

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.2 «Технология продукции общественного питания»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	А.Е. Фролова
Согласовал	Зав. кафедрой «»	
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологии продукции общественного питания; изменения пищевых веществ при тепловой и холодной обработке и хранении продукции питания	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способами совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
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	основные этапы технологии производства продукции общественного питания	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	методами разработки новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	основные виды и содержание действующей нормативной, технической и технологической документации для предприятий общественного питания	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	методами организации документооборота на производстве

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Биохимия, Введение в специальность, Микробиология, Неорганическая химия, Органическая химия, Товароведение продовольственных товаров, Физическая и коллоидная химия
Дисциплины (практики), для	Выпускная квалификационная работа, Кухни мира,

которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Научно-исследовательская работа, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Управление качеством предприятий общественного питания
--	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 6 / 216

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	34	51	0	131	101

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 4

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Лекции	Виды занятий, их трудоемкость (час.)			Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
17	34	0	57	60

Лекционные занятия (17ч.)

1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины и ее место в учебном процессе. История отрасли. Народная кухня и современность {дискуссия} (2ч.)[3,4]

2. Тема: Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания {дискуссия} (2ч.)[3,4,7,7] Понятие рецептур, качества, технологического цикла производства продукции. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Документы, действующие в сфере организации общественного питания.

3. Тема: Общая характеристика технологического процесса предприятия

общественного питания. {дискуссия} (2ч.)[3,4,5] Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. Разработка технико-технологических карт и технологических схем. Методика составления калькуляционных карточек. Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда.

4. Тема: Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. {дискуссия} (4ч.)[3,4,5] Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции. Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов.

5. Тема: Технология супов и соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. {дискуссия} (7ч.)[3,4,5] Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Лабораторные работы (34ч.)

1. Изучение первичной обработки продуктов. Принципы построения рецептур и технологических схем. Изучение технологии приготовления соусов. Подача и органолептическая оценка соусов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5]

2. Изучение технологии приготовления супов. Подача и органолептическая оценка супов. {работа в малых группах} (8ч.)[1,3,4,5]

3. Изучение технологии приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов. Подача и органолептическая оценка блюд из картофеля, овощей и грибов. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5]

4. Коллоквиум №1(2ч.)[3,4,6]

5. Изучение технологии приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Подача и органолептическая оценка продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. {работа в малых группах} (6ч.)[1,3,4,5]

6. Изучение технологии приготовления блюд из яиц и творога. Подача и органолептическая оценка продукции из яиц и творога. Изучение технологии холодных закусок и салатов. Подача и органолептическая оценка холодных закусок и салатов. {работа в малых группах} (6ч.)[1,3,4,5]

7. Изучение технологии приготовления сладких блюд, холодных и горячих напитков. Подача и органолептическая оценка сладких блюд, холодных и горячих напитков. {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5]

Самостоятельная работа (57ч.)

1. Подготовка к лекциям(8ч.)[3,4,5,6]

2. Подготовка к лабораторной работе и ее защите(16ч.)[1,3,4,5]

3. Подготовка к коллоквиуму(8ч.)[3,4,5]

4. Подготовка к зачету(25ч.)[1,3,4,5,6,7,8]

Семестр: 5

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
17	17	0	74	41

Лекционные занятия (17ч.)

- 1. Тема: Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. {дискуссия} (4ч.)[3,4,5]**
- 2. Тема: Технология кулинарной продукции из яиц и творога. Технология сладких блюд. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации {дискуссия} (4ч.)[3,4,5]**
- 3. Тема: Технология напитков, охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. {дискуссия} (4ч.)[3,4,5]**
- 4. Тема: Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Классификация, ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. {дискуссия} (5ч.)[3,4,5]**

Лабораторные работы (17ч.)

- 1. Изучение технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Подача и органолептическая оценка блюд из мяса и мясных продуктов. Изучение технологии приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Подача и органолептическая оценка блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. {работа в малых группах} (5ч.)[1,3,5]**
- 2. Изучение технологии приготовления кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов. Подача и органолептическая оценка продукции из рыбы и морепродуктов. {работа в малых группах} (5ч.)[1,3,5]**
- 3. Коллоквиум(2ч.)[3,4,5,6]**
- 5. Отработка фирменного блюда для курсового проекта {разработка проекта} (5ч.)[1,2,3,4,5,6]**

Самостоятельная работа (74ч.)

- 1. Подготовка к лекциям(9ч.)[3,4,5,6]**
- 2. Подготовка к лабораторной работе и ее защите(8ч.)[1,3,7]**

3. Подготовка к коллоквиуму(8ч.)[3,4,5,6]
4. Подготовка курсовой работы(22ч.)[2,3,4,5,6,7,8]
5. Подготовка к экзамену(27ч.)[1,3,4,5,6,7,8]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Мусина, О.Н. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие к проведению лабораторных работ для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной и заочной формы обучения / О.Н. Мусина; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2013. - 157 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Musina_top_lr.pdf

2. Снегирева, А.В. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной и заочной формы обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2015. – 43 с. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/snegireva_tpop.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105564>. — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная литература

4. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / В.Д. Ершов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4882>. — Загл. с экрана.

5. Романова, Н. К.

Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие : [для студентов специальности 260501.65 – "Технология продуктов общественного питания", очной и заочной форм обучения, изучающих дисциплину "Технология продукции общественного питания"] / Н. К. Романова, Т. В. Хрундин ; Казан. гос. технол. ун-

т. - Электрон. текстовые дан. - Казань : КГТУ, 2010. - 92 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972&sr=1>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

6. <https://www.pitportal.ru/>

7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_135474/

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».