**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе дисциплины

# **«Технология продукции общественного** **питания»**

# 

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** (**направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08 2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4). Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4.1);

- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших до-стижений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК-4.4).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- технологических процессов производства продуктов питания;

- нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания;

**Умение:**

- Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания;

- Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания.

**Навык и опыт деятельности:**

- в технологических процессах производства продуктов питания;

- Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания.

**3.Содержание программы дисциплины:**

Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

Технология первичной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы. Технология супов, соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Рубленые полуфабрикаты. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Технология мучных кондитерских изделий. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий. Технология горячих и прохладительных напитков. Технология холодных блюд и закусок. Технология сладких блюд. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен, курсовой проект.

**5. Разработчик:** доцент,канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Закурдаева А.А.