

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 17.08 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4). Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4.1);
 - Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продуктов общественного питания (ОПК-4.4).
- В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- технологических процессов производства продуктов питания;
- нормативно технологической документации в области технологий производства продуктов общественного питания;

Умение:

- Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания;
- Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продуктов общественного питания.

Навык и опыт деятельности:

- в технологических процессах производства продуктов питания;
- Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продуктов общественного питания.

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: экзамен, курсовой проект.

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