

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

 **А.В. Димогло**

« 01 » 09 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции»

на 2023-2024 учебный год

на 2024-2025 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

2022 ГОД НАБОРА

Рабочая программа дисциплины Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции» 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 по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Составитель рабочей программы

доцент, доцент, канд. с.-х. наук _____  Е.А. Шуляк

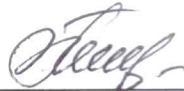
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 01 » _____ 09 _____ 2023 г. протокол № _____ 1 _____

Зав. кафедры-разработчика

« 01 » _____ 09 _____ 2023 г. _____  Т.В. Пазяева

Зав. выпускающей кафедрой

« 01 » _____ 09 _____ 2023 г. _____  Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Задачами освоения дисциплины являются: освоение теоретических знаний и приобретение умений по организации централизованного производства кулинарной продукции; овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства кулинарной продукции для обеспечения получения качественной готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.В.11 «Централизованное производство кулинарной продукции» относится к части дисциплин Блока 1, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной 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 опк - 4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 опк - 4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания

		ИД-3 опк -4 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 Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

4. Структура и содержание дисциплины

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

Семестр	Количество часов					Форма итогового контроля
	Трудо- ем- кость, з.е./часы	В том числе				
		Аудиторных			СР	
		Всего	Л	ЛЗ		
IV	3/108	12	6	6	96	-
V	3/108	10	4	6	89	Курсовая работа, экзамен (9 ч.)
Итого	6/216	22	10	12	185	Курсовая работа, экзамен (9 ч.)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела дисциплины	Наименование раздела дисциплины	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
			Л	ЛЗ	
1.	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.	75	2	2	71
2.	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	36	2	4	30
3.	Организация и техническое оснащение работ по обработке	19	2	2	15

	рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.				
4.	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	59	2	2	55
5.	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	18	2	2	14
	Итого:	216	10	12	185+экзамен (9 ч.)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.				
1.	1	2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.	Плакаты
Итого по разделу часов:		2		
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.				
2.	2	2	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Технологический процесс обработки и нарезки. Технологическое оборудование.	Плакаты
Итого по разделу часов:		2		
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.				
3.	3	2	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов. Виды технологического оборудования для обработки рыбы.	Таблицы-схемы
Итого по разделу часов:		2		
Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней				

птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.				
4.	4	2	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Технологическое оборудование.	Плакаты, схемы
Итого по разделу часов:		2		
Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.				
5.	5	2	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	Таблицы
Итого по разделу часов:		2		
Итого:		10		

Практические(семинарские) занятия не предусмотрены учебным планом

Лабораторные занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно-наглядные пособия
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.				
1.	1	2	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	методическая литература
Итого по разделу часов:		2		
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.				
2.	2	2	Механическая кулинарная обработка растительного сырья. Требования к качеству. Сроки хранения. Полуфабрикаты из овощей.	методическая литература
3.	2	2	Механическая кулинарная обработка овощей. Решение типовых технологических задач.	методическая литература
Итого по разделу часов:		4		
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.				
4.	3	2	Механическая кулинарная обработка рыбы. Решение задач.	методическая литература

Итого по разделу часов:		2		
Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.				
5.	4	2	Механическая и кулинарная обработка мяса. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов	методическая литература
Итого по разделу часов:		2		
Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.				
6.	5	2	Хранение полуфабрикатов и готовой пищи	методическая литература
Итого по разделу часов:		2		
Итого:		12		

Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося	Трудоемкость (час.)
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.			
Раздел 1	1.	Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства овощных полуфабрикатов (назначение, мощность, ассортимент).	12
	2.	Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства овощных полуфабрикатов (назначение, мощность, ассортимент)	12
	3.	Характеристика сырья. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.	12
	4.	Общая характеристика технологического процесса централизованного производства овощных полуфабрикатов.	15
	5.	Полуфабрикаты из овощей	20
Итого по разделу часов:			71
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.			
Раздел 2	6.	Обработка консервированных овощей	30
Итого по разделу часов:			30
Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них			
Раздел 3	7.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	15
Итого по разделу часов:			15
Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.			
Раздел 4	8.	Общие требования к мясу	10

	9.	Заправка птицы и дичи	25
	10.	Полуфабрикаты из птицы и дичи	20
Итого по разделу часов:			55
Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.			
Раздел 5	11.	Холодные блюда и закуски	14
Итого по разделу часов:			14
ИТОГО:			185

5. Примерная тематика курсовых работ

Тематика курсовых проектов (работ) – приведена 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
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература						
1.	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров	Ратушный А.С.	2016	-	+	https://www.bntop.ru/download/book/uchebnik_ratushnyi.pdf
2.	Технология продукции общественного питания	Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.	2010	-	+	http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec.pdf
3.	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л.А.	2007	-	+	https://www.bntop.ru/download/book/организация%20производства%20на%20поп%20радченко.pdf
4.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Харченко Н. Э.	2006	-	+	https://5634.ucoz.com/kharchenko_sbornik_receptur.pdf
5.	Технология приготовления пищи. Практикум:	Харченко, Н. Э.	2010	-	+	https://5634.ucoz.com/kharchenko_sbornik_rece

	учебное пособие					ptur.pdf
6.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	Голунова Л.Е.	2003	-	+	http://www.pln.ucoz.ru/biblioteka/povar/golunova_n.e-sbornik_receptur_bljud_i_kulinar-izde.pdf
Дополнительная литература						
7.	Сборник технологических задач и методика их решения	Мугинова Г. Р.	2009	-	+	https://elar.rsvpu.ru/bitstream/123456789/18341/1/978-5-8050-0367-8_2009.pdf
8.	Технология мяса и мясопродуктов	Алехина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г. и др.	1988	-	+	https://komposp.com/bm/36-Алехина%20Л.Т.%20Большаков%20А.С.%20Боресков%20В.Г.%20и%20др.%20Технология%20мяса%20и%20мясопродуктов.pdf
Итого по дисциплине: % печатных изданий - 0; % электронных - 100.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Готовим дома <http://gotovim-doma.ru/>
2. Едим дома <http://www.edimdoma.ru/>
3. Кухарка <http://www.kuharka.ru/>
4. Кулинарный эдем <http://www.kedem.ru/>
5. Кулинарный портал <http://kuking.net/>
6. Миллион меню <http://www.millionmenu.ru/>
7. Поварёнок <http://www.povarenok.ru/>
8. Супер сок <http://supercook.ru/>

6.3 Методические указания и материалы по видам занятий

1. Мугинова Г. Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. 117 с. ISBN 978-5-8050-0367-8

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Методические указания для студентов всех форм обучения специальности «Технология продуктов общественного питания» / В.А. Волкова, Т.Л. Корчагина. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2006. – 32 с.

3. Методические указания по написанию курсовой работы для обучающихся по дисциплине «Централизованное производство кулинарной продукции» / сост.: Е.А. Шуляк, Т.В. Пазяева. – Тирасполь: Изд-во Приднестр. ун-та, 2022. – 31 с.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения практических занятий по курсу «Централизованное производство кулинарной продукции» необходимо иметь учебные аудитории, оснащенные специализированным технологическим лабораторным оборудованием.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в четвертом и пятом семестре. Структура дисциплины включает 5 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. Экзамен проводится в форме устного собеседования.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, пропустившие более 60% практических занятий и не подготовившие курсовую работу, 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

Курс 2 и 3, семестр 4 и 5, группа АТ22ВР62ОП

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения – доцент Шуляк Елена Александровна.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Балльно - рейтинговая система не используется на факультете.