

Государственное образовательное учреждение

«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ

**/И. о. декана аграрно-технологического
факультета**

**_____ Димогло А.В.
« 01 » _____ 2023 г.**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.О.21 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

на 2023/2024 учебный год

Направление

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

«Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация

бакалавр

Форма обучения: заочная (сокращенный срок обучения)

2022 ГОД НАБОРА

Тирасполь 2023 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.О.21 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки: 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Составитель рабочей программы:

доцент, канд. с.-х. наук  Л.Н. Сярова

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 28 » 08 2023 г. протокол № 1

Зав. кафедрой разработчика

« 28 » 08 2023 г.  Т.В. Пазяева

Зав. выпускающей кафедрой
технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

« 28 » 08 2023 г.  Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.О.21 «Технология продукции общественного питания» являются: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания производства продукции на предприятиях индустрии питания.

Задачами освоения дисциплины Б1.О.21 «Технология продукции общественного питания» являются освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.21 «Технология продукции общественного питания» в учебном плане относится к обязательной части блока 1 основной профессиональной образовательной программы и осваивается в третьем и четвертом семестре обучающимися заочной формы обучения направления подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 <small>опк - 4</small> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 <small>опк - 4</small> Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3 <small>опк - 4</small> Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр.
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия	ПК-1 Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания.	ИД-1 <small>пк-1</small> . Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ИД-2 <small>пк-1</small> Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-3 <small>пк-1</small> . Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и

питания		<p>контрольно-измерительных приборов</p> <p>ИД-4 ПК-1 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента</p> <p>ИД-5 ПК-1 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания</p>
---------	--	---

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоемкости в з.е/часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам

Семестр	Трудо-емкость з.е/час	Количество часов						
		В том числе					Самостоя-тельная работа СР	Форма итогового контроля
		Аудиторных						
Всего	Лекций	Лаборатор-ных	Практичес-ких					
Для заочной формы обучения								
III	2з.е./72	8	4	-	4	64	-	
IV	5з.е./180	14	6	-	8	157	Курсовая работа Экзамен (9ч)	
Итого	7з.е./252	22	10	-	12	221	Курсовая работа Экзамен (9ч)	

4.2 Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеау-дитор-ная работа (СР)
			Л	ЛР	ПЗ	
1	Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.	24	1	-	2	21
2	Технологические принципы производства продукции общественного питания.	15	1	-	-	14
3	Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов	31	2	-	-	29
4	Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них.	39	2	-	2	35
5	Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий.	91	2	-	4	85
6	Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. контингентов.	43	2	-	4	37
	Итого	243	10	-	12	221
	Подготовка к экзамену	9	-	-	-	9
	ИТОГО	252	10	-	12	230

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
3 семестр				
Раздел 1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания				
1	1	1	Структура и виды предприятий общественного питания. Особенности организации производственного процесса Классификация и ассортимент продукции общественного питания.	Схемы
<i>Итого по разделу часов</i>		1		
Раздел 2. Технологические принципы производства продукции общественного питания.				
2	2	1	Общие стадии технологического процесса при изготовлении продукции общественного питания. Качество продукции общественного питания	Схемы
<i>Итого по разделу часов</i>		1		
Раздел 3. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов				
3	3	2	Процессы, происходящие при обработке продуктов. Качество продукции общественного питания	Схемы
<i>Итого по разделу часов</i>		2		
<i>Итого за семестр часов</i>		4		
4 семестр				
Раздел 4. Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них				
4	4	2	Особенности кулинарной подготовки овощей, рыбы, мяса, птицы и полуфабрикатов из них	Схемы
<i>Итого по разделу часов</i>		2		
Раздел 5. Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий.				
5	5	2	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Особенности подготовки. Супы, соусы, гарниры	Схемы
<i>Итого по разделу часов</i>		2		
Раздел 6. Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. Контингентов.				
6	6	2	Особенности приготовления блюд для различных диет	Схемы
<i>Итого по разделу часов</i>		2		
<i>Итого за семестр часов</i>		6		
ИТОГО:		10		

Практические занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практических занятий	Учебно-наглядные пособия
3 семестр				
Раздел 1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания				
1	1	2	Расчет количества блюд, реализуемых в зале	методики, ГОСТы
<i>Итого по разделу часов:</i>		2		
Раздел 4. Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них				
2	4	2	Расчет и составление меню комплексного обеда	Методические указания
<i>Итого по разделу часов:</i>		2		
<i>Итого за семестр часов</i>		4		
4 семестр				
Раздел 5. Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий.				
3	5	2	Расчет общего количества сырья и кулинарных полуфабрикатов при формировании меню	Методические указания
4		2	Расчет овощного цеха	
<i>Итого по разделу часов:</i>		4		
Раздел 6. Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. контингентов.				
5	6	2	Расчетное дневное меню для столовой с постоянным контингентом (школьники)	Методические указания
6		2	Составление таблицы реализации блюд	Методические указания
<i>Итого по разделу часов:</i>		4		
<i>Итого за семестр часов</i>		8		
ИТОГО		12		

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	№п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающихся	Трудоемкость (в часах)
3 семестр			
Раздел 1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания			
1	1	Признаки подразделения кулинарной продукции	7
	2	Отличие кулинарного полуфабриката от блюда	7
	3	Разновидности жарки, применяемые в процессе приготовления кулинарной продукции	7
Итого по разделу часов			21
Раздел 2. Технологические принципы производства продукции общественного питания.			

2	1	Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции	7
	2	Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции	7
Итого по разделу часов			14
Раздел 3. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов			
3	1	Структурно-механические (реологические) свойства продукции	7
	2	Физико-химические показатели качества продукции	7
	3	Показатели безопасности продукции	7
	4	Влияние технологических факторов на свойства белков	8
Итого по разделу часов			29
Всего за семестр часов			64
4 семестр			
Раздел 4. Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них			
4	1	Группы овощей, применяемые в общественном питании. Пищевая ценность плодов и овощей	5
	2	Строение тканей плодов и овощей	5
	3	Полуфабрикаты из сырых овощей и картофеля. Способы и сущность подготовки	5
	4	Причины потемнения картофеля при нарезании и способы его предотвращения	5
	5	Полуфабрикаты из овощной котлетной массы. Технология изготовления	5
	6	Тепловая обработка овощных полуфабрикатов	5
	7	Потери витаминов при различных способах тепловой обработки овощей и картофеля	5
Итого по разделу часов			35
Раздел 5. Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; гарниров и кулинарных изделий.			
5	1	Физико-химические процессы формирования структуры соусов с пассерованной мукой	5
	2	Масляные смеси. Технология изготовления	5
	3	Физико-химические процессы формирования структуры соусов с эмульсионной структурой	5
	4	Технологическая характеристика круп. Механическая и тепловая обработка	5
	5	Рассыпчатые и вязкие каши. Нормы гидратации	5
	6	Блюда и кулинарные изделия из бобовых	5
	7	Характеристика макаронных изделий	5
	8	Классификация гидробионтов. Особенности применения в общественном питании	5
	9	Выход крупнокусковых полуфабрикатов при разделке различных видов животных	5
	10	Изменение цвета мяса. формирование вкуса и запаха	5
	11	Кулинарные изделия из мяса и полуфабрикатов	5
	12	Подготовка тушек птицы к кулинарной обработке	5
	12	Кулинарная продукция из творога и яиц	5
	14	Горячие сладкие блюда	5
1516	Быстрозамороженные блюда. Перспективы использования в общественном питании	5	

	17	Классификация мучных блюд и изделий из теста	5
	18	Смеси для сырных тортов ЧИЗ-КЕЙК	5
Итого по разделу часов			85
Раздел 6. Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спец. Контингентов.			
6	1	Особенности технологии продукции для детского питания	7
	2	Особенности технологии продукции для лечебного питания	7
	3	Основные принципы построения диеты	7
	4	Лечебно-профилактическое питание. Характеристика	8
	5	Основные рационы лечебно-профилактического питания	8
Итого по разделу часов			37
Итого за семестр часов			157
ИТОГО :			221

***Вид СР:** Самостоятельное изучение литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов. Конспектирование.

5. Примерная тематика курсовых работ представлена в ФОС дисциплины

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п\п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Технология продукции общественного питания: Учебник	Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др	2010	-	Электронная версия	кафедра
2	Технология продукции общественного питания	А.С. Ратушный.- М.: Дашков и К	2016		Электронная версия	кафедра
Дополнительная литература						
1	Справочник технолога общественного питания	А.И.Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др	2010		Электронная версия	кафедра
Итого по дисциплине: % печатных изданий 0; % электронных 100.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке; Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Сярова Л.Н. Стандартизация и сертификация продукции животноводства: Методические указания к лабораторным работам / сост. Л.Н. Сярова // Приднестровский государственный университет: Тирасполь, 2014 г. – 81 с.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные занятия проводятся в аудиториях аграрно-технологического факультета. На практических занятиях используются методы анализа, сравнений, расчетов. Ознакомление с технологиями общественного питания проходит во время проведения практики на предприятиях.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в третьем и четвертом семестре. Структура дисциплины включает 6 разделов. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал практических занятий.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, пропустившие более 60% практических занятий и не подготовившие рефераты, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины

II Курс, группа АТ22ВР62ОП(29), семестр III, IV, заочная форма обучения.

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения доцент Сярова Любовь Николаевна.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.

Бально-рейтинговая система не введена