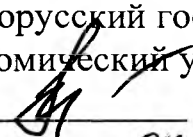


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»


В.Н.Шимов

«19» 04 2019 г.

Регистрационный номер № УД ~~3668~~ 19/уч.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине
для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»

СОСТАВИТЕЛЬ:

С.А. Сергейчик. профессор кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доктор биологических наук, профессор.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

А.М. Брайкова, доцент кафедры физикохимии материалов и производственных технологий учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук; доцент;

З.Е. Егорова, доцент кафедры физико-химических методов сертификации продукции учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 6 от 14.02.2019 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 5 от 17.04.2019 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

«Товароведение. Технология производства в общественном питании» - учебная дисциплина цикла дисциплин подготовки компонента учреждения высшего образования учебного плана первой ступени высшего образования, регламентирующего основные требования к подготовке студентов по специальности 1-25 01 10 – Коммерческая деятельность.

Цель учебной дисциплины «Товароведение. Технология производства в общественном питании» - формирование у студентов теоретических знаний, умений и практических навыков в области технологии производства широкого ассортимента безопасной и качественной пищевой продукции, физиологических основ рационального и сбалансированного питания, химического состава пищевых продуктов, освоения технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции отечественной и зарубежной кухни населению.

Задачи учебной дисциплины:

- изучить физиологические основы рационального и сбалансированного питания человека и химический состав пищевых продуктов;
- изучить технологию производства качественной и безопасной продукции общественного питания;
- обеспечить выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным компонентам пищи: углеводному, белковому, аминокислотному, жировому, витаминному и минеральному составу;
- дать представление об основах санитарии и гигиены производства продукции общественного питания;
- изучить способы и приемы технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- изучить физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их хранении, первичной и термической обработке;
- изучить технологию производства важнейших групп блюд и кулинарных изделий отечественной и зарубежной кухни;
- изучить основы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- дать представление об индустриализации процессов производства кулинарной продукции;
- изучить основные требования технологии к улучшению ассортимента выпускаемой продукции, а также требований, возникающих при переходе на индустриальный путь производства пищи;
- ознакомить будущих коммерсантов с техническими нормативными правовыми актами в области технологии производства продукции общественного питания.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины

«Товароведение. Технология производства в общественном питании» должна обеспечить формирование следующих групп компетенций.

Требования к академическим компетенциям специалиста.

Специалист должен:

АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач.

АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом.

АК-3. Владеть исследовательскими навыками.

АК-4. Уметь работать самостоятельно.

АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью).

АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем.

АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером.

АК-8. Обладать навыками устной и письменной коммуникации.

АК-9. Уметь учиться, повышать свою квалификацию в течение всей жизни.

Требования к социально-личностным компетенциям специалиста.

Специалист должен:

СЛК-1. Обладать качествами гражданственности.

СЛК-2. Быть способным к социальному взаимодействию

СЛК-3. Обладать способностью к межличностным коммуникациям.

СЛК-4. Владеть навыками сбережения здоровья.

СЛК-5. Быть способным к критике и самокритике.

СЛК-6. Уметь работать в команде.

Требования к профессиональным компетенциям специалиста.

Специалист должен быть способен:

ПК-1. Работать с юридической литературой и трудовым законодательством.

ПК-2. Организовывать работу малых коллективов исполнителей для достижения поставленных целей.

ПК-3. Взаимодействовать со специалистами смежных профессий.

ПК-4. Анализировать и оценивать собранные данные.

ПК-5. Владеть современными средствами телекоммуникаций.

ПК-6. Готовить доклады, материалы к презентациям.

ПК-7. Пользоваться глобальными информационными ресурсами.

В результате изучения учебной дисциплины специалисты должны **знать:**

- основы технологии производства продукции общественного питания, необходимые для технически обоснованного и экономически грамотного претворения в жизнь задачи обеспечения населения физиологически полноценным, безопасным, с высокими вкусовыми свойствами питанием;

- физиологические основы рационального питания;

- принципы производства кулинарной продукции и нормативно-правовую документацию, в соответствии с которой производится продукция;

- способы и приемы технологической обработки пищевых продуктов и

сущность протекающих в них физико-химических и биохимических изменений;

- основные требования технологии к улучшению ассортимента выпускаемой продукции;

- технологию производства готовой кулинарной продукции в Республике Беларусь и зарубежных странах;

- особенности лечебного (диетического), профилактического питания и питания отдельных групп населения;

уметь:

- владеть приемами и способами обработки сырья и полуфабрикатов, производства готовой продукции, оформления блюд отечественной и зарубежной кухни и их отпуска потребителям;

- составлять физиологически полноценные суточные рационы питания;

- осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

иметь навыки:

- работы с НД на продукцию общественного питания, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, составления меню;

- технологии приготовления наиболее распространенных блюд и кулинарных изделий отечественной и зарубежной кухни;

- контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Учебная дисциплина «Технология производства в общественном питании» построена с учетом достижений науки, техники, передового опыта предприятий общественного питания и базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курса товароведения продовольственных товаров; необходимое внимание уделяется технико-экономическим показателям производства. Она тесно связана с товароведением и экспертизой пищевых продуктов, экономикой и организацией общественного питания, физикой, химией, биологией, санитарией, гигиеной и является одним из основных при подготовке коммерсантов для сферы услуг.

В соответствии с учебным планом дневной формы получения высшего образования первой ступени учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение. Технология производства в общественном питании» для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» (семестр 5, 6, ДФО, ДГГ, курс 3), рассчитана на 198 часов, из них аудиторных занятий – 86 часов.

Распределение по видам занятий: лекции – 46 часов, лабораторные занятия – 40 часов. Форма текущей аттестации – экзамен.

В соответствии с учебным планом заочной формы получения высшего образования первой ступени учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Товароведение. Технология производства в общественном питании» рассчитана на 198 часов, из них аудиторных занятий – 18 часов.

Распределение по видам занятий: лекции – 10 часов, лабораторные занятия – 8 часов. Форма текущей аттестации – тестирование и экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема № 1. Предмет, цель, задачи и содержание учебной дисциплины.

Предмет, цель, задачи учебной дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Задачи технологии по улучшению качества и совершенствованию ассортимента пищевой продукции, повышению экономической эффективности производства.

Гигиеническая оценка состояния питания населения Республики Беларусь и пути его улучшения.

Тема № 2. Физиологические основы рационального питания

Питание и жизнедеятельность организма человека. Роль питания в жизнедеятельности организма человека. Характеристика и значение отдельных компонентов пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества). Строение и функции пищеварительной системы. Регуляция процессов пищеварения. Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Понятие об адекватном питании.

Энергетические траты организма. Рекомендуемые нормы содержания пищевых веществ в суточных рационах питания и их калорийность. Усвояемость пищи и факторы, ее определяющие. Режим питания. Гигиена и санитария питания. Пищевые отравления и их профилактика. Защитные компоненты пищи. Антиалиментарные факторы.

Физиологические основы составления пищевых рационов. Физиологические принципы построения пищевых рационов. Комплектация блюд для отдельных приемов пищи. Составление меню и его дифференциация для разных контингентов питающихся. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания.

Защитные компоненты пищи и компоненты, неблагоприятно влияющие на организм. Характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи и их классификация. Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ.

Характеристика антипищевых компонентов продуктов питания. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм человека.

Особенности питания отдельных групп населения, профилактического и лечебного питания. Особенности питания отдельных групп населения (детей и подростков, студентов, научных сотрудников, работников промышленных предприятий, спортсменов, беременных женщин, матерей, пожилых людей).

Профилактическое питание. Лечебное питание. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии. Диеты и их назначение. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации.

Тема №3. Общие представления о технологии производства продукции общественного питания

Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания. Принципиальная схема процесса производства кулинарной продукции. Характеристика основных стадий процесса. Экономическая и технологическая целесообразность различных схем производства продукции. Пути индустриализации и повышения экономической эффективности производства продукции общественного питания.

Ассортимент и краткая характеристика продукции общественного питания.

Первичная и тепловая обработка продуктов. Общая характеристика приемов первичной обработки продуктов. Пищевые продукты как объекты тепловой обработки. Принципы обоснования оптимального режима тепловой обработки. Основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов. Совершенствование способов тепловой обработки продуктов с целью повышения качества готовой продукции.

Изменение пищевой ценности продуктов при первичной и тепловой обработке и их влияние на качество готовой продукции. Изменение пищевой ценности продуктов при первичной обработке. Изменение основных пищевых веществ, вкусовых свойств, консистенции и цвета продуктов при тепловой обработке. Изменение содержания витаминов. Влияние изменений, происходящих при первичной и тепловой обработке на пищевую ценность, вкусовые достоинства и экономические показатели производства готовой продукции.

Документы, регламентирующие технологические процессы и качество готовой продукции. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Стандартизация продукции общественного питания. Технические нормативные правовые акты (ТНПА), их содержание, построение и значение в обеспечении пищевой продукции высокого качества продукции. Рецептурные справочники, их содержание и роль в организации технологического процесса.

Тема №4. Первичная обработка продуктов в производстве полуфабрикатов

Общая характеристика первичной обработки продуктов и производство полуфабрикатов.

Полуфабрикаты из овощей. Первичная обработка овощей и картофеля. Технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей и картофеля. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Экономическая эффективность использования отходов. Условия хранения полуфабрикатов, их транспортирование и сроки реализации.

Полуфабрикаты из мяса, птицы и субпродуктов. Особенности химического состава и строения мышечной и соединительной тканей различных частей туши (полутуши) убойного скота, их влияние на способы тепловой обработки мяса. Схемы разделки говяжьей туши (полутуши). Схемы разделки бараньей, телячьей и свиной туш. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Схема первичной обработки домашней птицы и дичи. Ассортимент полуфабрикатов из них. Условия хранения полуфабрикатов, транспортировка и сроки реализации.

Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря. Схема разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря и их использование. Обработка нерыбных продуктов моря. Условия хранения полуфабрикатов, транспортировка и сроки реализации.

Тема №5. Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции. Оформление блюд и отпуск потребителям

Общая характеристика тепловой обработки продуктов и производство готовой продукции. Физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных компонентов пищи в процессе тепловой обработки. Виды нагрева продуктов. Способы тепловой обработки пищевых продуктов.

Бульоны и соусы. Бульоны из продуктов животного происхождения. Процесс образования бульона, режимы варки. Грибной бульон и овощные отвары. Централизованное производство бульонов. Условия хранения и сроки реализации.

Соусы. Значение в питании. Классификация. Схемы производства соусов. Основные соусы и их производные. Централизованное производство соусов. Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами. Условия хранения и сроки реализации.

Супы. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Супы. Значение в питании. Классификация. Схемы производства супов. Ассортимент, условия хранения и сроки реализации супов.

Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Вареные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные картофель и овощи. Режимы обработки и нормы выхода. Приготовление блюд из грибов. Ассортимент блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Оформление и отпуск потребителям.

Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Способы обработки продуктов. Схемы производства каш, консистенция каш и выход готового продукта. Жареные и запеченные изделия из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации блюд. Оформление и отпуск потребителям.

Блюда из мяса и субпродуктов, птицы. Способы тепловой обработки мяса и птицы. Приготовление блюд и изделий. Ассортимент блюд из мяса и

птицы. Подбор гарниров и соусов. Блюда из субпродуктов. Ассортимент и приготовление изделий из котлетной массы. Условия хранения и сроки реализации блюд и изделий. Оформление и отпуск потребителям.

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Ассортимент и приготовление блюд из рыбы. Ассортимент и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

Блюда из яиц и творога. Способы обработки, используемые для приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

Замороженные кулинарные изделия. Ассортимент замороженных кулинарных изделий, технология их производства. Условия хранения, размораживания и разогрева замороженных кулинарных изделий. Оформление и отпуск потребителям.

Холодные блюда и закуски. Классификация холодных блюд и закусок, их назначение. Обработка продуктов и приготовление блюд и закусок, особенности их оформления. Горячие закуски. Ассортимент блюд и закусок. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки. Классификация сладких блюд. Компоты, желе, заливные блюда, мороженое. Суфле, пудинги и другие сладкие блюда. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

Горячие и холодные напитки. Классификация. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада. Коктейли. Холодные напитки собственного производства. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

Изделия из теста. Формирование теста из пшеничной муки. Способы разрыхления теста. Виды и технология приготовления дрожжевого теста. Виды и технология приготовления бездрожжевого (пресного) теста. Централизованное производство полуфабрикатов из муки (теста). Фарши и отделочные полуфабрикаты для изделий из теста.

Ассортимент и производство изделий из дрожжевого теста. Ассортимент и производство изделий из бездрожжевого теста. Выпечка изделий из теста. Отделка готовых полуфабрикатов из теста. Условия и сроки реализации мучных изделий.

Мучные блюда и кулинарные изделия. Отпуск потребителям. Условия и сроки реализации. Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема № 6. Технология производства кулинарной продукции в зарубежных странах

Особенности технологии производства кулинарной продукции кухонь различных стран мира. Технология приготовления блюд и изделий в национальной кухне Республики Беларусь.

Технология приготовления блюд и изделий в европейской, африканской и американской кухнях.

Технология приготовления блюд и изделий в индийской, китайской и японской кухнях.

Тема № 7. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляемый на предприятиях общественного питания. Контроль качества пищевых продуктов, осуществляемый технологическими и санитарными лабораториями. Государственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Органолептический анализ (бракераж) пищи. Порядок отбора проб для анализа качества пищевых продуктов. Методы, применяемые при контроле качества пищевой продукции.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение. Технология производства в общественном питании»

для специальности 1-25 01 10 – Коммерческая деятельность

(дневная форма получения высшего образования первой ступени)

Но- мер те- мы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лек- ции	Прак- тические занятия	Самос- тоятель- ные занятия	Лабора- тор- ные занятия	Количество часов УСРС			
						Лек- ции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Предмет, цель, задачи и содержание учебной дисциплины	2	-	-	-	-	-	[1-10, 11-15], ЭУМК	Опрос
2	Физиологические основы рационального питания	8	-	-	4	2	-	[1-10,11-15, 17, 19, 21, 23- 29], ЭУМК	Защита практической работы, опрос, презентации
3	Общие представления о технологии производства продукции общественного питания	6	-	-	-	-	-	[11, 12, 14,15, 5, 26, 27, 30], ЭУМК	Опрос, презентации
4	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	6	-	-	4	-	-	[11, 12,14, 15], ЭУМК	Защита практической работы, опрос, презентации
5	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции. Оформление блюд и отпуск потребителям	16	-	-	28	-	-	[11, 12, 14, 15, 19, 21, 22, 26, 27,30], ЭУМК	Защита практической работы, опрос, презентации
6	Технология производства кулинарной продукции в зарубежных странах	2	-	-	4	2	-	[15, 16,22, 25], ЭУМК	Защита практической работы, опрос, презентации
7	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	-	-	-	-	-	[11-15], ЭУМК	Защита практической работы. опрос, презентации
	Итого:	42			40	4			Экзамен

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Товароведение. Технология производства в общественном питании»
для специальности 1-25 01 10 – Коммерческая деятельность
(заочная форма получения высшего образования первой степени)

Но- мер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лек- ции	Прак- тичес- кие заня- тия	Самос- по- ня- тель- ные занятия	Лабо- ратор- ные заня- тия	Количество часов УСРС			
						Лек- ции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Предмет, цель, задачи и содержание учебной дисциплины	2	-	-	-	-	-	[1-10, 11-15], ЭУМК	Опрос
2	Физиологические основы рационального питания	4	-	-	4	-	-	[1-10,11-15, 17, 19, 21, 23- 29], ЭУМК	Защита практической работы, опрос, презентации
3	Общие представления о технологии производства продукции общественного питания	2	-	-	-	-	-	[11, 12, 14,15, 25,26, 27, 30], ЭУМК	Опрос, презентации
4	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	2	-	-	4	-	-	[11, 12,14, 15], ЭУМК	Защита практической работы, опрос, презентации
	Итого:	10			8				Тестирование. Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Товароведение. Технология производства в общественном питании»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа обучающихся.

Для самостоятельной работы рекомендуется бюджет времени 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы студентов являются следующие:

- подробное ознакомление с учебной программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине в целом и по ее разделам; определение наличия ее в библиотеке БГЭУ и других доступных источниках;
- изучение необходимой литературы по темам; подбор дополнительных цитируемых источников;
- изучение и расширение лекционного материала за счет специальной литературы, проведения консультаций с преподавателем;
- подготовка к лабораторным занятиям по специально разработанным планам с изучением нормативно-правовой, основной и дополнительной литературы;
- подготовка к экзамену по изучаемой дисциплине.

Самостоятельная работа обучающихся состоит в переработке обзорного лекционного материала, в изучении программного материала по учебным дисциплинам и рекомендуемым преподавателем другим информационным источникам, в подготовке к лабораторным занятиям.

Для текущего контроля учебных достижений обучающихся используются устный и письменный опрос в процессе занятий, разноуровневые контрольные занятия по отдельным темам программы, защита индивидуальных заданий, презентации, собеседование при проведении индивидуальных и групповых консультаций и другие средства диагностики полученных студентами знаний.

Нормативные и законодательные акты

1. О защите прав потребителей: Закон Республики Беларусь от 9 января 2002 г., № 90-3// Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. – 2002.- № 10. – С. 3-23.
2. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 г., № 217-3// Национальная экономическая газета. Приложение «Информбанк». – 2003. - № 54. – С. 2-6.
3. О внесении дополнений и изменений в Закон Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека»: Закон Республики Беларусь от 5 июля 2004 г., № 302 // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. – 2004. - № 11. – С. 14- 15.
4. О безопасности генно-инженерной деятельности: Закон Республики Беларусь от 9 января 2006 г., № 96-3// Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. – 2006. - № 9. – 2/1193.
5. Государственный стандарт Республики Беларусь СТБ ИСО/ТУ 22000 / ПР «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководство по применению ИСО 22000». – Минск: Госстандарт, 2006. – 19 с.
6. Государственный стандарт Республики Беларусь СТБ ИСО/ТУ 22000 / ПР «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в пищевой цепи». – Минск: Госстандарт, 2006. – 42 с.
7. Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования: СТБ 1100-2016. – Введ. 01.02.2017. – Минск: Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации, 2017. – 30 с.
8. Санитарные нормы и правила и гигиенические нормативы «Требования к потреблению пищевых веществ и энергии для различных групп населения Республики Беларусь»// Министерство здравоохранения Республики Беларусь. Постановление № 16 от 14 марта 2011 г. – 24 с.
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»: ТР ТС 021/2011. – Введ. 01.07.2013. – М.: Комиссия Таможенного союза, 2011. – 156 с.
9. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011. – Введ. 01.07.2013. – М.: Комиссия Таможенного союза, 2011. – 29 с.
10. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»: ТР ТС 09/2012. – Введ. 20.07.2012. – М.: Комиссия Таможенного союза, 2012. – 308 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

11. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум/ И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2017. – 414 с.

12. Магомедов, Г.О. Перспективы использования патоки в технологии производства низкокалорийных кондитерских изделий / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Л. А. Лобосова // Кондитерское производство. – 2015. - № 5. – С. 7- 9.

13. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – М.: Кнорус, 2018. – 345 с.

14. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2015. – 416 с.

15. Чижилова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник/ О.Г. Чижилова, Л.О. Коршенко. – М.: Юрайт, 2018. – 199 с.

Дополнительная:

16. Бурло, В.Д. Французская кухня для вас / В.Д. Бурло, Н.А. Рыбкина. – Минск: Брильянт, 1997. - 480 с.

17. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие/ [С.И. Сычик и др.]; под ред. С.И. Сычик, Е.В. Федоренко. – Минск: РИПО, 2017. – 134 с.

18. Горбачев, В.В. Витамины. Микро – и макроэлементы. Справочник / В.В. Горбачев, В.Н. Горбачева. – Минск: Книжный дом, 2012. – 544 с.

19. Диетическая кулинария. Лучшие рецепты. – Минск: Современное слово, 1998. - 288 с.

20. Иванова, Л. Пряности, специи, приправы / Л. Иванова. – Смоленск: Русич, 1999. – 624 с.

21. Касьянов, Г.И. Технология продуктов детского питания: учебник / Г.И. Касьянов. – М.: Мастерство; Академия, 2012. – 224 с.

22. Кухня народов Европы. – М.: Квадрат, 1993. - 350 с.

23. Лифляндский, В.Г. Новейшая энциклопедия незаменимых веществ / В.Г. Лифляндский. – С Пб.: Нева, 2004. – 384 с.

24. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 556 с.

25. Самые популярные блюда мира / З.И. Дудюк – Минск: Литература, 1997. - 736 с.

26. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания: учебное пособие / И.Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2002. - 798 с.

27. Сборник рецептур белорусских блюд для предприятий общественного

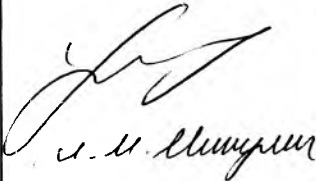
питания всех форм собственности. – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров. - 2003 . - 679 с.

28. Сергейчик, С.А. Физиологическая роль химических элементов продуктов питания: учебно-методическое пособие / С.А. Сергейчик. – Минск: БГЭУ, 2008. – 193 с.

29. Уголев, А.М. Теория адекватного питания и трофология / А.М. Уголев. СПб.: Наука, 1991. - 272 с.

30. Уласевич, М.В. Приготовление пищи: спецтехнология / М.В. Уласевич. - Минск: Высшэйшая школа, 2003. – 367 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы по изучаемой учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номер протокола)
Экономика общественного питания	Экономика торговли и услуг	Нет 	Учебную программу по учебной дисциплине «Товароведение. Технология производства в общественном питании» рекомендовать к утверждению (протокол № 7 (от 14.02.2019 г.)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____/____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____(протокол № ____ от _____ 20__ г.)

Заведующий кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
