

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:39

Уникальный идентификатор:

f3ead44c455955f05ef6094af77de79fa5835869

Аннотация по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания
Краткое содержание	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Изменения белков и других азотистых веществ. Изменения жира при кулинарной обработке. Состав и свойства жиров. Их роль в процессе приготовления пищи. Изменения углеводов пищевых продуктов под действием технологических факторов. Изменение витаминов пищевых продуктов при кулинарной обработке. Пигменты пищевых продуктов. Образование новых окрашенных веществ при механической и тепловой обработке продуктов. Изменение содержания воды сухих веществ при кулинарной обработке продуктов. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке продуктов. Пищевые добавки в кулинарной практике. Механическая и тепловая обработка овощей, плодов, грибов. Полуфабрикаты из овощей и грибов. Механическая и тепловая обработка мяса крупного рогатого скота. Ассортимент технологии приготовления мучных и кондитерских изделий. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы контроля качества. Прав и отбора проб. Фальсификация сырья и продукции. Идентификация пищевых продуктов. Дефекты сырья и готовой продукции. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Требования к продукции общественного питания, реализуемой населению. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.

Результаты освоения дисциплины	Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Трудоемкость, з.е.	12 з.е.
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1.Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 496 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839 2.Технология продукции общественного питания / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162 3.Никифорова Т. А. , Волошин Е. В. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015, 136с.

Дополнительная литература	1. Главчева С. И. , Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие Новосибирск: НГТУ, 2011, 204 с http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229007&sr=1 2. Магомедов, Г. О. Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-00032-346-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86285.html
---------------------------	---