

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**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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.	Выпускная квалификационная работа, 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.)[4,5,6]** 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.)[4,5,6]** Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Построение и порядок пользования сборником рецептур.
- 3. Кулинарная обработка сырья и продукции {лекция с заранее запланированными ошибками} (4ч.)[4,5,6]** Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика способов кулинарной обработки.
- 4. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6]** 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.)[4,5,6]** Полуфабрикаты из овощей и картофеля. Полуфабрикаты из мяса, птицы, кролика и субпродуктов. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
- 6. Коллоквиум {беседа} (2ч.)[4,5,6]**
- 7. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6]** Бракераж пищи. Лабораторный контроль.
- 8. Технология приготовления супов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6]** Технология бульонов. Классификация супов. Технология заправочных, молочных, прозрачных, холодных и сладких супов.
- 9. Технология соусов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]** Подготовка сырья для соусов. Бульоны для соусов. Технология белых и красных основных соусов и их производных. Технология сладких соусов, масляных смесей и заправок.
- 10. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]**

Лабораторные работы (32ч.)

- 1. Первичная обработка продуктов {творческое задание} (4ч.)[2]**
- 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок {творческое задание} (4ч.)[2]**

3. Технология приготовления супов {творческое задание} (4ч.)[2]
4. Технология приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов {творческое задание} (4ч.)[2]
5. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий {творческое задание} (4ч.)[2]
6. Технология приготовления блюд из яиц {творческое задание} (4ч.)[2]
7. Технология приготовления блюд из творога {творческое задание} (4ч.)[2]
8. Технология приготовления блюд из рыбы, морепродуктов и раков {творческое задание} (4ч.)[2]

Самостоятельная работа (80ч.)

1. Подготовка к защите лабораторных работ и подготовка отчетов по лабораторным работам(32ч.)[2,4,5,6]
2. Подготовка к коллоквиуму(28ч.)[4,5,6]
3. Подготовка к зачету(20ч.)[4,5,6]

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.)[4,5,6] Разработка технологических документов. Порядок разработки новых и фирменных блюд. Калькуляционные карты на ПОП.
2. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий {лекция с заранее запланированными ошибками} (2ч.)[4,5]
3. Технология блюд из мяса и субпродуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5,6] 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.)[4,5] Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной птицы, дичи и кролика.
5. Технология блюд и рыбы и морепродуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5] Значение в питании блюд из рыбы и морепродуктов. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной рыбы. Технология блюд из нерыбного водного сырья.
6. коллоквиум {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5,6]

7. Технология приготовления блюд из яиц и творога {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]
8. 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.
9. Технология сладких блюд {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5] Значение в питании сладких блюд. Технология горячих и холодных сладких блюд.
10. Технология напитков {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5]

Практические занятия (32ч.)

1. Расчеты сырья при механической кулинарной обработке {работа в малых группах} (4ч.)[3]
2. Расчеты сырья при тепловой кулинарной обработке {работа в малых группах} (4ч.)[3]
3. Расчеты сырья для кондитерских изделий {работа в малых группах} (4ч.)[3]
4. Изучение современных типов предприятий общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[3]
5. Изучение стандартизованных блюд и оформление технологических карт на них {работа в малых группах} (4ч.)[3]
6. Оформление рецептур и технико-технологических карт на фирменные блюда {разработка проекта} (4ч.)[3]
7. Оформление актов отработки {разработка проекта} (4ч.)[3]
8. Работа с калькуляционными картами {разработка проекта} (4ч.)[3]

Лабораторные работы (32ч.)

1. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов {творческое задание} (4ч.)[2]
2. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика {творческое задание} (4ч.)[2]
3. Технология приготовления гарниров {творческое задание} (4ч.)[2]
4. Технология приготовления соусов {творческое задание} (4ч.)[2]
5. Технология приготовления сладких блюд {творческое задание} (4ч.)[2]
6. Технология приготовления напитков и мучных изделий {творческое задание} (4ч.)[2]
7. Разработка фирменного блюда №1 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[2]
8. Разработка фирменного блюда №2 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[2]

- Самостоятельная работа (120ч.)
- . Подготовка к коллоквиуму(18ч.)[2]
- . Подготовка к защите лабораторных работ и оформление отчетов(16ч.)[2]
- . Подготовка к экзамену(36ч.)[4,5,6]
- . Подготовка курсовой работы(50ч.)[1]

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 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.
http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/snegireva_tpop.pdf

2. 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

3. 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

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564>

5. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). –

6.2. Дополнительная литература

6. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие : [16+] / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573801>

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.

№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

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	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 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».