

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.О.29 «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: **обязательная часть**

Форма обучения: **заочная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1	Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Безопасность сырья и продукции общественного питания, Введение в специальность
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

## 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: 10 / 360

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	16	22	8	314	58

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 7**

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
8	12	0	124	25

### Лекционные занятия (8ч.)

- 1. Характеристика технологического процесса предприятия общественного питания {дискуссия} (6ч.)[3,4,5,6]** Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Классификация продукции общественного питания
- 2. Построение и порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[3,4,5,6]**

### Лабораторные работы (12ч.)

- 1. Технологические процессы при обработке продуктов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]** Первичная обработка сырья. Расчет отходов и сравнение данных с таблицами сборника рецептов.
- 2. Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]** Приготовление салатов, винегретов, бутербродов, закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц
- 3. Технологические процессы при приготовлении супов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]** Приготовление горячих и холодных супов

### Самостоятельная работа (124ч.)

- 1. Выполнение контрольной работы(40ч.)[1,2]** Отработка рецептов и оформление отчетов по лабораторным работам № 4-8
- 2. Самостоятельное изучение тем модуля(80ч.)[3,4,5]** Оформление конспектов по вопросам
- 3. Подготовка к зачету(4ч.)[3,4,5]**

### Семестр: 8

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
8	10	8	190	33

### Лекционные занятия (8ч.)

- 1. Документы, действующие в сфере общественного питания {дискуссия}**

**(4ч.)[3,4,5,6]** 1. □ Разработка технологических документов

2. □ Порядок разработки новых и фирменных блюд

3. □ Калькуляционные карты на ПОП

**2. Технология сладких блюд и напитков {дискуссия} (4ч.)[3,4,5]** Технология киселей, желе, муссов, кремов, самбук, горячих и холодных напитков

#### **Практические занятия (8ч.)**

**1. Расчеты сырья при механической кулинарной обработке {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]**

**2. Расчеты сырья при тепловой кулинарной обработке {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]**

**3. Расчеты сырья в технологических процессах при выработке кондитерских изделий {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]**

**4. Изучение современных типов предприятий общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1,2]**

#### **Лабораторные работы (10ч.)**

**1. Технологические процессы при разработке фирменного блюда №1 {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]** Отработка технологии фирменного блюда №1 для курсового проекта. Составление рецептуры и акта отработки

**2. Технологические процессы при разработке фирменного блюда №2 {работа в малых группах} (6ч.)[1,2]** Отработка технологии фирменного блюда №2 для курсового проекта. Составление рецептуры и акта отработки. Составление технологических схем на первое и второе фирменное блюдо.

#### **Самостоятельная работа (190ч.)**

**1. Контрольная работа {творческое задание} (40ч.)[1,2,3,4,5,6]**  
Самостоятельная отработка рецептур к лабораторным работам №9-14

**2. Выполнение курсовой работы {разработка проекта} (100ч.)[1,2,3,4,5,6]**  
Описание предприятие, составление плана-меню, разработка технологии фирменных блюд.

**3. Самостоятельное изучение тем модуля(41ч.)[1,2,3,4,5,6]** Выполнение конспекта по вопросам

**4. Подготовка к экзамену(9ч.)[1,2,3,4,5,6]**

**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. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной и заочной форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 38 с.  
Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva\\_TPOP\\_lr\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_TPOP_lr_mu.pdf)

2. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»  
А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной и заочной форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 11 с.  
Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva\\_TPOP\\_pr\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_TPOP_pr_mu.pdf)

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст : электронный.

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 336 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04281-2. – Текст : электронный.

### **6.2. Дополнительная литература**

5. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск : РИПО, 2022. – 264 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст : электронный.

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

6. поисковые системы Yandex, Google

## **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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

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».