

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Биолого –технологический факультет

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОРД. 03-18018
« 07 » 10 2022г.

Биолого-технологический факультет переименован в Институт экологической и пищевой биотехнологии в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



ФГОС 2015

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)

Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

профиль: Технология и организация ресторанного дела

основной вид деятельности: научно-исследовательский

дополнительный вид деятельности: производственно-технологический

Курс: 3/3

Семестр 5,6

Факультет Биолого-технологический

Очная, заочная

очная, заочная,

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [з.е., часов]		Семестр
	Очная	Заочная (5лет)	
Общая трудоемкость по учебному плану	7/252	7/252	5/6
В том числе,			
Контактная работа	112	26	
Лекции	40	10	
Лабораторные занятия	72	16	
Самостоятельная работа, всего	140	213 +13	
Контрольная работа/ реферат	К	К	5
Курсовой проект (курсовая работа)	КР	КР	6
Форма контроля			
Зачет с оценкой	1	1	5
Экзамен	1	1	6

Новосибирск 2022

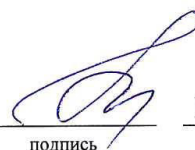
1065

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 №1332.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ТПП, к.с.-х.н.

(должность)



подпись

Ворожейкина Н.Г.

ФИО

1.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- ассортимент и технологию продукции общественного питания;
- физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- факторы влияющие на полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

-нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции

уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- пользоваться и разрабатывать нормативную документацию;
- осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

-проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья полуфабрикатов и готовой продукции питания

владеть:

- навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;
- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий;
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.Б.18 «Технология продукции общественного питания», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

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

(ОПК-3) - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

(ОПК-5) - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

(ПК-1) способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать 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.

Табл. 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ПК)
1	Знать:	
1.	-ассортимент и технологию продукции общественного питания; -физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; -факторы влияющие на полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания. -нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции	ОПК- 3; ОПК -5; ПК-1
2.	Уметь:	

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания в практической деятельности; -оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; - принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; -пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; - осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. -проводить стандартные испытания по определению показателей физико- механических и физико-химических свойств используемого сырья полуфабрикатов и готовой продукции питания 	ОПК-2; ОПК -3; ОПК 5;ПК-1
3.	Владеть:	
	<ul style="list-style-type: none"> - навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий -практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; -методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; -методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий; -рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования 	ОПК-5; ОПК-2; ПК-1; ПК – 4;

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.Б.18 «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Физиология питания», «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Биохимия», «Химия пищи», «Технология пищевых производств», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Методика научных исследований в пищевой отрасли», и является основой для последующего изучения дисциплин: «Научные основы производства продуктов питания», «Детское и функциональное питание», «Кондитерское производство», «Контроль качества», «Производственный учет и отчетность», «Ресторанный бизнес», «Бизнес-планирование», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Сертификация услуг в общественном питании».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ПК)
		Лекции и (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 5					
1.	Введение. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания	1	2	2	5	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
2.	Классификация продукции общественного питания. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.	2	2	2	6	ОПК 2; ОПК-3;ПК-1; ПК-4;
3.	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов	3	4	2	9	ПК-1
3.1	Изменение белков.	2	2	4	8	ПК-1
3.2	Изменение углеводов.	2	2	4	8	ПК-1
3.3	Изменение жиров, витаминов	2	2	4	8	ПК-1
3.4	Изменение окраски продуктов	2	2	4	8	ПК-1
4.	Производство полуфабрикатов, физико-химические изменения при их кулинарной обработке.		2	4	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.1	Производство полуфабрикатов из овощей.		4	4	8	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.2	Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов.	2	4	6	12	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.3	Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	2	2	4	8	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.4	Производство полуфабрикатов из рыбы.		4	6	10	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;

	Выполнение контрольной работы			12	12	
	Подготовка к зачету с оценкой			12	12	
	ИТОГО (5 семестр)	18	32	58	108	
	Семестр 6					
5	Технология производства блюд					ОПК-2; ОПК-5; ПК-1.
5.1	Супы	2	4		6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
5.2	Соусы			2	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
5.3	Блюда и гарниры из овощей.	2		2	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
5.4	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.		4	2	8	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
5.5	Блюда из мяса и мясных продуктов.	2	4	1	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
5.6	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	4	2	6	ОПК-5; ПК-1;
5.7	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	2	4	1	6	ОПК-5; ПК-1;
5.8	Блюда из яиц и творога.			2	4	ОПК-5
5.9	Холодные блюда и закуски.	2	4	2	6	ОПК-5; ПК-4;
5.10	Сладкие блюда.			2	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
5.11	Горячие и холодные напитки.	2	4	2	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
5.12	Охлажденные и быстрозамороженные блюда.			2	4	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
6.	Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.	2	4	8	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
6.1	Производство мучных блюд и гарниров.			2	4	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;

6.2	Производство мучных кулинарных изделий.			2	4	ОПК-2; ПК-1;
7.	Приготовление блюд школьного питания.	2	4		6	ОПК-2; ПК-1;
8.	Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.		4	2	6	ОПК-2; ПК-1;
	Выполнение курсовой работы			36	36	
	Экзамен			27	27	
	ИТОГО (6 семестр)	22	40	55	144	
	ВСЕГО	18/22	32/40	58/55	108/144	

Таблица 3. Заочная форма

№ и/и	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия, (ЛР)	Самостоятельная работа, (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					
1.	Введение. Общая характеристика технологического процесса, предприятия общественного питания. Классификация продукции общественного питания.			4	4	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
2.	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов.			6	6	ОПК 2; ОПК-3; ПК-1; ПК-4;
2.1	Изменение белков. Изменение углеводов			4	4	ПК-1
2.2	Изменение жиров, витаминов. Изменение окраски продуктов.			4	4	ПК-1
3.	Производство полуфабрикатов, физико-химические изменения при их кулинарной обработке.			4		ПК-1
3.1	Производство полуфабрикатов из овощей.			4	4	ПК-1

3.2	Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов.		2	8	12	ПК-1
3.3	Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика			4	4	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
3.4	Производство полуфабрикатов из рыбы.		2	6	8	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
	Семестр 8					
4	Технология производства блюд			4	4	ОПК -2; ОПК-5;
4.1	Супы. Соусы.	2	2	8	12	ОПК -2; ОПК-5;
4.2	Блюда и гарниры из овощей.			4	4	ОПК -2; ОПК-5;
4.3	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.			6	6	ОПК -2; ОПК-5;
4.4	Блюда из мяса и мясных продуктов.	2	2	6	10	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.5	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.			6	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.6	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.		2	4	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.7	Блюда из яиц и творога.			4	4	ОПК-2; ОПК-5
4.8	Холодные блюда и закуски.	2	2	6	10	ОПК-2; ОПК-5
4.9	Сладкие блюда.	2	2	6	10	ОПК-5; ПК-1
4.10	Горячие и холодные напитки.			6	6	ОПК-5; ПК-1
4.11	Охлажденные и быстрозамороженные блюда.			6	6	ОПК-5; ПК-1
4.12	Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.			8	8	ОПК-5; ПК-1

4.12	Производство мучных блюд и гарниров.	2		6	8	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.13	Производство мучных кулинарных изделий.			6	6	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.14	Приготовление блюд школьного питания.			8	8	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
4.15	Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.		2	8	10	ОПК-2; ОПК-5; ПК-1;
	Выполнение курсовой работы			36	36	
	Экзамен			9	9	
	ИТОГО	10	16	213	252	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных работ, контрольной работы, курсовой работы¹.

3.1 Содержание отдельных разделов и тем

Семестр 5(7)

2.2. СОДЕРЖАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ

2.2 Содержание отдельных разделов и тем:

Раздел 1. Введение. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания

Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки инженеров-технологов. Методы учебной деятельности и система контроля качества знаний.

Раздел 2

Классификация продукции общественного питания. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.

Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация. Тенденции расширения ассортимента продукции.

¹ Согласно учебному плану;

Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.

Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.

Раздел 3

Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов

Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ.

Белки (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность, биологическая ценность; влияние тепловой обработки на изменения белков - денатурация, деструкция).

Жиры (пищевая ценность, технологическое назначение, гидролиз, окисление, органолептические свойства).

Углеводы (сахара - гидролиз, глубокий распад, крахмал-набухание и клейстеризация, деструкция; структурно-механические характеристики, органолептические показатели, выход продукции и т.д.).

Роль воды в формировании качества продукции.

Структурно-механические характеристики сырья и готовой продукции.

Теплофизические и массовлагообменные свойства сырья.

Раздел 4

4.1. Производство полуфабрикатов, физико-химические изменения при их кулинарной обработке.

Производство полуфабрикатов из овощей. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающее изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

4.2 .Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов.

Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов.

4.3 Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика

Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству.

4.4 Производство полуфабрикатов из рыбы.

Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.

Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Ассортимент. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленой и котлетной масс). Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов.

Раздел 5

Технология производства блюд

5.1 Соусы

Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.

5.2 Супы

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных и т.д.). Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

5.5 Блюда и гарниры из овощей.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

5.4 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технологическая характеристика сырья.

Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп.

Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка бобовых. Физико-химические процессы, происходящие в бобовых при варке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

5.5 Блюда из мяса и мясных продуктов.

Технологическая характеристика сырья.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное использование.

5.6 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.

Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах.

Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование.

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.

Тепловая кулинарная обработка Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

5.7 Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Технологическая характеристика сырья.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

5.8 Продукция из яиц и творога.

Технологическая характеристика сырья.

Механическая кулинарная обработка.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.

5.9 Холодные блюда и закуски.

Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов.

Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства.

Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

5.10 Сладкие блюда.

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент.

Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д.

Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.

Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

5.11. Горячие и холодные напитки

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.

Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

5.12. Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция.

Охлажденные блюда. Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Быстрозамороженные блюда. Ассортимент. Технология производства.

Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Раздел 6. Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.

6.1 Производство мучных блюд и гарниров.

Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.

Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки.

Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству.

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.

6.2 Производство мучных кулинарных изделий.

Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечке полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.

Раздел 7. Приготовление блюд школьного питания.

Характеристика рационов питания школьников. Ассортимент блюд. Особенности состава блюд для школьников разного возраста. Особенности технологии производства блюд для школьного питания.

Раздел 8. Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.

Характеристика рационов питания и лечебных диет.

Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся.

Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы²

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>

2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> – Режим доступа: по подписке.

² Не более 3 источников;

3. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Бакалавриат) - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1258148> – Режим доступа: по подписке..

4.2. Список дополнительной литературы

1. Технология продукции общественного питания / Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-679-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016432>

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>

3. Холодные и горячие закуски : практическое руководство / А. С. Ратушный С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 106 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05476-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085560>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru
4.		

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Ворожейкина Н.Г. Технология продукции общественного питания ч.1. Физико- химические процессы при кулинарной обработке продуктов: метод. указания/ Н.Г. Ворожейкина, О.В. Лисиченок, Е.В. Тарабанова, -Новосиб. гос.агро. ун-т Биол. - технол. фак -т.; 2022.- 38 с. .

³ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

2. Ворожейкина Н.Г. Технология продукции общественного питания

ч.2.Технология кулинарной продукции: метод. указания/Новосиб. гос. агро. ун-т Биол. -технол. фак-т. Н.Г. Ворожейкина - Новосибирск, изд-во НГАУ, 2022. - 98 с.

3. Ворожейкина Н.Г. Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения. Метод указания для выполнения курсовой работы// Ворожейкина Н.Г. - Новосибирск, изд-во НГАУ, 2022. - 28 с.

4. Ворожейкина Н.Г.- Технология продукции общественного питания: методические указания для самостоятельной и контрольной работ. Ворожейкина Н.Г. /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; 2022. - 12 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Основы организации производства продукции общественного питания. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Общая характеристика технологического процесса предприятия.	35 слайдов
2.	Презентация	Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.	38 слайдов
3.	Презентация	Функционально - технологические свойства белков и их изменения при кулинарной обработке. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.	44 слайда
4.	Презентация	Значение углеводов в питании. Изменение углеводов при кулинарной обработке.	55 слайдов

		Изменение крахмала при кулинарной обработке.	
5.	Презентация	Изменение жиров в продуктах животного и растительного происхождения при кулинарной обработке.	39 слайдов
6.	Презентация	Изменение витаминов при кулинарной обработке. Значение минеральных веществ в питании.	22 слайдов
7.	Презентация	Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при кулинарной обработке	18 слайда
8.	Презентация	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	20 слайдов
9.	Презентация	Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели безопасности продукции.	18 слайд
10.	Презентация	Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов,	24 слайда
11.	Презентация	Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, рыбы, из овощей.	30 слайдов
12.	Презентация	Супы	40 слайдов
13.	Презентация	Блюда и гарниры из овощей.	27 слайдов
14.	Презентация	Блюда из мяса и мясных продуктов.	29 слайда
15.	Презентация	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	36 слайдов
16.	Презентация	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	
17.	Презентация	Холодные блюда и закуски.	22 слайда
18.	Презентация	Горячие и холодные напитки	26 слайдов
19.	Презентация	Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.	30 слайдов
20.	Презентация	Приготовление блюд школьного питания.	18 слайдов
21.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
22.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
23.	Документ	СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к	57 с

	организации общественного питания населения	
--	---	--

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование: усилитель, колонки, микрофон
ЛОП-1	Аудитория для ЛПЗ	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОПК, ПК)
	5 семестр				
1	Классификация продукции общественного питания. Принципы построения рецептов на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.	5	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ПК-1;
2	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов	6	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-1
3	Изменение белков.	9	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-1
4	Изменение углеводов.	8	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение	ПК-1
5	Изменение жиров, витаминов	8	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич.	ПК-1;

				средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	
6	Изменение окраски продуктов	8	Л,ПЗ, СР	Кооперативное обучение	ПК-1; ОПК -2; ОПК-5;
7	Производство полуфабрикатов, физико-химические изменения при их кулинарной обработке.	8	Л,ПЗ, СР	Лекция-презентация	ПК-1; ОПК -2; ОПК-5
8	Производство полуфабрикатов из овощей.	6	Л,ПЗ, СР	Лекция-презентация	ПК-1; ОПК -2; ОПК-5
9	Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов.	8	ЛП	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ПК-1; ОПК -2; ОПК-5
10	Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	12	ЛП	Кооперативное обучение	ПК-1; ОПК -2; ОПК-5
11	Производство полуфабрикатов из рыбы.	8	ЛП	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
	6 семестр				
12	Технология производства блюд	4	ЛП	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
13	Супы	12	ЛП	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
14	Соусы	4	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5;

					ПК-1;
15	Блюда и гарниры из овощей.	6	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
16	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	10	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
17	Блюда из мяса и мясных продуктов.	6	ЛП	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
18	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
19	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	4	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
20	Блюда из яиц и творога.	10	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
21	Холодные блюда и закуски.	10	ЛП	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
22	Сладкие блюда.	6	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
23	Горячие и холодные напитки.	6	ЛП	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
24	Охлажденные и быстрозамороженные блюда.	8	ЛП	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
25	Производство полуфабрикатов, блюд,	8	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК

	гарниров, изделий из муки.				-5; ПК-1;
26	Производство мучных блюд и гарниров.	6	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
27	Производство мучных кулинарных изделий.	8	ЛП	Кооперативное обучение	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
28	Приготовление блюд школьного питания.	10	ЛП	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;
29	Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.	4	ЛП	Лекция с р Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-2; ОПК -5; ПК-1;

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 7 лекций – 40/10 часа, лабораторных – 62/16 часов, самостоятельная работа – 130/213 часа, всего 252/252 часов.

Таблица 9. Балльная структура оценки

№ п/п	Формы контроля:	Кол-во баллов
1.	Посещение лабораторных занятий, лекций	17/17
2.	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	10/20
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	14/14
4.	<i>Аналитическая работа по теме</i>	9/9
5.	Выполнение эссе по теме: «Особенности и основные приемы приготовления блюд для диетического питания»	9/9
6.	Выполнение эссе по теме: «Коктейли безалкогольные особенности приготовления и способы подачи».	9/9
7.	Выполнение эссе по теме: «Питание в экстремальных условиях»	9/9
8.	Выполнение эссе по теме: «Технологии приготовления блюд для дошкольного и школьного питания»	9/9

№ п/п	Формы контроля:	Кол-во баллов
9.	Выполнение контрольной работы	12/12
10.	Подготовка и выполнение курсовой работы	0/36
	Всего:	108/144

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.Б.18 «Технология продукции общественного питания» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции

—
протокол от «05» октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой _____
(должность)  подпись С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета _____
(должность)  подпись М.Л. Кочнева
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной форм обучения _____
(должность)  подпись П.В. Белоусов
ФИО