

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.03.12 Технология производства продукции питания

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Изучение основных принципов и методов организации производства продуктов питания.
Освоение современных технологий производства пищевых продуктов.
Обучение навыкам контроля качества и безопасности продукции питания.
Формирование знаний о нормативно-правовой базе, регулирующей производство продуктов питания.
Развитие навыков разработки рецептур и технологических инструкций для производства продуктов питания.

1.2. Задачи:

Ознакомление студентов с основными этапами производства продуктов питания и их особенностями.
Обучение студентов принципам разработки рецептур и технологий производства продуктов питания с учетом требований качества, безопасности и потребительских предпочтений.
Формирование у студентов навыков контроля качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах производства.
Изучение нормативно-правовой базы, регулирующей производство и реализацию продуктов питания в России и других

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4 : Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1 : Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ОПК-4.2 : Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3 : Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Семестр	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1. Теоретические основы технологии производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Определение и основные задачи дисциплины “Технология производства продукции питания”. История развития технологии производства продукции питания. Научные основы технологии производства продукции питания. Сырье для производства продукции питания: виды, характеристики, пищевая ценность. Механическая обработка сырья: основные процессы, оборудование. Тепловая обработка пищи: основные методы, оборудование. Физико-химические методы обработки пищи: особенности, применение. Биохимические методы обработки продуктов питания: использование ферментов и микроорганизмов. Классификация продукции общественного питания: полуфабрикаты, блюда, кулинарные изделия. Требования к качеству и безопасности продукции общественного питания.</p> <p>Знать: этапы развития технологии производства продукции питания и историю развития отрасли питания и основы технологии продукции питания и характеристики сырьевых ресурсов отрасли. /Лек/</p>	5	2	0
1.2	<p>Практическая работа. Теоретические основы технологии производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Изучить основные этапы развития технологии производства продукции питания и историю развития отрасли питания. Изучить научные основы технологии продукции питания и характеристики основных сырьевых ресурсов отрасли.</p> <p>Уметь: Разрабатывать рецептуры и технологические инструкции для производства различных видов продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям. Контролировать качество и безопасность сырья и полуфабрикатов на всех этапах</p>	5	4	0

	<p>производственного процесса.</p> <p>Владеть: Навыками разработки рецептур и технологических процессов производства продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям; Навыками контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов на всех этапах производственного процесса /Пр/</p>			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Теоретические основы технологии производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: в рамках самостоятельной работы студенты изучают теоретические основы производства продукции питания включают в себя изучение основных процессов и методик, используемых для создания готовых блюд, напитков и другой продукции. Это включает в себя понимание основ химии, физики, микробиологии и других наук, связанных с производством продуктов питания. В рамках данной темы студенты изучают следующие аспекты: Основы химии: знания о химических процессах и реакциях, происходящих при приготовлении пищи, а также о влиянии различных ингредиентов на свойства готовых блюд. Физика: понимание физических процессов, таких как теплопередача, испарение, конвекция и излучение, которые играют важную роль в приготовлении пищи. Микробиология: знания об основных группах микроорганизмов, их роли в производстве продуктов питания, а также методах предотвращения их развития и уничтожения. Технологии обработки и приготовления продуктов питания: изучение различных методов обработки и приготовления пищи, таких как варка, жарение, тушение, запекание, копчение и т.д. Процессы и технологии производства: изучение основных этапов производства продуктов питания, включая подготовку ингредиентов, смешивание и формирование, выпечку, охлаждение, упаковку и хранение.</p> <p>Знать: этапы развития технологии производства продукции питания и историю развития отрасли питания и основы технологии продукции питания и характеристики сырьевых ресурсов отрасли питания.</p> <p>Уметь: Разрабатывать рецептуры и технологические инструкции для производства различных видов продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям. Контролировать качество и безопасность сырья и полуфабрикатов на всех этапах производственного процесса.</p> <p>Владеть: Навыками разработки рецептур и технологических процессов производства продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям; Навыками контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов на всех этапах производственного процесса</p> <p>/Ср/</p>	5	30	0
1.1	<p>Тема 2. Технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Введение в тему: определение и основные аспекты технологических процессов производства продукции питания. Основные химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания: реакции гидролиза, денатурации белков, карамелизации сахаров и др. Физические принципы, лежащие в основе технологических процессов: теплопередача, конвекция, испарение и т. д. Микробиологические аспекты производства продуктов питания: основные группы микроорганизмов и их влияние на качество продукции, методы контроля и предотвращения их развития. Технологии обработки пищевых продуктов: варка, обжаривание, тушение, копчение, запекание и другие методы. Технологии приготовления пищи: особенности и преимущества различных методов, выбор оптимального метода в зависимости от типа продукта и его свойств. Этапы производства продуктов питания: подготовка сырья, смешивание, формование, выпечка, охлаждение и упаковка. Контроль качества продукции: методы оценки, стандарты и требования к качеству продуктов питания. Заключение: основные выводы по теме и</p>	5	4	0

	<p>перспективы развития технологий производства продуктов питания.</p> <p>Знать: основные химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания, физические принципы, лежащие в основе технологических процессов, микробиологические аспекты производства продуктов питания и методы контроля за ними, технологии обработки и приготовления пищевых продуктов, этапы производства продуктов питания и методы контроля качества продукции и стандарты качества продуктов питания. /Лек/</p>			
1.2	<p>Практическая работа. Технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных химических процессов при производстве продуктов питания на примере различных блюд и напитков. Исследование физических принципов, лежащих в основе приготовления пищи. Анализ микробиологических аспектов производства пищевых продуктов и методов контроля за ними. Освоение технологий обработки пищевых продуктов. Отработка навыков приготовления различных блюд с использованием разных технологий.</p> <p>Оценка качества готовой продукции и определение возможных путей улучшения качества.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать химические, физические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания и выбирать оптимальные технологии обработки и приготовления пищевых продуктов в зависимости от их свойств и требуемых характеристик готового продукта</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований по оценке качества сырья и готовой продукции, методами контроля технологических процессов производства продуктов питания, а также знаниями о современных тенденциях и инновациях в области производства продуктов питания /Пр/</p>	5	4	0
1.3	<p>Самостоятельная работа. Технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Изучить основные химические процессы при производстве продуктов питания. Освоить физические принципы, используемые в технологических процессах. Изучить микробиологические аспекты производства пищевых продуктов. Изучить технологии обработки и приготовления пищевых продуктов. Ознакомиться с этапами производства продуктов питания. Изучить методы контроля качества продукции.</p> <p>Знать: основные химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания, физические принципы, лежащие в основе технологических процессов, микробиологические аспекты производства продуктов питания и методы контроля за ними, технологии обработки и приготовления пищевых продуктов, этапы производства продуктов питания и методы контроля качества продукции и стандарты качества продуктов питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать химические, физические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания и выбирать оптимальные технологии обработки и приготовления пищевых продуктов в зависимости от их свойств и требуемых характеристик готового продукта</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований по оценке качества сырья и готовой продукции, методами контроля технологических процессов производства продуктов питания, а также знаниями о современных тенденциях и инновациях в области производства продуктов питания /Ср/</p>	5	28	0
1.1	<p>Тема 3. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий</p> <p>Краткое содержание:</p> <p>План лекции: Введение в тему: актуальность и значимость изучения технологий производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Основные понятия и классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий, их место в структуре общественного питания. Технологические процессы производства полуфабрикатов: этапы, особенности, используемое оборудование. Химические и физические процессы, происходящие в продуктах при производстве полуфабрикатов. Микробиологические аспекты при производстве</p>	5	2	0

	<p>полуфабрикатов, контроль качества и безопасности. Технологии производства кулинарных изделий: особенности, методы и подходы.</p> <p>Контроль качества кулинарных изделий и стандарты, предъявляемые к ним.</p> <p>Заключение: подведение итогов лекции, ответы на вопросы студентов.</p> <p>Содержание: Определение понятий “полуфабрикаты” и “кулинарные изделия”, их виды и назначение. Примеры популярных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Этапы производства полуфабрикатов: приемка сырья, его подготовка и обработка, формирование полуфабрикатов, их упаковка и хранение. Особенности каждого этапа и используемое оборудование. Описание основных химических и физических процессов, происходящих в продуктах при их обработке и приготовлении полуфабрикатов (гидролиз, карамелизация, денатурация и т.д.).</p> <p>Микробиологический контроль качества полуфабрикатов, методы предотвращения развития микроорганизмов и обеспечения безопасности продукции. Описание основных групп микроорганизмов, влияющих на качество полуфабрикатов.</p> <p>Знать: основные понятия и классификацию полуфабрикатов и кулинарных изделий, этапы производства полуфабрикатов и особенности каждого из них, химические и физические процессы, происходящие в продуктах при производстве полуфабрикатов /Лек/</p>			
1.2	<p>Практическая работа. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий</p> <p>Краткое содержание: Вводная часть: ознакомление студентов с темой и целями практического занятия. Обсуждение основных понятий и классификации полуфабрикатов и кулинарных изделий. Примеры и разбор различных видов полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>Изучение этапов производства полуфабрикатов на примере конкретного вида продукта. Обсуждение особенностей каждого этапа производства, используемого оборудования и технологических процессов.</p> <p>Проведение практической работы по приготовлению кулинарного изделия. Студенты под руководством преподавателя готовят выбранное кулинарное изделие, соблюдая все этапы технологического процесса и правила обработки продуктов. Оценка качества приготовленного кулинарного изделия и сравнение с требованиями стандартов. Обсуждение возможных путей повышения качества продукции и способов предотвращения ошибок при приготовлении. Подведение итогов занятия, обсуждение вопросов студентов и анализ результатов практической работы.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать технологические процессы производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, выбирать оптимальные технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий в зависимости от их характеристик</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, методами контроля технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий /Пр/</p>	5	4	0
1.3	<p>Самостоятельная работа. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с теоретическим материалом по теме “Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий”. Изучение классификации полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также их основных видов. Ознакомление с этапами производства полуфабрикатов, особенностями каждого этапа и используемым оборудованием. Изучение химических и физических процессов, происходящих в продуктах при производстве полуфабрикатов. Ознакомление с микробиологическими аспектами производства полуфабрикатов, методами контроля качества и безопасности продукции. Изучение технологий производства различных видов кулинарных изделий, методов и подходов к их приготовлению.</p> <p>Ознакомление со стандартами качества, предъявляемыми к полуфабрикатам и кулинарным изделиям, а также методами их контроля.</p> <p>Знать: основные понятия и классификацию полуфабрикатов и кулинарных изделий, этапы производства полуфабрикатов и особенности каждого из них, химические и физические процессы, происходящие в продуктах при производстве полуфабрикатов</p>	5	30	0

	<p>Уметь: анализировать и оценивать технологические процессы производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, выбирать оптимальные технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий в зависимости от их характеристик</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, методами контроля технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий /Ср/</p>			
1.4	<p>Подготовка и проведение зачета.</p> <p>Знать: основные понятия и классификации полуфабрикатов и кулинарных изделий, этапы производства полуфабрикатов и технологии производства кулинарных изделий, химические, физические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продукции питания и стандарты качества, предъявляемые к продукции питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать технологические процессы производства продукции питания; – выбирать оптимальные технологии обработки и приготовления продукции питания в зависимости от ее характеристик, контролировать качество продукции питания на всех этапах производства и обеспечивать ее соответствие стандартам, разрабатывать мероприятия по повышению качества и безопасности выпускаемой продукции питания.</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, методами контроля технологических процессов производства продукции питания, знаниями о современном технологическом оборудовании и инновационных технологиях в области производства продукции питания, методиками расчета и анализа эффективности технологических процессов производства продукции питания. /Зачёт/</p>	5	0	0
1.1	<p>Тема 4. Индустрия общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения лекции: Введение в тему. Общая характеристика индустрии общественного питания. Значение общественного питания в жизни современного человека. История развития индустрии общественного питания. Основные этапы развития предприятий общественного питания в России и в мире. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания (рестораны, кафе, столовые и др.). Структура индустрии общественного питания. Анализ основных сегментов рынка общественного питания (fast-food, casual-dining, fine dining и др.). Маркетинг и продвижение предприятий общественного питания. Методы привлечения клиентов и формирования лояльности к заведению. Организация работы предприятий общественного питания. Описание основных этапов работы на предприятиях общественного питания (прием и хранение продуктов, приготовление блюд, обслуживание посетителей). Санитарные нормы и правила в индустрии общественного питания. Контроль качества и безопасности продуктов и готовых блюд на предприятиях общественного питания. Роль и место технологий производства продукции питания в индустрии общественного питания. Современные технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях общественного питания. Профессиональные стандарты и требования к работникам индустрии общественного питания. Обучение и повышение квалификации персонала, работающего на предприятиях общественного питания.</p> <p>Инновации в индустрии общественного питания.</p> <p>Знать: основные этапы развития индустрии общественного питания, классификацию предприятий общественного питания и их характеристики, а также структуру индустрии общественного питания и основные сегменты рынка /Лек/</p>	6	2	0
1.2	<p>Практическая работа. Индустрия общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План: Определение и общая характеристика индустрии общественного питания. История его развития. Классификация предприятий общественного питания: характеристики и особенности разных типов. Структура индустрии: анализ основных сегментов и рыночных тенденций.</p>	6	2	0

	<p>Маркетинг и продвижение: методы привлечения клиентов и формирование лояльности.</p> <p>Организация работы на предприятиях: основные этапы и их особенности.</p> <p>Санитарные требования и контроль качества продукции. Технологии и оборудование: современные подходы и инновации. Профессиональные требования и обучение персонала.</p> <p>Содержание: Индустрия общественного питания – это комплекс предприятий, занимающихся производством, переработкой, хранением и реализацией пищи. Она играет важную роль в жизни общества, обеспечивая доступность и разнообразие питания для всех слоев населения.</p> <p>История развития общественного питания начинается с древних времен, когда первые люди начали готовить пищу на костре. С развитием цивилизации и появлением городов появляются и первые предприятия общественного питания – таверны и харчевни. В России первое упоминание о трактирах относится к 16 веку.</p> <p>Классификация предприятий общественного питания включает в себя рестораны, кафе, бары, столовые, фаст-фуд, кейтеринг и другие типы.</p> <p>Уметь: анализировать рынок общественного питания и выбирать наиболее перспективные сегменты для развития предприятия, организовывать работу предприятий общественного питания с учетом санитарных норм и правил, а также применять современные технологии и оборудование для производства продукции питания на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеть: навыками контроля качества и безопасности продукции на предприятиях общественного питания, методами анализа эффективности работы предприятий общественного питания, а также знаниями об инновациях и современных технологиях в индустрии общественного питания /Пр/</p>			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Индустрия общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План самостоятельной работы: Изучение основных этапов развития индустрии общественного питания. Ознакомление с классификацией предприятий общественного питания и характеристиками каждого типа. Анализ структуры индустрии общественного питания и основных сегментов рынка. Рассмотрение методов маркетинга и продвижения предприятий общественного питания. Изучение организации работы предприятий общественного питания и санитарных норм. Ознакомление с современными технологическими процессами и оборудованием в индустрии общественного питания. Рассмотрение профессиональных стандартов и требований, предъявляемых к работникам общественного питания. Изучение основных инноваций в индустрии общественного питания. Содержание самостоятельной работы:</p> <p>Самостоятельная работа предполагает изучение теоретического материала по теме “Индустрия общественного питания”. В ходе работы студенты должны ознакомиться с основными этапами развития индустрии, классификацией предприятий, структурой рынка, методами маркетинга и продвижения, организацией работы, санитарными нормами, современными технологиями и инновациями в данной сфере.</p> <p>Знать: основные этапы развития индустрии общественного питания, классификацию предприятий общественного питания и их характеристики, а также структуру индустрии общественного питания и основные сегменты рынка</p> <p>Уметь: анализировать рынок общественного питания и выбирать наиболее перспективные сегменты для развития предприятия, организовывать работу предприятий общественного питания с учетом санитарных норм и правил, а также применять современные технологии и оборудование для производства продукции питания на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеть: навыками контроля качества и безопасности продукции на предприятиях общественного питания, методами анализа эффективности работы предприятий общественного питания, а также знаниями об инновациях и современных технологиях в индустрии общественного питания /Ср/</p>	6	14	0
1.1	<p>Тема 5. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения лекции: Введение в тему “Контроль качества и безопасности</p>	6	2	0

	<p>продукции общественного питания” - определение, цели, задачи курса. Основные понятия в области контроля качества и безопасности пищевой продукции: качество, безопасность, стандартизация, сертификация и др. Законодательные и нормативные документы, регулирующие качество и безопасность продукции общественного питания. Организация контроля качества и безопасности на предприятиях общественного питания: этапы, методы, процедуры. Оценка качества и безопасности сырья и ингредиентов, используемых в общественном питании. Контроль технологических процессов и оборудования на предприятиях общественного питания. Контроль качества готовой продукции и условий ее реализации. Обеспечение и контроль безопасности продукции общественного питания для потребителей. Процедуры и способы устранения выявленных нарушений и несоответствий. Роль и ответственность специалиста по контролю качества и безопасности в общественном питании, перспективы развития профессии. Содержание лекции: Лекция познакомит слушателей с основными понятиями и принципами контроля качества и безопасности продукции общественного питания, а также с законодательными и нормативными документами, регулирующими эту область.</p> <p>Знать: Основные понятия в области контроля качества и безопасности пищевой продукции, законодательные и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции, а также методы и процедуры контроля качества и безопасности продукции общественного питания на различных этапах производства /Лек/</p>			
1.2	<p>Практическая работа. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения практического занятия: Ознакомление студентов с основными понятиями, целями и задачами контроля качества и безопасности продукции общественного питания. Обсуждение теоретических аспектов темы. Изучение законодательной базы и нормативных документов, регулирующих качество и безопасность продуктов питания и общественного питания. Практическое занятие по оценке качества и безопасности сырья, используемого в общественном питании (проведение лабораторных исследований образцов продуктов). Анализ и оценка технологических процессов на предприятиях общественного питания с точки зрения их влияния на качество и безопасность готовой продукции. Разработка и реализация мероприятий по устранению выявленных нарушений и недостатков в работе предприятий общественного питания по вопросам качества и безопасности производства. Оформление документации по результатам контроля качества и безопасности продукции, представление результатов работы группы. Содержание практического занятия: Практическое занятие посвящено изучению методов и процедур контроля качества и безопасности продукции в общественном питании на различных этапах ее производства. Студенты проводят лабораторные исследования образцов сырья, анализируют технологические процессы на предмет их влияния на качество готовой продукции, разрабатывают меры по устранению нарушений и представляют результаты работы группы в виде оформленной документации.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания, применять методы и процедуры контроля на всех этапах производственного процесса, а также контролировать соблюдение требований к качеству и безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием для контроля качества и безопасности пищевых продуктов, методами контроля и оценки качества продукции на всех этапах технологического процесса, разработки мероприятий по улучшению качества и безопасности продукции, а также оформления документации, связанной с контролем качества и безопасностью продукции /Пр/</p>	6	2	0
1.3	<p>Самостоятельная работа. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План самостоятельной работы: Изучение основных понятий и принципов</p>	6	14	0

	<p>контроля качества и безопасности продукции общественного питания; Ознакомление с законодательными и нормативным документами, регулирующими качество и безопасность в общественном питании; Изучение методов и процедур контроля на различных этапах производственного процесса; Анализ критериев оценки качества и безопасности используемой продукции; Освоение навыков контроля технологических процессов и оборудования; Овладение методами обеспечения безопасности продукции общественного питания для потребителей; Рассмотрение способов устранения выявленных нарушений и не соответствий стандартам качества; Изучение роли и ответственности специалистов по контролю качества в общественном питании и перспектив развития данной профессии. Содержание самостоятельной работы: Самостоятельная работа подразумевает изучение теоретического материала, проведение исследований, анализ данных, оформление результатов работы в виде отчетов, презентаций и других форм.</p> <p>Знать: Основные понятия в области контроля качества и безопасности пищевой продукции, законодательные и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции, а также методы и процедуры контроля качества и безопасности продукции общественного питания на различных этапах производства</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания, применять методы и процедуры контроля на всех этапах производственного процесса, а также контролировать соблюдение требований к качеству и безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием для контроля качества и безопасности пищевых продуктов, методами контроля и оценки качества продукции на всех этапах технологического процесса, разработки мероприятий по улучшению качества и безопасности продукции, а также оформления документации, связанной с контролем качества и безопасностью продукции</p> <p>/Ср/</p>			
1.1	<p>Тема 6. Современные технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения лекции: Введение в тему «Современные технологии производства продукции общественного питания». Основные этапы развития технологий общественного питания. Современное оборудование и инструменты, используемые в общественном питании. Инновационные методы обработки и приготовления пищи. Технологии контроля качества и безопасности продуктов питания в общественном питании. Особенности организации работы предприятий общественного питания в условиях применения современных технологий. Роль специалиста в области общественного питания при внедрении новых технологий. Перспективы развития технологий производства продукции общественного питания. Содержание лекции: Лекция познакомит слушателей с историей развития технологий общественного питания, основными этапами их развития и современным состоянием. Особое внимание будет уделено инновационным методам обработки и приготовления продуктов, а также использованию современного оборудования и инструментов в общественном питании. Слушатели узнают о технологиях контроля качества и безопасности пищи, а также об особенностях организации работы предприятий в условиях внедрения новых технологий. Важным аспектом лекции станет обсуждение роли специалиста в области общественного питания в процессе внедрения новых технологий и перспектив их дальнейшего развития.</p> <p>Знать: современное оборудование и инструменты, используемые в общественном питании, а также инновационные методы обработки и приготовления пищи /Лек/</p>	6	2	0
1.2	<p>Практическая работа. Современные технологии производства продукции</p>	6	2	0

	<p>общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения практической работы: Ознакомление студентов с теоретическими основами современных технологий производства продукции общественного питания. Изучение и анализ современного оборудования, применяемого в общественном питании. Проведение практических занятий по использованию инновационных методов обработки и приготовления пищи. Разработка и презентация проекта по внедрению новых технологий контроля качества и безопасности продуктов на предприятиях общественного питания. Оформление и защита результатов практической работы. Содержание практической работы: Практическая работа посвящена изучению современных технологий в области производства продукции общественного питания. Студенты знакомятся с основными этапами развития технологий, изучают современное оборудование и осваивают инновационные методы обработки и приготовления продукции. В рамках практической работы студенты разрабатывают проект по внедрению новых методов контроля качества и представляют его в виде презентации.</p> <p>Уметь: применять современные технологии и оборудование в процессе производства продукции общественного питания и использовать инновационные методы обработки и приготовления пищи для повышения качества и безопасности продукции</p> <p>Владеть: навыками работы с современным оборудованием и инструментами, используемыми в общественном питании и методами оценки эффективности применения инновационных технологий в производстве продукции общественного питания /Пр/</p>			
1.3	<p>Самостоятельная работа. Современные технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План самостоятельной работы: – Изучение теоретического материала по теме “Современные технологии производства продукции общественного питания”. – Анализ современного оборудования и инструментария, используемого в общественном питании. – Освоение инновационных методов обработки и приготовления продуктов питания. – Исследование технологий контроля качества и безопасности продуктов в общественном питании. – Разработка проекта по внедрению современных технологий на предприятии общественного питания. – Подготовка презентации и защита проекта перед аудиторией. Содержание самостоятельной работы включает изучение теоретического материала и проведение исследовательской работы.</p> <p>Знать: современное оборудование и инструменты, используемые в общественном питании, а также инновационные методы обработки и приготовления пищи</p> <p>Уметь: применять современные технологии и оборудование в процессе производства продукции общественного питания и использовать инновационные методы обработки и приготовления пищи для повышения качества и безопасности продукции</p> <p>Владеть: навыками работы с современным оборудованием и инструментами, используемыми в общественном питании и методами оценки эффективности применения инновационных технологий в производстве продукции общественного питания /Ср/</p>	6	14	0
1.1	<p>Тема 7. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях</p> <p>Краткое содержание: План проведения: – Введение в тему “Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях” – Определение и классификация малых предприятий общественного питания – Нормативно-правовое регулирование деятельности малых предприятий</p>	6	2	0

	<p>общественного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> – Особенности организации работы малых предприятий общественного питания – Выбор и использование технологического оборудования на малых предприятиях общественного питания – Разработка производственной программы малого предприятия общественного питания – Контроль качества и безопасность продукции на малых предприятиях общественного питания – Обеспечение санитарных и гигиенических норм на малых предприятиях общественного питания – Роль специалиста в организации и управлении малым предприятием общественного питания – Перспективы развития малых предприятий общественного питания <p>Содержание: Лекция посвящена изучению особенностей организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях. Рассматриваются вопросы классификации, нормативно-правового регулирования, выбора и использования оборудования, разработки производственной программы, обеспечения качества и безопасности продукции и другие аспекты работы малых предприятий.</p> <p>Знать: определение и классификацию малых предприятий общественного питания, нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность малых предприятий общественного питания, а также особенности организации работы малых предприятий общественного питания /Лек/</p>			
1.2	<p>Практическая работа. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях</p> <p>Краткое содержание: План проведения практической работы: 1. Ознакомление с теоретическими аспектами темы “Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях”. 2. Анализ конкретных примеров малых предприятий общественного питания (на основе реальных кейсов или учебных примеров). 3. Изучение особенностей организации работы малых предприятий общественного питания на примере конкретных кейсов. 4. Разработка проекта малого предприятия общественного питания (выбор концепции, определение ассортимента, разработка меню и т.д.). 5. Выбор и обоснование технологического оборудования для проектируемого предприятия. 6. Расчет производственной программы предприятия и определение объемов выпуска продукции. 7. Разработка системы контроля качества и безопасности продукции для предприятия. 8. Оформление результатов практической работы (отчет, презентация) и их защита перед преподавателем.</p> <p>Содержание практической работы: практическая работа заключается в изучении основ организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях, анализе конкретных случаев и разработке проекта собственного предприятия. Студенты учатся выбирать и обосновывать оборудование, рассчитывать производственную программу, разрабатывать систему контроля качества и представлять полученные результаты.</p> <p>Уметь: анализировать и классифицировать малые предприятия общественного питания, применять на практике нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность малых предприятий, а также организовывать работу малых предприятий общественного питания с учётом их особенностей и потребностей рынка</p> <p>Владеть: навыками анализа и классификации малых предприятий общественного питания, опытом применения нормативно-правовых актов в сфере деятельности малых предприятий, а также методами организации работы малых предприятий с учетом их специфики и потребностей рынка общественного питания /Пр/</p>	6	2	0
1.3	<p>Самостоятельная работа. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях</p> <p>Краткое содержание: План самостоятельной работы: Изучение теоретических аспектов темы “Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях”. Анализ нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность малых</p>	6	14	0

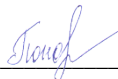
	<p>предприятий общественного питания. Освоение методов анализа и классификации малых предприятий общественного питания. Изучение особенностей организации работы малых предприятий общественного питания. Выбор и обоснование технологического оборудования для конкретного предприятия общественного питания. Разработка проекта малого предприятия общественного питания и его презентация. Расчет производственной программы и определение объемов выпуска продукции. Разработка системы контроля качества и безопасности продукции на малом предприятии. Обеспечение санитарных и гигиенических норм на малом предприятии общественного питания. Разработка стратегии развития малого предприятия общественного питания. Содержание самостоятельной работы включает: изучение теоретических материалов, проведение анализа, разработку проектов, выполнение расчетов, разработку систем контроля и стратегий развития.</p> <p>Знать: определение и классификацию малых предприятий общественного питания, нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность малых предприятий общественного питания, а также особенности организации работы малых предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать и классифицировать малые предприятия общественного питания, применять на практике нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность малых предприятий, а также организовывать работу малых предприятий общественного питания с учётом их особенностей и потребностей рынка</p> <p>Владеть: навыками анализа и классификации малых предприятий общественного питания, опытом применения нормативно-правовых актов в сфере деятельности малых предприятий, а также методами организации работы малых предприятий с учетом их специфики и потребностей рынка общественного питания /Ср/</p>			
1.4	<p>Подготовка и проведение экзамена</p> <p>Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p> <p>Владет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач</p> <p>/Экзамен/</p>	6	36	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Зачёт: 5 семестр

Экзамен: 6 семестр

Разработчик программы Пономарева Лилия Фаясовна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

