

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.	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	
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
Лекции	Лабораторные	Практические	Самостоятельная	

	<b>работы</b>	<b>занятия</b>	<b>работа</b>	<b>(час)</b>
8	12	0	124	25

### **Лекционные занятия (8ч.)**

- 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} (4ч.)[4,5,6]** Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Построение и порядок пользования сборником рецептур.

### **Лабораторные работы (12ч.)**

- 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]**

### **Самостоятельная работа (124ч.)**

- . Контрольная работа(5ч.)[1,4,5,6]** Подготовка контрольной работы

  - 1. Подготовка к защите лабораторных работ и подготовка отчетов по лабораторным работам(30ч.)[4,5,6]**
  - 2. Самостоятельное изучение тем модуля(85ч.)[4,5,6]**
  - 3. Подготовка к зачету(4ч.)[4,5,6]**

### **Семестр: 8**

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

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

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

### **Лекционные занятия (8ч.)**

- 1. 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.
- 2. Технология сладких блюд {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5]** Значение в питании сладких блюд. Технология горячих и холодных

сладких блюд.

#### **Практические занятия (8ч.)**

- 1. Изучение стандартизованных блюд и оформление технологических карт на них {работа в малых группах} (4ч.)[3]**
- 2. Оформление рецептур и технико-технологических карт на фирменные блюда {разработка проекта} (4ч.)[3]**

#### **Лабораторные работы (10ч.)**

- 1. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов {творческое задание} (2ч.)[2]**
- 2. Разработка фирменного блюда №1 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[2]**
- 3. Разработка фирменного блюда №2 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[2]**

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

- . Самостоятельное изучение тем модуля(115ч.)[4,5,6]**
- . Подготовка курсовой работы(50ч.)[1]**
- . Подготовка к экзамену(9ч.)[4,5,6]**
- . 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 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](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](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](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). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>

### **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**

1. Поисковые системы Yande, 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 ( <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

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».