|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания  |  |  |
| Дисциплина  | Индустриальные технологии на предприятиях питания  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  |  |  |
| Профиль  | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания  |  |  |
| Объем дисциплины  | 5 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Экзамен |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Основы изучения индустриальных технологий на предприятиях общественногопитания (ПК-1) |  |
| Тема 2. | Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерскихизделий (ПК-1) |  |
| Тема 3. | Организация работы заготовочного цеха: мясной цех. (ПК-1) |  |
| Тема 4. | Организация работы заготовочного цеха: овощной цех |  |
| Тема 5. | Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех (ПК-1) |  |
| Тема 6. | Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех. (ПК-1) |  |
| Тема 7. | Организация работы кулинарного цеха |  |
| Тема 8. | Организация работы кондитерского цеха (ПК-1) |  |
| Тема 9. | Организация работы мучного цеха (ПК-1) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
|  1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятияхобщественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговаякорпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. – Режим доступа:https://znanium.com/catalog/product/1091555 |
|
|  2. Рензяева Т. В., Назимова Г. И. Технология кондитерских изделий [Электронныйресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 – Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/130577 |
|  3. Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А. Индустриальныетехнологические комплексы продуктов питания [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 440 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131008 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** |
|  1. Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А. Технология продукции общественногопитания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К",2020. - 496 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091474 |
|
|  2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Электронныйресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2018. - 108 с. – Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/121247 |

|  |
| --- |
|  3. под ред. А. Т. Васюковой Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народовРоссии для предприятий общественного питания:сборник. - Москва: Дашков и К°, 2014. - 208 |
|  |
| **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 Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| 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.  |
| 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 +. Срок действия лицензии до 31.12.2023    |
|  |
| Аннотацию подготовил: Борцова Е.Л.  |

.