Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.11 «Технология продукции общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в базовую часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.09.01 Химия;

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.03 Физиология питания;

Б1В.05.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания;

Б1.В.07 Традиции и культура питания народов мира;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Технология продукции общественного питания» - ознакомление студентов с технологическими процессами производства продукции общественного питания, физико-химическими процессами, происходящими при кулинарной обработке продуктов, обеспечением качества и безопасности кулинарной продукции, использованием малоотходных и безотходных технологий, с основами производства кулинарной продукции.

**Учебные задачи дисциплины**

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются: отражение в лекционных практических и семинарских занятиях современных документов нормативно - правовой базы, новых перспективных видов оборудования и прогрессивных технологий; проведение практических и семинарских занятий на конкретных, современных материалах, позволяющих получение студентами теоретических знаний и последующую их адаптацию в изучение специальных дисциплин профессионального цикла.

Для успешного освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания», студент должен:

**знать**: нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции, способы кулинарной обработки; классификацию и ассортимент кулинарной продукции; процессы, формирующие качество готовой продукции; технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции;

**уметь**: оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; готовить широкий ассортимент кулинарной заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; производить необходимые технологические расчеты; использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;

**владеть**: терминами и определениями; навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОПК-2** – Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

**ОПК-3** – Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

**ОПК-4** – Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

**ОПК-5** – Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**ПК-1** – Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**ПК-4** – Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**ПК-6** – Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**ПК-17** – Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**ПК-25** – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Содержание разделов дисциплины**

***Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции***

Тема 1 Холодные блюда и закуски. Тема 2 Сладкие блюда. Тема 3 Напитки. Тема 4 Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция.

*Формируемые компетенции: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-17, ПК-25.*

***Раздел 2 Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания***

*Формируемые компетенции: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-17, ПК-25.*

***Раздел 3 Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий.***

Тема 1 Классификация мучных кулинарных и кондитерских изделий. Тема 2 Технология мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий. Тема 3 Технология мучных и булочных изделий из дрожжевого теста. Тема 4 Технология кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Тема 5 Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий.

*Формируемые компетенции: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-17, ПК-25.*

***Раздел 4 Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов***

Тема 1.Изменения белков и других азотистых веществ. Тема 2. Изменения углеводов (сахаров, крахмала, углеводов клеточных стенок). Тема 3. Изменения пищевых жиров. Тема 4. Изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ. Тема 5. Образование новых вкусовых, ароматических и красящих веществ при кулинарной обработке. Тема 6. Изменения витаминов в продуктах при кулинарной обработке. Тема 7. Структурно-механические характеристики кулинарной продукции.

*Формируемые компетенции: ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-17, ПК-25.*

Объем дисциплины 10 з.е./360 часов, контактные часы 160, в том числе аудиторных часов 154: 56 часов лекций, 98 часов лабораторных занятий, 6 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 3,4сем. – зачет, 5 –к.р., экзамен.

Семестр – 3,4,5.

Разработчик: старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Л.А.Мелентьева.