

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДЕНА
Решением Учебно-методического совета
университета протокол № 8
от «20» апреля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются: дать обучающимся необходимый объём теоретических и практических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, вызывающих различные изменения нативных свойств пищевого сырья; участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в базовую часть учебного плана.

Предшествующие дисциплины: биохимия, химия пищи, математика, физика, микробиология, физиолого-биохимические основы производства продуктов питания, физиология питания, санитария и гигиена питания.

Последующие дисциплины: технология продукции специальных видов питания, организация специальных видов питания, экспертиза пищевых продуктов, методы исследования свойств сырья и продуктов питания, технология продуктов питания функционального назначения.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине «Технология продукции общественного питания», соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить функции управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование:

общекультурных компетенций

ОК-7- способностью к самоорганизации и самообразованию

общепрофессиональных компетенций

ОПК-1-способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения профессиональных компетенций

ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-7-способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-25- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения дисциплины)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОК-7 Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Фрагментарные знания содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Слабо знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Хорошо знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.	Отлично знает содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.
Уметь: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности	Частично освоенное умение	Слабо умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.	Хорошо умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.	Отлично умеет самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.

<p>Владеть: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p>	<p>Фрагментарное владение</p>	<p>Слабо владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности</p>	<p>Хорошо владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p>	<p>Отлично владеет технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности</p>
<p>ОПК-1 Знать способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отсутствие знаний</p>	<p>Фрагментарные знания по поиску, хранению, обработке и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>В целом хорошие знания по поиску, хранению, обработке и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отличные знания по поиску, хранению, обработке и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>
<p>Владеть способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне</p>	<p>Отсутствие владений</p>	<p>Фрагментарное применение способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных</p>	<p>В целом успешно, но не систематически осуществляемый поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с</p>

		х, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне
Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	Отсутствие умений	Фрагментарное умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	В целом успешно осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	Хорошо умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне
ОПК-2 Знать организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Фрагментарные теоретико-методологические знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Общие, но не структурированные теоретико-методологические знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания	Сформированные знания по организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания
Уметь разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию технологических процессов производства	Частично освоенное умение разрабатывать технологические схемы производства	В целом успешно, но не систематическое и осуществляемое умение разрабатывать технологические	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении разрабатывать технологические схемы	Сформированное умение разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию

продукции питания различного назначения	совершенство технологий процессов производства продукции питания различного назначения	ие схемы производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	производства совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Владеть навыками по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	Фрагментарное применение навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов	Успешное и систематическое применение навыков по разработке нормативной и технологической документации, методами разработки технологических процессов
ПК-6 Знать: факторы, влияющие на сохраняемость продуктов; процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном	Фрагментарные знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Общие, но не глубокие знания в области стандартизации и в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации и ИСО	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО	Сформированные и систематические знания в области стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО

<p>уровнях; деятельность международной организации по стандартизации ИСО; основные задачи, принципы и методы стандартизации; виды и значение подтверждения соответствия в техническом регулировании продукции и услуг, а также в обеспечении конкурентоспособн ости;_организацию и технологию подтверждения соответствия продукции, процессов и услуг; аккредитации органов по сертификации, испытательных и измерительных лабораторий</p>				
<p>Уметь: пользоваться основной и справочной литературой; определять органолептическим и лабораторными методами качество пищевых продуктов; организовать рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении; проанализировать законодательные акты в области</p>	<p>Частично освоенное применение системы методов в области документооб рота по производств у на предприятии питания, использовать нормативну ю, техническую , технологиче скую документаци ю в условиях</p>	<p>В целом успешно, но систематическ и осуществляемо е применение системы методов в области документообо рота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическ ую документаци</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области документооборо та по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическу ю документацию в условиях производства продукции</p>	<p>Сформированное умение применять систему методов в области документооборо та по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическу ю документацию в условиях производства продукции питания</p>

<p>технического регулирования в части стандартизации с точки зрения характера установленных требований и функций федеральных органов исполнительной власти, на которые выполнение этих требований возложено; обосновать необходимость проведения подтверждения соответствия продукции установленным требованиям; проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям;</p>	<p>производства и продукции питания</p>	<p>ю в условиях производства продукции питания</p>	<p>питания</p>	
<p>Владеть: методами и способами основных современных технологий хранения пищевых продуктов; организацией технологий современных методов хранения пищевых товаров; способами и методами определения качества пищевых продуктов. законодательными и правовыми актами в области подтверждения</p>	<p>Фрагментарное применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>

<p>соответствия и охраны окружающей среды, требованиями технических регламентов безопасности в сфере профессиональной деятельности; современными тенденциями совершенствования системы подтверждения соответствия в Российской Федерации и за рубежом.</p>	<p>ю в условиях производства и производства питания</p>	<p>ю в условиях производства и производства питания</p>	<p>продукции питания</p>	
<p>ПК-7 Знать: особенности ресторанной индустрии; виды услуг в ресторанах основные формы и методы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, посуды, белья, особенности составления меню, прейскуранта, карты вин, виды и правила сервировки стола, очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков; порядок оказания услуг по организации потребления ресторанной продукции и обслуживания потребителей, виды приемов и банкетов, специальные формы услуг; особенности национальных кухонь и</p>	<p>Фрагментарные знания в области системы контроля деятельности производства осуществляют поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Общие, но не глубокие знания в области системы контроля деятельности производства осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области системы контроля деятельности производства осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>

<p>организацию питания иностранных туристов, услуги по организации досуга; требования к обслуживающему персоналу</p>				
<p>Уметь: организовывать покупку или проектирование и регистрацию собственного ресторанного бизнеса; производить необходимые расчеты технологического процесса; определять основы составляющих успеха ресторанной индустрии; разрабатывать и организовывать различные формы и методы обслуживания; составлять меню, прейскурант, карты вин; сервировать стол с элементами аксессуарного сервиса; использовать нормативные и правовые документы в сфере ресторанного бизнеса; вести учет и оптимизацию рабочего времени</p>	<p>Частично освоенное применение системы методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>В целом успешно, но систематическое и осуществляемое применение системы методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Сформированное умение применять систему методов в области оценивания результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>
<p>Владеть: методами и способами организации и проведения различных видов мероприятий; методами математического</p>	<p>Фрагментарное применение навыков анализировать и оценивать результативности</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализировать и оценивать</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков анализировать и</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков анализировать и оценивать результативности системы</p>

<p>анализа и моделирования в сфере ресторанного бизнеса; способами, методами, средствами защиты персонала и населения от возможных аварий, катастроф и д.р.</p>	<p>ость системы контроля деятельности производства, осуществляют поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>
<p>ПК-25 Знать: факторы, влияющие на сохраняемость продуктов; процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов</p>	<p>Фрагментарные знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении</p>	<p>Общие, но не глубокие знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении</p>
<p>Уметь: пользоваться основной и справочной литературой; определять органолептическим и лабораторными методами качество пищевых продуктов; организовать рациональное хранение пищевых продуктов;</p>	<p>Частично освоенное применение системы методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов</p>	<p>В целом успешно, но систематически и осуществляемое применение системы методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную</p>	<p>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых</p>	<p>Сформированное умение применять систему методов в области рациональное хранение пищевых продуктов; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении</p>

рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении	при хранении	убыль пищевых продуктов при хранении	продуктов при хранении	
Владеть: методами и способами основных современных технологий хранения пищевых продуктов; организацией технологий современных методов хранения пищевых товаров; способами и методами определения качества пищевых продуктов.	Фрагментарное применение навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов	В целом успешное, но не систематическое применение навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов	Успешное и систематическое применение навыков в области современных технологий хранения пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современные представления научного прогноза в отрасли общественного питания;
- способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуру;
- технологические процессы производства кулинарной продукции;
- правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;
- процессы, формирующие качество продукции;
- принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;
- требования к качеству кулинарной продукции;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции;
- методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению;
- правила охраны труда и техники безопасности при работе в лаборатории.

уметь:

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу производственных цехов;
- приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья; с учетом требований нормативной документации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- применять безотходные и малоотходные технологии;
- сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;
- выявлять фальсификацию сырья;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;

- осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.

владеть:

- организацией производства продукции и обслуживания потребителей;
- приготовлением широкого ассортимента кулинарной продукции;
- работой с нормативными документами;
- работой с учебной и справочной литературой.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции						
	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-6	ПК-7	ПК-25	Σ общее кол-во компетенций
Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины	X	X	X	X		X	5
Раздел 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке	X	X	X	X		X	5
Раздел 3. Технология кулинарной продукции	X	X	X	X	X		5
Раздел 4. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий; кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	X	X	X	X	X	X	6

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц – 180 акад. часов.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество часов
Общая трудоемкость дисциплины	96
Контактная работа обучающихся с преподавателем, и т.ч.(лекции+практ/лаб+контроль)	48
Аудиторные занятия, из них	48
Лекции	30
Лабораторные работы	18
Самостоятельная работа	48
Контроль	–
Вид итогового контроля	ДЗ

4.2. Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в часах	Формируемые компетенции
1	Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины	4	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
2	Раздел 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке. Тема 1. Изменения белков и других азотистых веществ, сахаров, крахмала и липидов Тема 2. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Активность воды как фактор стабилизации качества продукции общественного питания	4 4	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Раздел 3. Технология кулинарной продукции. Тема 1. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов Тема 2. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 3. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов Тема 4. Кулинарная продукция из птицы, дичи и кролика	4 2 6 6	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
	Итого	30	

4.3. Лабораторные работы

№ раздела	Наименование занятия	Объем в часах	Используемое лабораторное оборудование и (или) используемое программное обеспечение (по каждой теме)	Формируемые компетенции
1	Расчет пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология обработки грибов и овощей	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология блюд и гарниров из	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-	ОК-7; ОПК-1;

	овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий		30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология обработки мяса. Разделка туш различных видов животных	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология приготовления блюд из мяса	4	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология обработки птицы	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из птицы	4	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
	Итого	18		

4.4. Практические работы не предусмотрены

4.5. Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	№	Вид СРС	Объем часов
Раздел 1	1	Реферат	6
Раздел 2	2	Реферат	16
Раздел 3	3	Реферат	16
Раздел 4	4	Реферат	10
Итого			48

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Перфилова О.В. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация специальных видов питания, 2016.

4.6. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины

Технология продуктов общественного питания как дисциплина, изучающая способы воздействия на продукты с целью получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами, знакомящая с техническими средствами организации технологического процесса производства и пр.

Различные способы воздействия на продукты растительного и животного происхождения с позиций современных научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в продуктах под воздействием механической и тепловой кулинарной обработки. Проблема снижения пищевой ценности при кулинарной обработке.

Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.

Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные, электрофизические способы и их сущность. Кулинарная готовность.

Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кулинарные изделия. Нормативная документация.

Основные критерии качества продукции общественного питания: пищевая ценность и безопасность.

Раздел 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке.

Тема 1. Изменения белков и других азотистых веществ, сахаров, крахмала и липидов

Изменения белков и других азотистых веществ. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов как необратимый процесс изменения их свойств: способности к гидратации, видовой специфичности, атакуемости протеолитическими ферментами, потере биологической активности и др. Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков, Дегидратация белков. Состояние белков в конкретных продуктах. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов. Изменения пищевой ценности белков в результате их гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции.

Изменения углеводов. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции. Изменения углеводов клеточных стенок; пектиновых веществ, клетчатки, полуклетчатки. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.

Изменения пищевых жиров. Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и

оксикислот. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей, жирных кислот с сопряженными двойными связями, продуктов полимеризации. Технологические факторы, оказывающие влияние на изменения липидов при тепловой кулинарной обработке продуктов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву.

Тема 2. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Активность воды как фактор стабилизации качества продукции общественного питания

Реологические характеристики продукции общественного питания. Реологические характеристики мясных, рыбных, овощных, мясоовощных, рыбоовощных и других смесей, используемых для выработки кулинарных полуфабрикатов и их изменение в результате кулинарной обработки. Роль воды и водоудерживающих компонентов в формировании структурно-механических характеристик продукции общественного питания и обеспечении их качества.

Активность воды пищевых продуктов и ее влияние на течение физикохимических процессов. Формы связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов. Участие воды в формировании структуры продукта.

Раздел 3. Технология кулинарной продукции.

Тема 1. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов

Кулинарные изделия и блюда. Ассортимент. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Технология национальных блюд из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству блюд, условиям и срокам хранения и реализации. Овощные и грибные отвары, их состав и качество.

Тема 2. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры и технология. Целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой. Физико-химические процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Полуфабрикаты из каш. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Национальные блюда. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Особенности централизованного производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Тема 3. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов

Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов. Классификация. Полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Кулинарные изделия и блюда. Ассортимент. Классификация. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке.

Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 4. Кулинарная продукция из птицы, дичи и кролика

Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Классификация. Полуфабрикаты, Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Кулинарные изделия и блюда из птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Классификация. Технология Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

5. Образовательные технологии

В целях реализации лекционного цикла, лабораторной и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

6. Оценочные средства дисциплины

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	100 2 40
2	Раздел 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке.	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25	Тестовые задания Реферат Презентация Вопросы для зачета	100 2 2 30
3	Раздел 3. Технология кулинарной продукции.	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25	Тестовые задания Презентация Вопросы для зачета Вопросы для экзамена	100 2 10 40

6.4.1 Шкала оценочных средств зачета

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (35 -100 баллов) «зачтено»	Знает - демонстрирует отличное знание предмета, применяя при ответе знания из разных разделов, используя комментарии, пояснения умеет - отвечая на вопрос, приводит собственные примеры владеет терминологией из всех разделов курса	Тестовые задания (16-40) Реферат (3-10) Вопросы к зачету (16-50)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «незачтено»	не знает большую часть материала, допускает существенные ошибки; умеет - неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы; не владеет терминологией	Тестовые задания (0-15) Реферат (0-2) Вопросы к зачету (0-17)

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная учебная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лаборатор. практикум /А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный – М.: Дашков и К, 2009.- 108 с.

7.2. Дополнительная учебная литература

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. – М.: КНОРУС, 2010. – 336 с.
2. Васюкова А.Т. Справочник повара.- М.: Дашков и К, 2009. – 496 с.
3. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум.- М.: Издательско-торговая корпорация, 2010.
4. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. - Госстандарт РФ. - М., 1995.
5. Долгополова С.П. Новые кулинарные технологии. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 272 с.
6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник для вузов / В.Д. Ершов.- СПб: ГИОРД, 2009.- 229с.
7. Журналы: «Питание и общество» «В и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес» и др.
8. Кизеветте И.В., Щеникова Н.В. Технология кулинарной продукции из нерыбного сырья водного происхождения. - М.: Агропромиздат, 1987. - 206с.
9. Ковалёв Н.И., Куткина М.П., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб.пособие, М.:Деловая литература, 2003-512с.
10. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. - М.: Изд. Центр «Академия», 2011.-192с.
11. Правила оказания услуг общественного питания № 1036 от15.08.97. Постановление Правительства РФ.

12. Ратушный А.С, Топольник В.Г. Оценка качества кулинарной продукции (вопросы практической квалиметрии).- М.: Русская кулинария, 2012.-181с.
13. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ
14. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию диетсестер и поваром – Л.; Медицина, 1984.-304с.
15. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий. М: ШГИИОП Минторга СССР,1990. -143 с.
16. Татарская Л.Л., Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания.- М.: Высшая школа, 1988.- 312с.
17. Технология производства продукции общественного питания: Учебн./Коллектив авторов -М: Экономика, 2010.- 400с.
20. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. - М.: Дашков и К, 2004. -480 с.

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Режим доступа: http://portal.izhgsha.ru/docs/books/books_29450_526.pdf
2. Режим доступа: <http://selina.rusedu.net/post/4831/65201>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

- 1.Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания».
- 2.Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания».
3. Методические указания для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания»

7.5 . Информационные технологии (программное обеспечение и информационные справочные материалы)

- 1.База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
- 2.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>
- 3..Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>
- 4.Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебно-научная лаборатория «Биоздравпродукт»: печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecposud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера.

Рабочая программа дисциплины «Технологии продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Авторы: Перфилова О.В.  /расшифровка подписи/


подпись

Парусова К.В. _____ /расшифровка подписи/

подпись

Сухарева Т.Н.  /расшифровка подписи/

подпись

Рецензент (ы) доцент кафедры садоводства, тепличных технологий и биотехнологии канд. с-х. наук  Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 4 от 20 ноября 2015 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина (протокол № 5 от 21 декабря 2015).

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 5 от 21 января 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 23 июня 2016 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина (протокол № 1 от 23 сентября 2016)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 8 от 13 марта 2017 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «18» апреля 2017 г)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета Протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.