Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Оботурова Наталья Павловна
Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологии
Дата подписания: 21.06.2023 13:30:54
Уникальный программный ключ:
201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57

Аннотация по дисциплине «Введение в технологию продукции общественного питания»

Наименование дисциплины (модуля)	**Введение в технологию продукции общественного питания**
Краткое содержание	Общественное питание как отрасль народного хозяйства Классификация предприятий общественного питания Основные виды нормативно-технической документации в сфере общественного питания Структура производства на предприятиях общественного питания Основные способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов Требования к персоналу предприятия общественного питания Методы и формы обслуживания на предприятии общественного питания Основы рационального питания Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей
Результаты освоения дисциплины	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.	3
Формы отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172 2. 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. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=364843&sr=1
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