

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология продукции общественного питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3, ОПК-5, ПК-4, ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ассортимента и технологии производства продукции общественного питания;
- приоритетов в сфере производства продукции общественного питания;
- основной нормативной, технической, технологической документации в сфере общественного питания.

Умение:

- разрабатывать средства и методы, направленные на повышение безопасности пищевых продуктов;
- использовать полученные знания в практической деятельности;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции общественного питания;
- составлять производственную программу любого типа и класса предприятия; организовывать работу производственных цехов предприятия общественного питания.

Навык:

- проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- выбора оптимальных технических средств и технологии их применения с учетом экологических последствий;
- разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции общественного питания.

Опыт деятельности:

- владения методами определения эффективности работы предприятия;
- проведения технологических расчетов по производству продукции общественного питания;
- принятия конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания функционального назначения;
- составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

3. Содержание программы дисциплины:

Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

Технология первичной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы. Технология супов, соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Рубленые полуфабрикаты. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Технология мучных кондитерских изделий. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Технология горячих и прохладительных напитков. Технология холодных блюд и закусок. Технология сладких блюд. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет, экзамен, курсовой проект.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Закурдаева А.А.