**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технология продукции общественного питания** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 21 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет  Зачет с оценкой  Экзамен  Курсовая работа | |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания | | |
| Тема 2. Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов | | |
| Тема 3. Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из животного сырья | | |
| Тема 4. Основы технологии и организации производства продуктов общественного питания. Основы санитарии и гигиены предприятий общественного питания | | |
| Тема 5. Функционально-технологические свойства основных веществ в пищевых продуктах и их изменение при кулинарной обработке | | |
| Тема 6. Ассортимент продукции общественного питания. Технология кулинарной продукции. | | |
| Тема 7. Технология мучных кондитерских и булочных изделий | | |
| Тема 8. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. Технология кулинарной продукции национальных кухонь. | | |
| Тема 9. Современные технологии производства продукции общественного питания. | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. Технологии продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие : [в 2 частях] / М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. Ч. 2 : Теоретические основы технологии и организации производства продукции общественного питания / Е. В. Крюкова, Е. Ю. Минниханова, О. В. Чугунова. - Екатеринбург : Издательство УрГЭУ, 2019. - 152 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492585.pdf> 2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для академического бакалавриата : для студентов вузов, обучающихся по инженерно-техническим направлениям / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 414 с. <http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625> 3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 368 с. <http://znanium.com/go.php?id=512140> 4. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / [Н. А. Акимова [и др.] ; под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 376 с. <http://znanium.com/go.php?id=518473>   **Дополнительная литература**   1. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 (271200) «Технология продуктов общественного питания» направления подготовки дипломированного специалиста 260500 (655700) «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2016. - 256 с. <http://znanium.com/go.php?id=519624> 2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=1016432> 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] : сборник технологических нормативов / Ком. Рос. Федерации по торговле. [Ч. 1]. - Москва : Хлебпродинформ, 1996. - 619 с. | | |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине*** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.  - Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.   -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  - Справочная правовая система Консультант плюс | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Минниханова Е.Ю.

**Перечень тем курсовых работ**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технология продукции общественного питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* |
| ***Темы курсовых работ*** | |
| 1 Технологический процесс производства продукции на предприятиях общественного питания  (заготовочные, доготовочные, специализированные).  2 Особенности технологии централизованного производства продукция на примере цеха, комбината.  3 Особенности технологии кулинарных (кондитерских) изделий из определенных видов сырья или блюд определенного ассортимента.  4 Разработка новых технологий продукции (в общественном питании, пищевой промышленности)  5 Использование новых видов продуктов и нетрадиционного сырья для производства продукции.  6 Особенности технологии фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (на примере предприятия, района, города).  7 Особенности технологии блюд, кулинарных и кондитерских изделий национальной кухни.  8 Особенности производства и ассортимент продукции рационального (для различных контингентов), диетического, лечебно-профилактического питания.  9 Стандартизации и контроль качества продукции общественного питания (на примере предприятия, района, города)10 Безопасность и обеспечение качества кулинарной продукции.  11 Экспериментально-исследовательские работы по направлениям отраслевой науки. | |

Аннотацию подготовили Чугунова О.В., Кокорева Л.А.