|  |  |
| --- | --- |
|  **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 общественного питания |
|  Тема 2. |  Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий |
|  Тема 3. |  Организация работы заготовочного цеха: мясной цех. |
|  Тема 4. |  Организация работы заготовочного цеха: овощной цех |
|  Тема 5. |  Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех |
|  Тема 6. |  Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех. |
|  Тема 7. |  Организация работы кулинарного цеха |
|  Тема 8. |  Организация работы кондитерского цеха |
|  Тема 9. |  Организация работы мучного цеха |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |
|  **Основная литература:** |
|  1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091555 |
|  2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2018. - 108 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/121247 |
|  3. Рензяева Т. В., Назимова Г. И. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130577 |
|  **Дополнительная 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. Антипов С. Т., Бредихин С. А. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131008 |
|  3. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России 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 +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| Аннотацию подготовил: Борцова Е.Л.  |