

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются

- 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»:

1. Нормативно техническая документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания;
2. Технологические принципы производства продукции общественного питания;
3. Основные стадии технологического процесса;
4. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов;
5. Характеристика сырья, поступающего на предприятия общественного питания;
6. Выработка полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
7. Технология супов;
8. Технология соусов;
9. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий;
10. Технология кулинарной продукции из овощей и грибов;
11. Технология кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов;
12. Технология кулинарной продукции из гидробионтов;
13. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика;
14. Технология кулинарной продукции из яиц и творога;
15. Технология сладких блюд и напитков;
16. Технология и мучных кулинарных и кондитерских изделий;
17. Технология кулинарной продукции специального назначения;
18. Технология охлажденных и быстрозамороженных блюд.

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



Решетник О.А.