

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.04 Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2019

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 5 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Введение. Общие понятия об охлажденной кулинарной продукции. Микробиологические риски производства
2. Технология охлажденных блюд. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
3. Производство охлажденных блюд по технологии «Cook&Chill» (КЭЧ-технология). Организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
4. Роль упаковки в сохранении качества охлажденной кулинарной продукции. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
5. Технология замороженной кулинарной продукции. Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.
6. Технологии быстрого замораживания хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий. Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства
7. Значение упаковки в сохранении качества быстрозамороженных пищевых продуктов. Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-1 - 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-4 - 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-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

**Разработчик:** кафедра социально-культурного сервиса и туризма