

Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Технология продукции общественного питания				
Содержание	<p>Раздел 1. Технология приготовления супов..</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления соусов.</p> <p>Раздел 3. Технология приготовления продуктов из овощей, картофеля и грибов.</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления блюд из мяса.</p> <p>Раздел 5. Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика.</p> <p>Раздел 6. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Раздел 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Раздел 8. Технология приготовления сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.</p> <p>Раздел 9. Технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Раздел 10. Технология приготовления кондитерских изделий.</p>				
Реализуемые компетенции	ПК-1 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-12 ПК-13 ПК-21 ПК-24 ПК-32				
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; - технологический процесс производства продукции питания; - документооборот по производству на предприятии питания и нормативную, техническую и технологическую документацию. - уметь: - осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; - внедрять новые виды сырья, высокотехнологические производства продукции питания, новое технологическое оборудование; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; - оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия. - владеть: - системой товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых товаров; - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. 				
Трудоемкость, з.е.	6				
Объем занятий, часов	216	лекций	Практических (семинарских)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа

			занятий)		
	Всего	51	17	51	61
	В том числе в интерактив ной форме	10	-	12	-
Формы самостоятель- ной работы студентов	<p>Самостоятельная подготовка к темам практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработки – реферат, к/р. - Соусы промышленного производства – коллоквиум, к/р, л/р. Физико- химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке – коллоквиум, к/р., л/р. - Виды фарша, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, ассортимент – коллоквиум, к/р., л/р. - Гарниры и соусы, используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика – коллоквиум, к/р., л/р.. - Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов – коллоквиум, к/р., л/р.. - Соусы и гарниры, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок – коллоквиум, к/р., л/р. -Ассортимент и технология приготовления блюд для детского и диетического питания – коллоквиум, к/р., л/р.. - Приготовление отдельных полуфабрикатов для кондитерских изделий – коллоквиум, к/р., л/р. 				
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен и курсовая работа в 5 семестре. (1 ,36)				

Декан ТФ

Зав.каф.ТПиООП

Н.Л.Баламирзоев

А.Ф.Демирова