

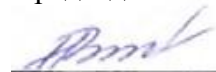
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о подписи:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Технология продуктов общественного питания

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

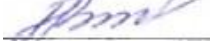
Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Технология продуктов общественного питания».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТПП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

Буракова Л.Н. доцент, к.т.н.



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: овладение и применение практических и теоретических знаний в области технологических процессов производства продуктов питания; методов принятия решений при разработке новых технологических процессов производства продукции предприятий питания.

Задачи:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.28 «Технология продуктов общественного питания» относится к дисциплинам, обязательной части образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

- знание математических и химических законов;
- умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;
- владение навыком работы с учебно-методической литературой.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	31 Способен осуществлять поиска, сбора и обработку информации требующуюся для решения поставленной -задачи
		У1 Применяет способы поиска, сбора и обработку информации требующуюся для решения поставленной -задачи
		В1 Обладает способами поиска, сбора и обработки информации для решения поставленной -задачи
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	32 Способен осуществлять методику систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи

		У2 Применяет критический анализ информации, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
		В2 Обладает методикой систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
		33 Аргументирует методики системного подхода при решении поставленных задач
		У3 Применяет методики системного подхода при решении поставленных задач
		В3 Обладает методиками системного подхода при решении поставленных задач
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.5 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания	34 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания
		У4 Применяет технологические процессы при производстве продуктов питания
		В4 Обладает способами применения технологических процессов

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 8 зачетных единицы, 288 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/5	52	-	68	132	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Введение. Технологический цикл производства кулинарной продукции.	2	-	-	-	2	УК 1.1 ОПК-4.7	устный опрос
2	2	Классификация процессов обработки пищевых продуктов	2	-	-	24	26	УК 1.2 УК 1.3 ОПК 4.7	устный опрос
3	3	Изменения основных пищевых веществ в	6	-	18	24	48	УК 1.2 УК 1.3	устный опрос

		процессе производства продуктов общественного питания						ОПК 4.7	
4	4	Первичная и тепловая обработка продуктов животного происхождения	10	-	6	26	42	УК 1.2 УК 1.3 ОПК 4.7	устный опрос
5	5	Первичная и тепловая обработка продуктов растительного происхождения	10	-	8	26	44	УК 1.2 УК 1.3 ОПК 4.7	устный опрос
6	6	Технология приготовления кулинарных блюд и изделий, закусок, напитков	22	-	36	32	90	УК 1.2 УК 1.3 ОПК 4.7	устный опрос
	Курсовая работа		-	-	-				
	Экзамен		-	-	-		36		
Итого:			52	-	68	132	288		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. Введение. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Роль общественного питания в современных условиях. Предмет и задачи дисциплины, её содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и её значение для подготовки бакалавров. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.

Раздел 2. Классификация процессов обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические. Классификация приемов тепловой обработки.

Раздел 3. Изменения основных пищевых веществ в процессе производства продуктов общественного питания. Функционально-технологические свойства пищевых продуктов. Изменение свойств белков в процессе технологической обработки пищевых продуктов. Изменения жиров в процессе технологической обработки пищевых продуктов. Изменения углеводов в процессе технологической обработки пищевых продуктов.

Раздел 4. Первичная и тепловая обработка продуктов животного происхождения. Первичная обработка мяса и мясопродуктов. Первичная обработка птицы и дичи. Тепловая обработка мяса, мясопродуктов и птицы. Первичная и тепловая обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Первичная и тепловая обработка яиц, меланжа, яичного порошка и творога.

Раздел 5. Первичная и тепловая обработка продуктов растительного происхождения. Первичная обработка овощей, плодов и грибов. Тепловая обработка овощей и грибов. Первичная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Тепловая обработка крупяных, бобовых и макаронных изделий. Изменение физико-химических свойств круп, бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке.

Раздел 6. Технология приготовления кулинарных блюд и изделий, закусок, напитков. Технология приготовления супов. Технология приготовления соусов. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления блюд из птицы и дичи. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции.
2	2	2	Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов: механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические.
3	3	2	Изменение свойств белков в процессе технологической обработки пищевых продуктов.
		2	Изменение свойств жиров в процессе технологической обработки пищевых продуктов.
		2	Изменение свойств углеводов в процессе технологической обработки пищевых продуктов.
4	4	2	Первичная обработка мяса и мясопродуктов.
		2	Первичная обработка птицы и дичи.
		2	Тепловая обработка мяса, мясопродуктов и птицы.
		2	Первичная и тепловая обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.
		2	Первичная и тепловая обработка яиц, меланжа, яичного порошка и творога
5	5	2	Первичная обработка овощей, плодов и грибов.
		2	Тепловая обработка овощей и грибов.
		2	Первичная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
		2	Тепловая обработка крупяных бобовых и макаронных изделий.
		2	Изменение физико-химических свойств круп, бобовых и макаронных изделий при тепловой обработке.
6	6	2	Технология приготовления супов.
		1	Технология приготовления соусов.
		1	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
		2	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
		1	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
		2	Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

		2	Технология приготовления блюд из птицы и дичи.
		1	Технология приготовления блюд из яиц и творога
		4	Технология приготовления холодных блюд и закусок
		6	Технология приготовления сладких блюд и напитков
Итого		52	

Практические занятия учебным планом не предусмотрены

Лабораторные работы

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	3	6	Изменение белков в процессе технологической обработки продуктов. Типы коагуляции глобулярных белков. Изменение растворимости белков. Деструкция белков в процессе тепловой обработки: выделение летучих соединений.
		6	Изменение жиров в процессе тепловой обработки продуктов: изменение органолептических и физико-химических показателей жира в процессе нагревания.
		6	Изменение углеводов (сахаров и крахмала). Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы. Влияние температуры нагревания на органолептические свойства продуктов карамелизации сахарозы. Изменение крахмала в процессе обработки продуктов: клейстеризация, влияние сахара, поваренной соли и органических кислот на вязкость крахмального клейстера. Изменение свойств крахмала в процессе сухого нагревания (деструкция крахмала).
3	4	4	Влияние технологических факторов на изменение консистенции и содержание пищевых веществ при обработке продуктов животного происхождения. Микроскопия препаратов различных видов и частей туши мяса, рыбы. Деформация соединительной ткани вследствие тепловой денатурации белков.
		2	Влияние технологических факторов на изменение консистенции и содержание пищевых веществ при обработке овощей. Строение ткани овощей и влияние некоторых факторов на механическую прочность, продолжительность тепловой обработки овощей.
4	5	8	Изменение свойств муки под влиянием некоторых факторов, изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке.
5	6	4	Ассортимент и особенности технологии приготовления супов.
		2	Ассортимент и особенности технологии приготовления соусов.
		4	Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из овощей.
		2	Ассортимент и особенности технологии приготовления и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
		4	Ассортимент и особенности технологии приготовления из рыбы.
		4	Ассортимент и особенности технологии приготовления из мяса и птицы.
		2	Ассортимент и особенности технологии приготовления из яиц и творога.
		6	Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок.
8	Ассортимент и особенности технологии приготовления сладких блюд и напитков.		
Итого:		68	

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1-7	60	Подготовка к защите тем	подготовка и оформление практических

			дисциплины	работ
2	1-7	32	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	1-7	9	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	1-7	25	Консультации в группе перед экзаменом	подготовка к аттестациям, экзамену
5	1-7	6	Экзамен	
Итого:		132		

5.2.3. Преподавание дисциплины/модуля ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Технология традиционного обучения, информационные технологии.

6. Тематика курсовых работ/проектов

1. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов.
2. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из картофеля.
3. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из круп.
4. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из макаронных изделий.
5. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из бобовых.
6. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из творога.
7. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из рыбы.
8. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из нерыбных продуктов моря.
9. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса.
10. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из субпродуктов.
11. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд из мяса диких животных

12. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий из птицы и дичи.
13. Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок.
14. Ассортимент и особенности технологии приготовления железированных сладких блюд.
15. Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих сладких блюд.
16. Ассортимент и особенности технологии приготовления кулинарных изделий из дрожжевого теста.
17. Ассортимент и особенности технологии приготовления кулинарных изделий из бездрожжевого теста.
18. Ассортимент и особенности технологии приготовления горячих и холодных напитков.
19. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд для лечебно-профилактического питания.
20. Ассортимент и особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для детского и школьного питания.

7.

Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
ВСЕГО:		100	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля (Оставить без изменений)

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.ru

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч.

отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Технология продуктов общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	31 Способен осуществлять поиск, сбора и обработку информации требующую для решения поставленной - задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 Применяет способы поиска, сбора и обработку информации требующую для решения поставленной - задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В1 Обладает способами поиска, сбора и обработки информации для решения поставленной -задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	32 Способен осуществлять методику систематизирования информации из источников , в соответствии с требованиями и условиями задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У2 Применяет критический анализ информации, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В2 Обладает методикой систематизирования	Не демонстрирует	Частично демонстрирует знание	Демонстрирует достаточные	Демонстрирует достаточные знания

		информации из источников , в соответствии с требованиями и условиями задачи	знание указанных вопросов	указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	знания указанных вопросов	указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	З3 Аргументирует методики системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У3 Применяет методики системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В3 Обладает методиками системного подхода при решении поставленных задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.5 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания	З4 Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У4 Применяет технологические процессы при производстве продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		В4 Обладает способами применения технологических процессов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Технология продуктов общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Введение в технологии продуктов питания : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100 "Продукты питания из растительного сырья" и 206800 "Технология продукции и организации общественного питания" / И. С. Витол [и др.] ; ред. А. П. Нечаев ; ТюмГНГУ. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. - 711 с.	15	25	100	-
2	Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Е. В. Литвинова, А. И. Шилов, Л. С. Большакова, З. П. Подкопаева ; под ред. Е. В. Литвиновой. - Москва : Академия, 2006. - 384 с.	15	25	100	-
3	Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/471775 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Заведующий кафедрой ТППП |  В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.К. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.
М.П.

