **Дисциплина** | **Технология продукции питания** |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 | Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Ресторанная деятельность |
| **Объем дисциплины** | 3 з.е. |
| **Формы промежуточной аттестации** | Зачет с оценкой |
| **Кафедра** | Технологии питания |
| **Краткое содержание дисциплины** |
| Тема 1. Технологические операции при приготовлении блюд.Тема 2. Ассортимент и особенности приготовления холодных блюд и закусок.Тема 3. Ассортимент и особенности приготовления супов.Тема 4. Ассортимент и особенности приготовления блюд из рыбы.Тема 5. Ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса.Тема 6. Ассортимент и особенности приготовления блюд из птицы.Тема 7. Ассортимент и особенности приготовления блюд из овощей.Тема 8. Ассортимент и особенности приготовления блюд из круп и макаронных изделий.Тема 9. Ассортимент и особенности приготовления блюд из яиц и творога.Тема 10. Ассортимент и особенности приготовления сладких блюд. |
| **Список литературы** |
| **Основная литература**1. Технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие : [в 2 ч.] / О. В. Чугунова, Е. В. Крюкова, Д. В. Гращенков ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ]. - 2016. - 198 с.<http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487076.pdf>2. Производство пищевых продуктов. Анализ кейсов [Электронный ресурс] : учебное пособие / [О. В. Чугунова [и др.] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2015. - 175 с.<http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p483339.pdf>**Дополнительная литература**1. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественнного питания / Под редакцией Ф. Л. Марчука; Составители: В. А. Ананина, С. Л. Ахиба, В. Т. Лапшина, Р. М. Мальгина, В. Л. Соколов, А. П. Рубан, 3. И. Ясюченя. — М.: Хлебпроинформ, 1996. — 620 с.2. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебно-методический комплекс для студентов специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" специализации "Ресторанный сервис" / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т, Ин-т непрерыв. образования, Фак. сокращ. подгот. ; [сост.: Л. В. Рыжова, Г. Ф. Фролова ; отв. за вып. В. Ж. Дубровский]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2012. - 49 с. |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**- Справочная правовая система ГАРАНТ- Справочная правовая система Консультант плюс |
| **Перечень онлайн курсов**  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| **Перечень профессиональных стандартов**  |
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиницПрофессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н)33.008 Руководитель предприятия питания Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н) |

Аннотацию подготовил Арисов А.В.

Заведующий кафедрой

Технологии питания Чугунова О.В.