|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания | | | |  |  |
| Дисциплина | | Совершенствование технологических процессов в индустрии питания | |  |  |
| Направление подготовки | | 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания | |  |  |
| Профиль | | Управление в индустрии питания | |  |  |
| Объем дисциплины | | 6 з.е | |  |  |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |  |  |
|  |  | Курсовая работа, Экзамен | |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | | | |
|  |  | | | |  |
|  |
| Тема | Наименование темы | | | |  |
| Тема 1. | Моделирование и проектирование технологических процессов (ОПК-2, ОПК-4, ПК- 4, ПК-5) | | | |  |
| Тема 2. | Технологические процессы производства кулинарной продукции различных категорий потребителей (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5) | | | |  |
| Тема 3. | Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продовольственного сырья (ОПК-2, ОПК-4, ПК-4, ПК-5) | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | | | |
| 1. Крюкова Е. В., Минниханова Е. Ю., Чугунова О. В. Технологии продукции общественного питания. Учебное пособие. [в 2 частях]. Ч. 2. Теоретические основы технологии и организации производства продукции общественного питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2019. - 152 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492585.pdf | | | | | |
|
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** | | | | | |
| 1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2018. - 108 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/121247 | | | | | |
|
| 2. Чугунова О. В., Заворохина Н. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Электронный ресурс]:[монография]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf | | | | | |
| 3. Чугунова О. В., Крюкова Е. В., Гращенков Д. В. Технологии продукции общественного питания. Учебное пособие. [в 2 частях]. Ч. 1. Физико-химические процессы в технологии приготовления блюд [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2016. - 198 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/16/p487076.pdf | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,** **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** | | | | | |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-** **телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023 |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
|  |
| Аннотацию подготовил: Минниханова Е.Ю. |

.

Темы курсовых работ по дисциплине:

«Совершенствование технологических процессов в индустрии питания»

1. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд (изделий) с использованием нетрадиционного сырья

2. Инновационные технологии приготовления кулинарной продукции в индустрии питания

3. Ассортимент и особенности технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания

4. Ассортимент и особенности технологии продукции для организованных групп населения

5. Факторы, формирующие безопасность и обеспечение качества продукции общественного питания

6. Проектирование и моделирование продукции общественного питания

7. Информационные технологии в индустрии питания

8. Абс-анализ ассортимента продукции общественного питания

Аннотацию подготовил: Минниханова Е.Ю.