**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технология продукции общественного питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04  | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Объем дисциплины*** | 21 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | ЗачетЗачет с оценкойЭкзаменКурсовая работа |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания |
| Тема 2. Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов |
| Тема 3. Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из животного сырья |
| Тема 4. Основы технологии и организации производства продуктов общественного питания. Основы санитарии и гигиены предприятий общественного питания |
| Тема 5. Функционально-технологические свойства основных веществ в пищевых продуктах и их изменение при кулинарной обработке |
| Тема 6. Ассортимент продукции общественного питания. Технология кулинарной продукции. |
| Тема 7. Технология мучных кондитерских и булочных изделий |
| Тема 8. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. Технология кулинарной продукции национальных кухонь. |
| Тема 9. Современные технологии производства продукции общественного питания. |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература** 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по инженерно-техническим направлениям / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 414 с. <http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625>
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 368 с. <http://znanium.com/go.php?id=512140>
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / [Н. А. Акимова [и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 376 с. <http://znanium.com/go.php?id=518473>
4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие : для студентов вузов / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти. - Кемерово : [б. и.], 2015. - 161 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72024>

**Дополнительная литература** 1. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 (271200) «Технология продуктов общественного питания» направления подготовки дипломированного специалиста 260500 (655700) «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2016. - 256 с. <http://znanium.com/go.php?id=519624>
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=1016432>
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сборник технологических нормативов / Ком. Рос. Федерации по торговле. [Ч. 1]. - Москва : Хлебпродинформ, 1996. - 619 с.
 |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:** - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**- Справочная правовая система Консультант плюс |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Минниханова Е.Ю.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова

 **Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технология продукции общественного питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* |
| ***Темы курсовых работ***  |
| 1 Технологический процесс производства продукции на предприятиях общественного питания(заготовочные, доготовочные, специализированные).2 Особенности технологии централизованного производства продукция на примере цеха, комбината.3 Особенности технологии кулинарных (кондитерских) изделий из определенных видов сырья или блюд определенного ассортимента.4 Разработка новых технологий продукции (в общественном питании, пищевой промышленности)5 Использование новых видов продуктов и нетрадиционного сырья для производства продукции.6 Особенности технологии фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (на примере предприятия, района, города).7 Особенности технологии блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.8 Особенности производства и ассортимент продукции рационального (для различных контингентов), диетического, лечебно-профилактического питания.9 Стандартизации и контроль качества продукции общественного питания (на примере предприятия, района, города)10 Безопасность и обеспечение качества кулинарной продукции.11 Экспериментально-исследовательские работы по направлениям отраслевой науки. |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Кокорева Л.А.

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова