|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания | | | |
| Дисциплина | | Технология продукции общественного питания | |
| Направление подготовки | | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | |
| Профиль | | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания | |
| Объем дисциплины | | 21 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |
|  |  | Зачет с оценкой | |
|  |  | Зачет с оценкой | |
|  |  | Экзамен, Курсовая работа | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Введение в специальность | | |
| Тема 2. | Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания | | |
| Тема 3. | Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов | | |
| Тема 4. | Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из расти- тельного сырья | | |
| Тема 5. | 1.5 Основы технологии и организации производства продуктов общественного питания. Ос-новы санитарии и гигиены предприятий общественного питания | | |
| Тема 6. | Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ | | |
| Тема 7. | Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов. | | |
| Тема 8. | Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов. | | |
| Тема 9. | Изменения углеводов при кулинарной обработке. | | |
| Тема 10. | Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов. | | |
| Тема 11. | Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения. | | |
| Тема 12. | Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции. | | |
| Тема 13. | Изменения витаминов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. | | |
| Тема 14. | Технология изготовления супов | | |
| Тема 15. | Технология изготовления соусов | | |
| Тема 16. | Кулинарные изделия и блюда из овощей и грибов | | |
| Тема 17. | Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 18. | Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога |
| Тема 19. | Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы,  кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья |
| Тема 20. | Холодные блюда и закуски |
| Тема 21. | Сладкие блюда и напитки |
| Тема 22. | Технология мучных кондитерских и булочных изделий |
| Тема 23. | Современные технологии производства продукции общественного питания |
| Тема 24. | Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. |
|  |  |
| **Список** **литературы** | |
|  |  |
| **Основная литература:** | |
| 1. Васюкова А.Т., Славянский А. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091474 | |
| 2. Васюкова А.Т., Мячикова Н.И. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 368 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091552 | |
| **Дополнительная литература:** | |
| 1. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания:нормативный документ. - Санкт-Петербург: Профессия, 2001. - 688 | |
| 2. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология...": в 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке:. - Москва: Мир: Колос, 2003. - 351 | |
| 3. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания"..: в 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий:. - Москва: Мир: КолосС, 2003. - 415 | |
| 4. Лабораторные работы по технологии продукции общественного питания. Учебное пособие: [в 2 частях]. Ч. 2:. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2006. - 116 | |
|  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** | |
|  |  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. | |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. | |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. | |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** | |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 | |

|  |
| --- |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
| Аннотацию подготовил: Крюкова Е.В. |

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Дисциплина | Технология продукции общественного питания |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Профиль | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания |

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.