

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.09.2019 15:09:59
Уникальный программный документ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Учебно-методическое обеспечение дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Для успешной реализации образовательного процесса по программе «Технология продукции и организация общественного питания» и повышения его эффективности используются, как традиционные педагогические технологии, так и методы активного обучения: лекция-визуализация, проблемная лекция, практические занятия профессиональной направленности: метод мозгового штурма, деловая игра, а также методы анализа конкретных ситуаций в общественном питании.

а) Основная литература

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Киев: «Арий», М, «Лада», 2013.- 620с. ISBN 5-88676-044 X
2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания/ сост. М.Т.Лабзина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 768 с. ISBN 978 – 5 – 98879 – 132 - 4
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – 13-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013, - 373с.: ил.
4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания/ Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 1008с. ISBN 978-5-905170-02-7
5. Тутельян В.А. «Химический состав и калорийности Российских продуктов питания»: Справочник - М.: Де Ли плюс, 2012.
6. В.А.Доценко Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учеб. пособие/В.А.Доценко. – 4-е изд., стер – СПб.: ГИОРД, 2013 – 832 с.

б) дополнительная литература

1. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании/ Т.Н.Перетятко.- М.: «Дашков» и К 2009.- 232с. ISBN 978-5-394-01841-1
2. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов кн.1./ И.А. Рогов А.Г. Забаша., Г.П. Казюлин - М., «Колос С.», 2009.-367с. ISBN 5-95-32-0538-4
3. Рогов. И.А. Технология мяса и мясных продуктов кн.2. / И.А.Рогов., А.Г. Забаша., Г.П. Казюлин - М., «Колос», 2009. – 568с. ISBN 978-5-9532-0643-3
4. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учебное пособие/Е.Н.Артемова.- 2-е изд., перераб. и доп. – М.,- 2010.- 336с. ISBN 9785390004654

5. Шильман, Л.З. Практикум для проведения лабораторных работ: Метод. рекомендации / И.В. Симакова, Г.Е. Рысмухамбетова, А.В. Самышин. - Саратов: Изд «Орион», 2014. - 63с.

6. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М., 1999. - 480с. ISBN 5-93211-002-3

7. Уласевич, М.В. Технология приготовления пищи: Справочное пособие / М.В. Уласевич - Мн., Высш. шк., 2009. - 256с. ISBN 9850605871

в) Информационное обеспечение

1. Полнотекстовая база данных иностранных журналов rolpred.com,

2. Поисковые системы Yaundex:

3. Поисковая системы Google:

4. www.twirl.com/files/food/catering/;

5. www.knigafud.ru/boors/.

Для проведения занятия используется следующее материально-техническое обеспечение:

- комплект мультимедийного оборудования;
- модуль ресторанного оборудования;
- компьютерный класс;
- оборудование учебно-научно-производственного цеха «Пищевик»;

• технологическое оборудование учебной лаборатории кафедры ТПП:

- лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции;

Механическое оборудование:

1. Просеиватель типа МП в составе УKM
2. Посудомоечная машина Aristarco 50.32
3. Размолочный механизм МИ в составе УKM
4. Картофелеочистительная машина МОК-350
5. Дисковая овощерезка типа МО-01 в составе УKM
6. Протирочный механизм МО-02 в составе УKM
7. Мясорубка МИМ-300
8. Дисковая ломтерезка «Krupps»
9. Слайсер Family 220 CE.
10. Механизм для перемешивания и взбивания типа ВМ в составе УKM
11. Тестомесильная машина Прима-40
12. Тестораскаточная машина МРТ-60

Тепловое оборудование:

1. Пищеварочный котел КПЭ-60
2. Кипятильник КНЭ-50
3. Мини хлебопекарная печь FT-8705.

4. Шкаф ШЖЭ–0,68Е
5. Шкаф конвекционный с пароувлажнением FC05EU
6. Электроплита ПЭ-0,51Ш
7. Электроплита ПЭ-0,34
8. Электрический водонагреватель накопительного типа
9. Кофеварка Cameron CM-6850T
10. Кофеварка рожкового типа
11. Микроволновая печь
12. Жаровня вращающаяся ЖВЭ-750

Торгово-эксплуатационное оборудование:

1. Электронные весы ВЭ-15Т (торговые)
2. Электронные весы ВП-15Ф (фасовочные)
3. Контрольно-кассовые машины:

Аркус-Касби-02;

ККМ R-Кеерер 6100.

4. Грузоподъемная тележка ТГВ-1250
5. Охладитель соков ОН-30-2
6. Витрина охлаждаемая ВХС-1-0,315