

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: **очная**

<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.	Введение в специальность, Общая технология продуктов питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), Оборудование 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: 10 / 360

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	64	64	32	200	185

## 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: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем
Лекции	Лабораторные	Практические	Самостоятельная	

	работы	занятия	работа	(час)
32	32	0	80	76

### **Лекционные занятия (32ч.)**

- 1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции и санитарные требования к нему.
- 2. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,7]** Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Построение и порядок пользования сборником рецептур.
- 3. Кулинарная обработка сырья и продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика способов кулинарной обработки.
- 4. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции. Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов.
- 5. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Полуфабрикаты из овощей и картофеля. Полуфабрикаты из мяса, птицы, кролика и субпродуктов. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
- 6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Бракераж пищи. Лабораторный контроль.
- 7. Технология приготовления супов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Технология бульонов. Классификация супов. Технология заправочных, молочных, прозрачных, холодных и сладких супов.
- 8. Технология соусов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Подготовка сырья для соусов. Бульоны для соусов. Технология белых и красных основных соусов и их производных. Технология сладких соусов, масляных смесей и заправок.
- 9. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,7]** Технология блюд из картофеля, овощей и грибов

### **Лабораторные работы (32ч.)**

- 1. Технологические процессы при первичной обработке продуктов {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение техник и форм нарезки, сравнение норм отходов и потерь на практике с таблицами сборника рецептур

2. **Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления салатов, бутербродов, закусок
3. **Технологические процессы при приготовлении супов {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления холодных и горячих супов
4. **Технологические процессы при приготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов
5. **Контрольный опрос. Технологические процессы при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий {творческое задание} (4ч.)[1]** Контрольный опрос. Изучение технологии приготовления из круп, бобовых и макаронных изделий
6. **Технологические процессы при приготовлении блюд из яиц {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления блюд из яиц. Разные техники варки яиц.
7. **Технологические процессы при приготовлении блюд из творога {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления блюд из творога
8. **Технологические процессы при приготовлении блюд из рыбы, морепродуктов и раков {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

#### **Самостоятельная работа (80ч.)**

1. **Подготовка к защите лабораторных работ и подготовка отчетов по лабораторным работам(32ч.)[2,4,5]**
2. **Подготовка к контрольному опросу(28ч.)[3,4,5]**
3. **Подготовка к зачету(20ч.)[3,4,5]**

#### **Семестр: 5**

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	
32	32	32	120	109

#### **Лекционные занятия (32ч.)**

1. **Технологические документы на предприятиях общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Разработка технологических документов. Порядок разработки новых и фирменных блюд. Калькуляционные карты на ПОП.
2. **Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,7]** Значение блюд из круп в

питании. Технология приготовления блюд.

**3. Технология блюд из мяса и субпродуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Блюда из жареного, запеченного, тушеного, вареного мяса и субпродуктов. Блюда из котлетной массы и рубленого мяса

**4. Технология блюд из птицы, дичи и кролика. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной птицы, дичи и кролика.

**5. Технология блюд из рыбы и морепродуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7]** Значение в питании блюд из рыбы и морепродуктов. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной рыбы. Технология блюд из нерыбного водного сырья.

**6. Технология приготовления блюд из яиц и творога {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]** Значение в питании блюд из яиц и творога. Технологические операции при приготовлении блюд из яиц и творога

**7. Технология холодных закусок и салатов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5]** Значение в питании закусок и салатов. Технология приготовления закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов и рыбы. Технология бутербродов. Технология салатов и винегретов.

**8. Технология сладких блюд {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5]** Значение в питании сладких блюд. Технология горячих и холодных сладких блюд.

**9. Технология напитков {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5]** Значение напитков в питании. Технологические операции при приготовлении горячих и холодных напитков.

### **Практические занятия (32ч.)**

**1. Расчеты сырья при механической кулинарной обработке {работа в малых группах} (4ч.)[2]** Изучение методик расчета массы брутто и нетто при механической обработке овощей, рыбы, мяса и птицы

**2. Расчеты сырья при тепловой кулинарной обработке {работа в малых группах} (4ч.)[2]** Изучение методик расчета массы брутто и нетто при тепловой кулинарной обработке овощей, рыбы, мяса и птицы

**3. Расчеты сырья для кондитерских изделий {работа в малых группах} (4ч.)[2]** Изучение методик расчета сырья для кондитерских изделий

**4. Изучение современных типов предприятий общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[2]** Изучение современных типов предприятий общественного питания. Выбор темы курсовой работы на основе изученных данных.

**5. Изучение стандартизованных блюд и оформление технологических карт на них {работа в малых группах} (4ч.)[2]** Работа со сборником рецептов, освоение методики оформления технологических карт, рецептов и технологических схем на стандартизованные блюда.

- 6. Оформление рецептур и технико-технологических карт на фирменные блюда {разработка проекта} (4ч.)[2]** Освоение методики оформления технико-технологических карт, рецептур и технологических схем на фирменные блюда.
- 7. Оформление актов отработки {разработка проекта} (4ч.)[2]** Изучение правил оформления актов отработки на фирменные блюда
- 8. Работа с калькуляционными картами {разработка проекта} (4ч.)[2]** Изучение требований к калькуляционным карточкам на предприятиях, оформление калькуляционных карт на фирменные блюда

#### **Лабораторные работы (32ч.)**

- 1. Технологические процессы при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии блюд из мяса и мясных продуктов
- 2. Технологические процессы при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика
- 3. Технологические процессы при приготовлении гарниров {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления гарниров
- 4. Технологические процессы при приготовлении соусов {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления соусов
- 5. Контрольный опрос. Технологические процессы при приготовлении сладких блюд {творческое задание} (4ч.)[1]** Контрольный опрос. Изучение технологии приготовления сладких блюд
- 6. Технологические процессы при приготовлении напитков и мучных изделий {творческое задание} (4ч.)[1]** Изучение технологии приготовления напитков и мучных изделий
- 7. Разработка фирменного блюда №1 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[1]** Отработка технологии фирменного блюда №1 для курсовой работы
- 8. Разработка фирменного блюда №2 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[1]** Отработка технологии фирменного блюда №2 для курсовой работы

#### **Самостоятельная работа (120ч.)**

- . Подготовка курсовой работы(50ч.)[1]**
- . Подготовка к контрольному опросу(18ч.)[2]**
- . Подготовка к экзамену(36ч.)[4,5]**
- . Подготовка к защите лабораторных работ и оформление отчетов(16ч.)[2]**



## 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**

7. поисковые 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».