



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО  
К УТВЕРЖДЕНИЮ  
Декан, председатель совета  
технологического факультета

  
З.А. Абдулхаликов  
17.09 2018

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе,  
председатель методического  
совета ДГТУ

  
Н.С. Суракатов  
14.09 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЬ)

Дисциплина Б1.В.ОД.15 Технология производства продукции на предприятиях индустрии  
питания

наименование дисциплины по ООП и код по ФГОС  
для направления (специальности) 19.03.04 - «Технология продукции и организация  
общественного питания»  
шифр и полное наименование направления (специальности)

по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»

факультет Технологический  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Квалификация выпускника (степень) Бакалавр  
бакалавр (специалист)

Форма обучения очная, курс 4 семестр (ы) 7  
очная, заочная, др.

Всего трудоемкость в зачетных единицах (часах) 5 ЗЕТ (180ч.)

лекции 34 (час); экзамен 7 (ЗЕТ, 36 ч);  
(семестр)

практические (семинарские) занятия 34 (час); зачет \_\_\_\_\_  
(семестр)

лабораторные занятия 34 (час); самостоятельная работа 42 (час);

курсовой проект (работа, РГР) \_\_\_\_\_ (семестр).

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф.  
Подпись ФИО

Начальник УО \_\_\_\_\_ Магомаева Э.В.  
Подпись ФИО

Подпись ФИО



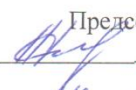
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»  
Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ 12.09.18 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю)

  
А.Ф. Демирова

**ОДОБРЕНО**  
Методической комиссией  
по укрупненной группе направления  
подготовки  
19.00.00. Промышленная экология и  
биотехнологии  
шифр и полное наименование направления

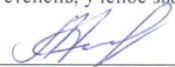
Председатель МК

  
Демирова А.Ф.

14 09 2018г.

**АВТОР ПРОГРАММЫ**

Демирова А.Ф., к.т.н., доцент  
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



## **Цели освоения дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания»**

1.Целью дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» является ознакомление студентов с прогрессивными технологиями приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд на базе механизированных фабрик-заготовочных, кулинарных фабрик или предприятий пищевой промышленности с использованием поточномеханизированных и автоматизированных линий, предусматривающих резкое повышение производительности труда работников общественного питания.

### **Задачи освоения дисциплины:**

- ознакомление будущих инженеров-технологов с безотходными технологиями переработки сырья для общественного питания, с эффективной организацией производства полуфабрикатов на научной основе
- овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира;
- формирование готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания;
- ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей;
- освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

## **2.Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина относится к блоку Б.1, вариативной части. Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Организация сетевого ресторанного сервиса», «Экономика предприятий индустрии питания».

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.**

Студент по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- способностью 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-1);

- готовностью 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-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-24);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-32).

В результате освоения дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» обучающийся должен:

**Знать:**

- об организации и экономических предпосылках индустриализации общественного питания;
- об основных направлениях и особенностях организации производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд;

**Уметь:**

- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания национальных кухонь;
- составлять технологические схемы производства полуфабрикатов различной степени готовности и готовой кулинарной продукции из нетрадиционных видов сырья.

**Владеть:**

- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции;
- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производственными процессами;
- новой технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности и готовой кулинарной продукции.

4. Структура и содержание дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания»

**4.1.Содержание дисциплины**

№ п/п	Раздел дисциплины Тема лекции и вопросы	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего* контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				ЛК	ПЗ	ЛР	СР	
1	<b>Лекция 1 Тема:</b> Сущность и направления индустриализации общественного питания	7	1	2	2	4	4	Входная контрольная работа

	<p>1.Основные направления индустриализации общественного питания</p> <p>2. Классификация кулинарной продукции централизованного производства</p> <p>3.Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли</p>							
2	<p><b>Лекция 2 Тема:</b> Централизованное производство кулинарной продукции из овощей</p> <p>1.Технологические свойства овощей</p> <p>2.Централизованное производство полуфабрикатов из овощей</p> <p>3.Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности</p>	7	2,3	4	2	4	4	
3	<p><b>Лекция 3 Тема:</b> Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</p> <p>1.Пищевая ценность мяса и мясных продуктов</p> <p>2. Классификация полуфабрикатов</p> <p>3.Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса</p> <p>4. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов</p>	7	4,5	4	4	4	4	Контрольная работа1
4	<p><b>Лекция 4 Тема:</b> Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы</p>	7	6,7	4	4	4	4	

	<p>1. Характеристика сырья</p> <p>2. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.</p> <p>3. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.</p>							
5	<p><b>Лекция 5 Тема:</b> Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья</p> <p>1. Пищевая ценность мяса рыбы.</p> <p>2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>3. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом</p> <p>4. Централизованное производство кулинарных изделий из рыбы.</p>	7	8,9	4	4	4	4	
6	<p><b>Лекция 6 Тема:</b> Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности</p> <p>1. Охлажденные блюда и кулинарные изделия</p> <p>2. Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные.</p> <p>3. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки.</p>	7	10,11	4	4		4	Контрольная работа <sup>2</sup>
7	<p><b>Лекция 7 Тема:</b> Производство полуфабриката капусты тушеная</p>	7	12,13	2	4	4	6	

	1. Сущность метода цикличного воздействия влажного насыщенного пара на капусту 2. Биохимический состав полуфабрикатов							
8	<b>Лекция 8 Тема:</b> Производство полуфабриката соус-паста 1.Метод ИК-излучения для пассерования овощей 2.Технологическая схема производства п\ф соус-паста	7		2	4	4	4	
9	<b>Лекция 9 Тема:</b> Технология производства соков и компота из плодовоовощного сырья. 1. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами 2. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом	7	14,15	4	4	4	4	Контрольная работа3
10	<b>Лекция 10 Тема:</b> Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости 1 . Классификация кости и ее химический состав 2. Использование мясной массы полученной после дообвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов	7	16,17	4	2	4	4	
	<b>Итого</b>			34	34	34	42	





## 4.2. Содержание практических семинарских занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 1	Сущность и направления индустриализации общественного питания	2	1,2
2	Лекция 2	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	2	3,4
3	Лекция 3	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	4	1,3
4	Лекция 4	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	4	5,6
5	Лекция 5	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	4	7
6	Лекция 6	Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности	4	4,5
7	Лекция 7	Производство полуфабриката капуста тушеная	4	5
8	Лекция 8	Производство полуфабриката соус-паста	4	6,7
9	Лекция 9	Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья	4	7
10	Лекция 10	Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости	2	7
	<b>Итого:</b>		<b>34</b>	

## 4.3. Содержание лабораторных занятий

п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов	Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
1	2	3	4	5
1	Лекция 1	Сущность и направления индустриализации общественного питания	2	1,2
2	Лекция 2	Централизованное производство кулинарной продукции из овощей	4	3,4
3	Лекция 3	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	4	1,3
4	Лекция 4	Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	4	5,6
5	Лекция 5	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья	4	7
7	Лекция 7	Производство полуфабриката капуста тушеная	4	5
8	Лекция 8	Производство полуфабриката соус-паста	4	6,7
9	Лекция 9	Технология производства соков и компота из плодовоовощного сырья	4	7
10	Лекция 10	Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости	4	7
	<b>Итого:</b>		<b>34</b>	

#### 4.4 Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины	Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
1	2	3	4	5
1	Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли	4	Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи. Практикум	Реферат
2	Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности	4	Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>0</sup> », 2006.	Реферат
3	Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов	4	Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации -М.: деЛи принт,2009. – 282 с;	Дискуссия
4	Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению.	4	Радченко Л.А. Организация производства на ПОП: Учебн. пособие Ростов -на- Дону: издательство «Феникс», 2004.	Доклад
5	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом	4	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Хлебпродинформ,	Дискуссия
6	Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные.	4	Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: – М.: «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008.	Реферат
7	Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту	6	Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / - М.: Издат. центр «Академия», 2006	Реферат
8	Технологическая схема производства п\ф соус-паста	4	Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд национальной кухни. «Дашков и К <sup>0</sup> », 2006.	Дискуссия

9	Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом	4	Радченко Л.А. Организация производства на предпр. : Уч. пособие Ростов -на- Дону: издательство «Феникс», 2004.	Доклад
10	Использование мясной массы полученной после дообвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов	4	Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К <sup>0</sup> », 2006.	Реферат
	Итого:	42		

## 5. Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины

**Практические занятия** являются формой групповой учебной работы под руководством преподавателя. Занятия проводятся в малых группах. Основной целью занятий является формирование умений в разработке нормативно-технологической документации, организации рабочих мест, знаний техники безопасности, расчета рецептур, подготовки сырья, выработки продукции общественного питания, оценке ее качества, решении расчетных и практических задач. В начале занятия преподаватель определяет тематику занятия, разбирает типовые способы решения расчетных и организационных задач по тематике, после чего студенты под руководством и при консультировании преподавателя выполняют индивидуальные или групповые задания. Практические занятия рекомендуется проводить по второму учебно-образовательному модулю. Цель занятий: знакомство с технологическим оборудованием и посудой, приготовление продукции общественного питания, оценка ее качества и разработка технологических карт.

**Тренинг** — метод активного обучения, направленный на развитие знаний, умений и навыков и социальных установок. На тренинге используются следующие методы: игровые (деловые, ролевые игры), кейсы, групповая дискуссия

**Учебная дискуссия** представляет собой процесс обсуждения какого-либо спорного вопроса с целью установления истины, поэтому она предполагает взаимодействие конкретных действующих лиц, каждый из которых выдвигает и отстаивает свою систему аргументов и контраргументов. При проведении дискуссии преподаватель может ставить различные цели: прийти к общему согласию, обязательному для участников дискуссии; четко сформулировать противостоящие точки зрения; в ходе дискуссии получить материал для проникновения в суть спорного вопроса.

Преподавателю важно формировать уважительное отношение к позициям оппонентов, воспитывать у студентов установку на взаимное понимание, учить

конструктивной, доброжелательной критике. В дискуссии преподаватель выступает организатором процесса сиюминутного коллективного творчества.

**Ролевая игра** – предполагает наличие сложной задачи (проблемы) и распределение ролей между участниками ее решения, а также взаимодействие участников игрового занятия, в частности, проведение дискуссии.

Сложные проблемные ситуации, имитирующие профессиональную деятельность специалистов, в сочетании с присущими игре элементами соревнования, непосредственности, неподдельного интереса способствуют развитию у студентов навыков творческого мышления, развивают способность добывать новые знания, формируют умения применять знания на практике.

С целью повышения эффективности обучения применяются интерактивные методы обучения: использование на практических занятиях телевизора со встроенным DVD для просмотра обучающих фильмов.

## **6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов**

### **Перечень вопросов к входной контрольной работе**

1. Методы кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде
3. Технология производства мясных полуфабрикатов
4. Пищевые продукты – источники жиров, значения жиров для организма
5. Понятие о товарообороте, формирование его составных частей
6. Требования к личной гигиене персонала в общественном питании
7. Изменения жиров при кулинарной обработке пищевых продуктов
8. Изменения белков пищевых продуктов при их кулинарной обработке
9. Минеральные вещества пищевых продуктов их сбалансированность в пищевых рационах.
10. Нормирование труда и его оплата, формирование фонда заработной платы.
11. Расчет валового дохода предприятий общественного питания
12. Расчет товарооборота предприятий общественного питания

### **Перечень вопросов для текущих контрольных работ**

#### **Контрольная работа №1**

1. Сущность и направления индустриализации общественного питания
2. Основные направления индустриализации общественного питания
3. Классификация кулинарной продукции централизованного производства

4. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
5. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
6. Технологические свойства овощей
7. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
8. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
9. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
10. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
11. Классификация полуфабрикатов
12. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
13. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов

### **Контрольная работа №2**

1. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
2. Характеристика сырья
3. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
4. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
5. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
6. Производство полуфабриката капуста тушеная

### **Контрольная работа №3**

1. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
2. Биохимический состав полуфабрикатов
3. Производство полуфабриката соус-паста
4. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
5. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
6. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
7. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
8. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
9. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости
10. Классификация кости и ее химический состав
11. Использование мясной массы полученной после дообвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов

**Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине «Технология  
производства продукции на предприятиях индустрии  
питания»**

1. Сущность и направления индустриализации общественного питания
2. Основные направления индустриализации общественного питания
3. Классификация кулинарной продукции централизованного производства
4. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли
5. Централизованное производство кулинарной продукции из овощей
6. Технологические свойства овощей
7. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей
8. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
9. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
10. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
11. Классификация полуфабрикатов
12. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
13. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
14. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
15. Характеристика сырья
16. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
17. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
18. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
19. Производство полуфабриката капусты тушеная
20. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
21. Биохимический состав полуфабрикатов
22. Производство полуфабриката соус-паста
23. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
24. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
25. Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.
26. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
27. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
28. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости
29. Классификация кости и ее химический состав
30. Использование мясной массы полученной после дообвалки кости методом прессования для производства п\ф котлет и бифштексов



## Перечень вопросов для проверки остаточных знаний у студентов

1. Классификация полуфабрикатов
2. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса
3. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов
4. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
5. Характеристика сырья
6. Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы.
7. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.
8. Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Требования к качеству и хранению
9. Производство полуфабриката капусты тушеная
10. Сущность метода циклического воздействия влажного насыщенного пара на капусту
11. Биохимический состав полуфабрикатов
12. Производство полуфабриката соус-паста
13. Метод ИК-излучения для пассерования овощей
14. Технологическая схема производства п\ф соус-паста
15. Технология производства соков и компота из плодовоовощного сырья.
16. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами
17. Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом
18. Производство полуфабрикатов высокой степени готовности из пищевой кости

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания): основная литература, дополнительная литература**

п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная</b>						
1	Лк, Пз	Технология продукции и общественного питания.	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.,	М. : Дашков и К, 2015. — 496 с.  <a href="http://www.iprbooks.hop.ru/35319.html">http://www.iprbooks.hop.ru/35319.html</a>	-	-
2	Лк, Пз	Технология продукции и общественного питания	Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н., Дубцов Г.Г., Ефимов А.Д., Шильман Л.З.,	СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с  <a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.htm">http://www.iprbookshop.ru/40913.htm</a>	-	-
3	Лк, Пз	Технология продукции и общественного питания	Аминов С.С., Баранов Б.А., Жубрева Т.В., Липатова Л.П., Ратушный А.С.,	М. : Дашков и К, 2016. — 336 с.  <a href="http://www.iprbookshop.ru/60625.htm">http://www.iprbookshop.ru/60625.htm</a>	-	-
4	Лк, Пз	Технология продукции и общественного питания	Романова Н.К., Хрундин Д.В.,	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с <a href="http://www.iprbookshop.ru/63502.htm">http://www.iprbookshop.ru/63502.htm</a>	-	-
<b>Дополнительная</b>						
6	Лк, Пз	Технология приготовления пищи. Учебное пособие. (практикум).	Харченко Н. Э., Чеснокова Л.Г.	М.: «Академия», - 2006 г.	-	1

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины («Технология производства продукции на предприятии индустрии питания»)**

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

- библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература)
- компьютеризированные рабочие места для обучаемых с доступом в сеть Интернет: *ScienceDiect\_Vser\_Guide\_RUS.pdf*; *elsevier rostov scopus 2011.ppt*; *Sciverse\_Scopus\_Vser\_Guide\_RUS.pdf*.

№ п/п	Рекомендуемое материально-техническое обеспечение дисциплины
1	Тематические стенды и плакаты
2	Текстиль: скатерти, салфетки, ручки, полотенца
3	Столовые приборы: столовые (ложки, вилки, ножи); десертные (ложки, вилки, ножи); ложки - чайные, кофейные
	Предметы сервировки стола: наборы для специй, сахарницы, салфетницы, креманки, сковороды, чайники, кофейницы, молочники, подставки, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, подносы, папки для счетов и меню
4	Сборники нормативных и технических документов, регламентирующих производство продукции
5	Электрооборудование: блендеры, миксеры, соковыжималка, льдогенератор
6	Набор плакатов по темам лекций
7	Телевизор, видеофильмы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»

Рецензент от выпускающей кафедры (работодателя) по направлению (специальности) \_\_\_\_\_ Т.Ш. Джалалова, к.э.н., директор к/п «Ацтека»  
, Подпись ИОФ