

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.18 «Технология продукции общественного питания»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) формирование знаний об ассортименте и технологии продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- б) обучение нормативной документации отрасли; методы оценки и контроля качества продукции;
- в) умение использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Содержание дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Технологические принципы производства продукции общественного питания.

Нормативно-техническая документация ПОП

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям

Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.

Выработка полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы.

Технология кулинарной продукции.

Технология супов.

Технология соусов Классификация соусов и полуфабрикаты для их приготовления.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.

Технология круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.

Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья.

Технология блюд из яиц и творога.

Технология холодных блюд и горячих закусок.

Технология напитков.

Технология сладких блюд.

Технология мучных и кулинарных изделий.

Технология охлажденных и быстрозамороженных блюд.

Специализированное питание

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные законы и процессы происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- б) ассортимент и технологию продукции общественного питания;
- в) нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции;
- г) технологию продукции общественного питания;
- д) расчеты сырья, полуфабрикатов и пищевой ценности кулинарной продукции.

2) Уметь:

- а) использовать полученные знания в практической деятельности;
- б) оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- в) принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- г) пользоваться и разрабатывать нормативную документацию;
- д) осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3) Владеть:

- а) навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных и кондитерских изделий;
- б) навыками пользования технической документации;
- в) методами изучения показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- г) навыками расчетов сырья, пищевой ценности блюд, составления нормативно-технической документации.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник