

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продукции общественного питания

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 17.08.2020 № 1047

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Гогин Егор Гордеевич, преподаватель КТЭК

Рецензенты: Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование у студентов знаний о технологических процессах, умений и навыков обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности

Задачи дисциплины:

- иметь представление об обеспечении качества и безопасности кулинарной продукции;
- ознакомить с традиционными и современными технологиями приготовления кулинарной продукции; и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки выпуска кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания;
- обучить современным кулинарным тенденциям в индустрии;
- обучить использовать малоотходные и безотходные технологии приготовления кулинарной продукции, максимальной механизации и автоматизации производства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить компетенции:

| Код и наименование профессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции |
|--|---|
| ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ИД 1-ОПК-4 Знает современные способы приготовления продуктов питания ИД 2-ОПК-4 Умеет осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания |

знать:

- современные способы приготовления продуктов питания

уметь:

- осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания

владеть:

- навыками приготовления продуктов питания;
- навыками проектирования технологического процесса производства продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления для очной и заочной форм обучения 4-7 семестрах

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Товароведении продовольственных товаров; Метрология, стандартизация и подтверждения соответствия; Оборудование предприятия общественного питания.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Проектирование предприятий общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания, для выполнения курсовых работ по другим

дисциплинам и работ по проектной деятельности, для качественного написания выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

для набора 2023 г.

Для очной формы обучения

| Виды учебной работы, | Всего | Семестр | | | |
|---|----------|---------|-------|----------|----------|
| | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Общая трудоемкость в зачетных единицах | 11 | 2 | 2 | 4 | 3 |
| Общая трудоемкость в часах | 396 | 72 | 72 | 144 | 108 |
| Аудиторные занятия в часах, в том числе: | 160 | 48 | 50 | 48 | 14 |
| Лекции | 48 | 16 | 16 | 16 | |
| Практические занятия | 32 | 32 | | | |
| Лабораторные занятия | 80 | | 34 | 32 | 14 |
| Практическая подготовка | | | | | |
| ИКР | 5,2 | 0,25 | 0,25 | 2,35 | 2,35 |
| Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль) | 158,8+72 | 23,75 | 21,75 | 57,65+36 | 55,65+36 |
| Форма промежуточной аттестации | | Зачет | Зачет | Экзамен | Экзамен |

Для заочной формы обучения

| Виды учебной работы, | Всего | Семестр | | | |
|---|----------|------------|---------|---------|---------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Общая трудоемкость в зачетных единицах | 11 | 4 | 2 | 2 | 3 |
| Общая трудоемкость в часах | 396 | 144 | 72 | 72 | 108 |
| Аудиторные занятия в часах, в том числе: | 44 | 12 | 10 | 10 | 10 |
| Лекции | 20 | 6+2 | 4 | 4 | 4 |
| Практические занятия | - | - | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 24 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Практическая подготовка | | | | | |
| ИКР | 5,2 | 0,25 | 2,35 | 0,25 | 2,35 |
| Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль) | 320,8+26 | 34+91,75+4 | 50,65+9 | 57,75+4 | 86,65+9 |
| Форма промежуточной аттестации | - | Зачет | Экзамен | Зачет | Экзамен |

для набора 2022 г.

Для очной формы обучения

| Виды учебной работы, | Всего | Семестр | | | |
|--|-------|---------|----|-----|----|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Общая трудоемкость в зачетных единицах | 10 | 3 | 2 | 3 | 2 |
| Общая трудоемкость в часах | 396 | 108 | 72 | 108 | 72 |
| Аудиторные занятия в часах, в том числе: | 162 | 50 | 48 | 50 | 14 |

| | | | | | |
|---|----------|-------|-------|----------|----------|
| Лекции | 48 | 16 | 16 | 16 | |
| Практические занятия | 34 | 34 | | | |
| Лабораторные занятия | 80 | | 32 | 34 | 14 |
| Практическая подготовка | | | | | |
| ИКР | 5,2 | 0,25 | 0,25 | 2,35 | 2,35 |
| Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль) | 156,8+72 | 57,75 | 23,75 | 19,65+36 | 19,65+36 |
| Форма промежуточной аттестации | | Зачет | Зачет | Экзамен | Экзамен |

Для заочной формы обучения

| Виды учебной работы, | Всего | Семестр | | | |
|---|----------|------------|---------|---------|---------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Общая трудоемкость в зачетных единицах | 11 | 4 | 2 | 2 | 3 |
| Общая трудоемкость в часах | 396 | 144 | 72 | 72 | 108 |
| Аудиторные занятия в часах, в том числе: | 44 | 12 | 10 | 10 | 10 |
| Лекции | 20 | 6+2 | 4 | 4 | 4 |
| Практические занятия | - | - | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 24 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Практическая подготовка | | | | | |
| ИКР | 5,2 | 0,25 | 2,35 | 0,25 | 2,35 |
| Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль) | 320,8+26 | 34+91,75+4 | 50,65+9 | 57,75+4 | 86,65+9 |
| Форма промежуточной аттестации | - | Зачет | Экзамен | Зачет | Экзамен |

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

| Виды учебной работы, | Всего | Семестр | | | |
|---|------------|---------|-------|----------|----------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Общая трудоемкость в зачетных единицах | 11 | 4 | 2 | 3 | 2 |
| Общая трудоемкость в часах | 396 | 144 | 72 | 108 | 72 |
| Аудиторные занятия в часах, в том числе: | 164 | 50 | 50 | 50 | 14 |
| Лекции | 48 | 16 | 16 | 16 | |
| Практические занятия | 34 | 34 | | | |
| Лабораторные занятия | 82 | | 34 | 34 | 14 |
| Практическая подготовка | | | | | |
| ИКР | 5,2 | 0,25 | 0,25 | 2,35 | 2,35 |
| Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль) | 159,5+67,3 | 93,75 | 21,75 | 19,65+36 | 19,65+36 |
| Форма промежуточной аттестации | | Зачет | Зачет | Экзамен | Экзамен |

Для заочной формы обучения

| Виды учебной работы, | Всего | Семестр | | | |
|--|-------|---------|----|----|-----|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Общая трудоемкость в зачетных единицах | 11 | 4 | 2 | 2 | 3 |
| Общая трудоемкость в часах | 396 | 144 | 72 | 72 | 108 |

| | | | | | |
|---|----------|------------|---------|---------|---------|
| Аудиторные занятия в часах, в том числе: | 44 | 12 | 10 | 10 | 10 |
| Лекции | 20 | 6+2 | 4 | 4 | 4 |
| Практические занятия | - | - | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 24 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Практическая подготовка | | | | | |
| ИКР | 5,2 | 0,25 | 2,35 | 0,25 | 2,35 |
| Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль) | 320,8+26 | 34+91,75+4 | 50,65+9 | 57,75+4 | 86,65+9 |
| Форма промежуточной аттестации | - | Зачет | Экзамен | Зачет | Экзамен |

4.2. Объем контактной работы

для набора 2023 г.

Для очной формы обучения

| Виды учебных занятий | Всего | Семестр | | | |
|----------------------|-------|---------|-------|-------|-------|
| | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Лекции | 48 | 16 | 16 | 16 | - |
| Практические занятия | 32 | 32 | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 80 | - | 34 | 32 | 14 |
| Консультации | 4 | - | - | 2 | 2 |
| Зачет/зачеты | 0,5 | 0,25 | 0,25 | - | - |
| Экзамен/экзамены | 0,7 | - | - | 0,35 | 0,35 |
| Курсовые работы | - | - | - | - | - |
| Курсовые проекты | - | - | - | - | - |
| Всего | 165,2 | 48,25 | 50,25 | 50,35 | 16,35 |

Для заочной формы обучения

| Виды учебных занятий | Всего | Семестр | | | |
|----------------------|-------|---------|-------|-------|-------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Лекции | 20 | 8 | 4 | 4 | 4 |
| Практические занятия | | - | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 24 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Консультации | 4 | - | 2 | - | 2 |
| Зачет/зачеты | 0,5 | 0,25 | - | 0,25 | - |
| Экзамен/экзамены | 0,70 | - | 0,35 | - | 0,35 |
| Курсовые работы | - | - | - | - | - |
| Курсовые проекты | - | - | - | - | - |
| Всего | 49,2 | 14,25 | 12,35 | 10,25 | 12,35 |

для набора 2022 г.

Для очной формы обучения

| Виды учебных занятий | Всего | Семестр | | | |
|----------------------|-------|---------|------|------|------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Лекции | 48 | 16 | 16 | 16 | - |
| Практические занятия | 34 | 34 | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 80 | - | 32 | 34 | 14 |
| Консультации | 4 | - | - | 2 | 2 |
| Зачет/зачеты | 0,5 | 0,25 | 0,25 | - | - |
| Экзамен/экзамены | - | - | - | 0,35 | 0,35 |

| | | | | | |
|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Курсовые работы | - | - | - | - | - |
| Курсовые проекты | - | - | - | - | - |
| Всего | 167,2 | 50,25 | 48,25 | 52,35 | 16,35 |

Для заочной формы обучения

| Виды учебных занятий | Всего | Семестр | | | |
|----------------------|-------|---------|-------|-------|-------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Лекции | 20 | 8 | 4 | 4 | 4 |
| Практические занятия | | - | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 24 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Консультации | 4 | - | 2 | - | 2 |
| Зачет/зачеты | 0,5 | 0,25 | - | 0,25 | - |
| Экзамен/экзамены | 0,70 | - | 0,35 | - | 0,35 |
| Курсовые работы | - | - | - | - | - |
| Курсовые проекты | - | - | - | - | - |
| Всего | 49,2 | 14,25 | 12,35 | 10,25 | 12,35 |

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

| Виды учебных занятий | Всего | Семестр | | | |
|----------------------|-------|---------|-------|-------|-------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Лекции | 48 | 16 | 16 | 16 | - |
| Практические занятия | 34 | 34 | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 82 | - | 34 | 34 | 14 |
| Консультации | 4 | - | - | 2 | 2 |
| Зачет/зачеты | 0,5 | 0,25 | 0,25 | - | - |
| Экзамен/экзамены | - | - | - | 0,35 | 0,35 |
| Курсовые работы | - | - | - | - | - |
| Курсовые проекты | - | - | - | - | - |
| Всего | 169,2 | 50,25 | 50,25 | 52,35 | 16,35 |

Для заочной формы обучения

| Виды учебных занятий | Всего | Семестр | | | |
|----------------------|-------|---------|-------|-------|-------|
| | | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Лекции | 20 | 8 | 4 | 4 | 4 |
| Практические занятия | | - | - | - | - |
| Лабораторные занятия | 24 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Консультации | 4 | - | 2 | - | 2 |
| Зачет/зачеты | 0,5 | 0,25 | - | 0,25 | - |
| Экзамен/экзамены | 0,70 | - | 0,35 | - | 0,35 |
| Курсовые работы | - | - | - | - | - |
| Курсовые проекты | - | - | - | - | - |
| Всего | 49,2 | 14,25 | 12,35 | 10,25 | 12,35 |

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план учебной дисциплины

Для очной формы обучения

| № | Название раздела, темы | Всего час | Аудиторные | | | Самостоятельная работа |
|------------------|---|-----------|------------|--------|------|------------------------|
| | | | Лекц. | Практ. | Лаб. | |
| Семестр 4 | | | | | | |
| 1 | Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания | | | | | |
| 1.1 | Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания История развития индустрии общественного питания в России. Теоретические основы технологии приготовления блюд. (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.2 | Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.3 | Теория цвета и композиции в кулинарии. Современные правила оформления блюд в ресторане . Основы фудпейринга (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.4 | Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи первых блюд. (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.5 | Классификация и ассортимент вторых блюд из рыбы и морепродуктов . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.6 | Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.7 | Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(люд.(лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.8 | Классификация и ассортимент десертов. Технология приготовления и органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи десертов. (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.9 | Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса . Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.10 | Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.11 | Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.12 | Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд. Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.13 | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из рыбы и даров моря. (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |

| | | | | | | |
|------------------|---|---------------|-----------|-----------|---|--------------|
| 1.14 | Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение показателей качества готовых блюд. Правила подачи вторых блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров и соусов (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.15 | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы . Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса . | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.16 | Расчет количества продуктов для приготовления различных групп блюд .Составление сводно-сырьевой ведомости (практическое) | 7 | | 2 | | 5 |
| 1.17 | Составление документации для технологического процесса приготовления блюд. Разработка технологических карт, технико-технологических карт, акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда .(практическое) | 7,35 | | 4 | | 3,75 |
| | Подготовка к зачету | 10 | | | | 10 |
| | Итого | 143,75 | 16 | 34 | | 93,75 |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 144 | | | | |
| Семестр 5 | | | | | | |
| 2.1 | <i>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i> Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания. Рациональная организация рабочего места. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания. | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| 2.2 | Технология приготовления первых блюд в ресторане . Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи первых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления первых блюд . | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| 2.3 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов. | 9 | 3 | | 4 | 2 |
| 2.4 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из мяса и птицы в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из мяса и птицы . | 4 | | | 2 | 2 |
| 2.5 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных из овощей, яиц, творога, мучных изделий. Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| 2.6 | Технология приготовления горячих закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи горячих закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| 2.7 | Технология приготовления холодных закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, | 9 | 3 | | 4 | 2 |

| | | | | | | |
|------------------|---|--------------|-----------|--|-----------|--------------|
| | органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи холодных блюд и закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | | | | | |
| 2.8 | Технология приготовления сладких блюд и десертов . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи десертов и сладких блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| | Подготовка к зачету | 7,75 | | | | 7,75 |
| | Итого | 71,75 | 16 | | 32 | 23,75 |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |
| Семестр 6 | | | | | | |
| 3.1 | <i>Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок .</i> Процессы , формирующие качество продукции общественного питания. Диффузия, адгезия, осмос | 11 | 2 | | 6 | 3 |
| 3.2 | Изменение белков, жиров, углеводов. Приготовление продукции общественного питания, сбалансированной по сырьевому составу и способам тепловой обработки | 11 | 2 | | 6 | 3 |
| 3.3 | Приготовление национальных холодных блюд и закусок . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня. | 11 | 2 | | 6 | 3 |
| 3.4 | Приготовление национальных первых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение на формирование меню предприятия. Региональная кухня. | 10 | 2 | | 4 | 4 |
| 3.5 | Приготовление национальных вторых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня. | 11,65 | 2 | | 6 | 3,65 |
| 3.6 | Составление сводно-сырьевой ведомости, оформление бракеражного журнала, определение показателей качества блюда. | 15 | 6 | | 6 | 3 |
| | Итого | 69,65 | 16 | | 34 | 19,65 |
| | Подготовка к экзамену | 36 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 108 | | | | |
| Семестр 7 | | | | | | |
| 4.1 | <i>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</i> Технология приготовления сложных фуршетных закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 4 | | | 2 | 2 |
| 4.2 | Технология приготовления сложных банкетных горячих закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 5 | | | 2 | 3 |
| 4.3 | Технология приготовления сложных банкетных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 5 | | | 2 | 3 |

| | | | | | | |
|-----|--|--------------|--|--|-----------|--------------|
| 4.4 | Технология приготовления сложных банкетных блюд из мяса и птицы в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 4 | | | 2 | 2 |
| 4.5 | Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 4,65 | | | 2 | 2,65 |
| 4.6 | Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 5 | | | 2 | 3 |
| 4.7 | Технология приготовления сложных сахаристых изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Техника темперирования шоколада: конфеты ручной работы , пtifуры | 3 | | | 1 | 2 |
| 4.8 | Оформление технологической документации. Заказ сырья на производство. Определение органолептических показателей качества сложной кулинарной продукции. Современные тенденции приготовления и подачи блюд в ресторане | 3 | | | 1 | 2 |
| | Итого | 33,65 | | | 14 | 19,65 |
| | Подготовка к экзамену | 36 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |

Для заочной формы обучения

| № | Название раздела, темы | Всего час | Аудиторные | | | Самостоятельная работа |
|------------------|---|---------------|------------|--------|------|------------------------|
| | | | Лекц. | Практ. | Лаб. | |
| Семестр 4 | | | | | | |
| 1 | <i>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> | 139,75 | 8 | | 6 | 125,75 |
| | Подготовка к зачету | 4 | | | | |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 144 | | | | |
| Семестр 5 | | | | | | |
| 2.1 | <i>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i> | 60,65 | 4 | | 6 | 50,65 |
| | Подготовка к экзамену | 9 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |
| Семестр 6 | | | | | | |
| 3.1 | <i>Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок .</i> | 67,75 | 4 | | 6 | 57,75 |
| | Подготовка к зачету | 4 | | | | |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |
| Семестр 7 | | | | | | |

| | | | | | | |
|-----|--|--------------|---|--|---|-------|
| 4.1 | <i>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</i> | 96,65 | 4 | | 6 | 86,65 |
| | Подготовка к экзамену | 9 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 108 | | | | |

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

| № | Название раздела, темы | Всего час | Аудиторные | | | Самостоятельная работа |
|------------------|---|-----------|------------|--------|------|------------------------|
| | | | Лекц. | Практ. | Лаб. | |
| Семестр 4 | | | | | | |
| 1 | <i>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> | | | | | |
| 1.1 | <i>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> История развития индустрии общественного питания в России. Теоретические основы технологии приготовления блюд. (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.2 | Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.3 | Теория цвета и композиции в кулинарии. Современные правила оформления блюд в ресторане . Основы фудпейринга (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.4 | Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи первых блюд. (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.5 | Классификация и ассортимент вторых блюд из рыбы и морепродуктов . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.6 | Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.7 | Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(люд.(лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.8 | Классификация и ассортимент десертов. Технология приготовления и органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи десертов. (лекция) | 7 | 2 | | | 5 |
| 1.9 | <i>Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса</i> .Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |

| | | | | | | |
|------------------|---|---------------|-----------|-----------|---|--------------|
| 1.10 | Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.11 | Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.12 | Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд. Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.13 | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из рыбы и даров моря. (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.14 | Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение показателей качества готовых блюд. Правила подачи вторых блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров и соусов (практическое) | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.15 | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы . Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса . | 9 | | 4 | | 5 |
| 1.16 | Расчет количества продуктов для приготовления различных групп блюд .Составление сводно-сырьевой ведомости (практическое) | 7 | | 2 | | 5 |
| 1.17 | Составление документации для технологического процесса приготовления блюд. Разработка технологических карт, технико-технологических карт, акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда . (практическое) | 7,35 | | 4 | | 3,75 |
| | Подготовка к зачету | 10 | | | | 10 |
| | Итого | 143,75 | 16 | 34 | | 93,75 |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 144 | | | | |
| Семестр 5 | | | | | | |
| 2.1 | <i>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i> Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания. Рациональная организация рабочего места. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания. | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| 2.2 | Технология приготовления первых блюд в ресторане . Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи первых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления первых блюд . | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| 2.3 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов. | 10 | 3 | | 5 | 2 |
| 2.4 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из мяса и птицы в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из мяса и птицы . | 4 | | | 2 | 2 |
| 2.5 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных из овощей, яиц, творога, мучных изделий. Значение группы блюд в питании человека .Требования к | 8 | 2 | | 4 | 2 |

| | | | | | | |
|------------------|--|--------------|-----------|--|-----------|--------------|
| | качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | | | | | |
| 2.6 | Технология приготовления горячих закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи горячих закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | 9 | 2 | | 5 | 2 |
| 2.7 | Технология приготовления холодных закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи холодных блюд и закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | 9 | 3 | | 4 | 2 |
| 2.8 | Технология приготовления сладких блюд и десертов . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи десертов и сладких блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. | 8 | 2 | | 4 | 2 |
| | Подготовка к зачету | 5,75 | | | | 5,75 |
| | Итого | 71,75 | 16 | | 34 | 21,75 |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |
| Семестр 6 | | | | | | |
| 3.1 | <i>Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок .</i> Процессы , формирующие качество продукции общественного питания. Диффузия, адгезия, осмос | 11 | 2 | | 6 | 3 |
| 3.2 | Изменение белков, жиров, углеводов. Приготовление продукции общественного питания, сбалансированной по сырьевому составу и способам тепловой обработки | 11 | 2 | | 6 | 3 |
| 3.3 | Приготовление национальных холодных блюд и закусок . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня. | 11 | 2 | | 6 | 3 |
| 3.4 | Приготовление национальных первых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение на формирование меню предприятия. Региональная кухня. | 10 | 2 | | 4 | 4 |
| 3.5 | Приготовление национальных вторых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня. | 11,65 | 2 | | 6 | 3,65 |
| 3.6 | Составление сводно-сырьевой ведомости, оформление бракеражного журнала, определение показателей качества блюда. | 15 | 6 | | 6 | 3 |
| | Итого | 69,65 | 16 | | 34 | 19,65 |
| | Подготовка к экзамену | 36 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 108 | | | | |
| Семестр 7 | | | | | | |
| 4.1 | <i>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</i> Технология приготовления сложных фуршетных закусок. Определение органолептических показателей. Оформление | 4 | | | 2 | 2 |

| | | | | | | |
|-----|--|--------------|--|--|-----------|--------------|
| | сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | | | | | |
| 4.2 | Технология приготовления сложных банкетных горячих закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 5 | | | 2 | 3 |
| 4.3 | Технология приготовления сложных банкетных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 5 | | | 2 | 3 |
| 4.4 | Технология приготовления сложных банкетных блюд из мяса и птицы в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 4 | | | 2 | 2 |
| 4.5 | Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 4,65 | | | 2 | 2,65 |
| 4.6 | Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность | 5 | | | 2 | 3 |
| 4.7 | Технология приготовления сложных сахаристых изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Техника темперирования шоколада: конфеты ручной работы , птифуры | 3 | | | 1 | 2 |
| 4.8 | Оформление технологической документации. Заказ сырья на производство. Определение органолептических показателей качества сложной кулинарной продукции. Современные тенденции приготовления и подачи блюд в ресторане | 3 | | | 1 | 2 |
| | Итого | 33,65 | | | 14 | 19,65 |
| | Подготовка к экзамену | 36 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |

Для заочной формы обучения

| № | Название раздела, темы | Всего час | Аудиторные | | | Самостоятельная работа |
|------------------|---|---------------|------------|--------|------|------------------------|
| | | | Лекц. | Практ. | Лаб. | |
| Семестр 4 | | | | | | |
| 1 | <i>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> | 139,75 | 8 | | 6 | 125,75 |
| | Подготовка к зачету | 4 | | | | |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 144 | | | | |
| Семестр 5 | | | | | | |
| 2.1 | <i>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i> | 60,65 | 4 | | 6 | 50,65 |

| | | | | | | |
|------------------|--|-------|---|--|---|-------|
| | Подготовка к экзамену | 9 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |
| Семестр 6 | | | | | | |
| 3.1 | <i>Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок .</i> | 67,75 | 4 | | 6 | 57,75 |
| | Подготовка к зачету | 4 | | | | |
| | ИКР | 0,25 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 72 | | | | |
| Семестр 7 | | | | | | |
| 4.1 | <i>Раздел 4. Приготовление сложной кулинарной продукции</i> | 96,65 | 4 | | 6 | 86,65 |
| | Подготовка к экзамену | 9 | | | | |
| | ИКР | 2,35 | | | | |
| | ИТОГО за семестр | 108 | | | | |

5.2. Содержание

| | |
|------|--|
| 1 | <i>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> |
| 1.1 | <i>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> История развития индустрии общественного питания в России. Теоретические основы технологии приготовления блюд. (лекция) |
| 1.2 | Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд (лекция) |
| 1.3 | Теория цвета и композиции в кулинарии. Современные правила оформления блюд в ресторане . Основы фудпейринга (лекция) |
| 1.4 | Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи первых блюд. (лекция) |
| 1.5 | Классификация и ассортимент вторых блюд из рыбы и морепродуктов . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция) |
| 1.6 | Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция) |
| 1.7 | Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(люд.(лекция) |
| 1.8 | Классификация и ассортимент десертов. Технология приготовления и органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи десертов. (лекция) |
| 1.9 | <i>Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса</i> .Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. (практическое) |
| 1.10 | Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. (практическое) |
| 1.11 | Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга (практическое) |
| 1.12 | Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд. Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче (практическое) |
| 1.13 | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из рыбы и даров моря. (практическое) |
| 1.14 | Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение показателей качества готовых блюд. Правила подачи вторых блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров и соусов (практическое) |
| 1.15 | Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы . Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса . |
| 1.16 | Расчет количества продуктов для приготовления различных групп блюд .Составление сводно-сырьевой |

| | |
|------------------|--|
| | ведомости (практическое) |
| 1.17 | Составление документации для технологического процесса приготовления блюд. Разработка технологических карт, технико-технологических карт, акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда .(практическое) |
| Семестр 5 | |
| 2.1 | Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания. Рациональная организация рабочего места. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания. |
| 2.2 | Технология приготовления первых блюд в ресторане . Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи первых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления первых блюд . |
| 2.3 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов. |
| 2.4 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из мяса и птицы в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из мяса и птицы . |
| 2.5 | Технология приготовления вторых фирменных и национальных из овощей, яиц, творога, мучных изделий. Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. |
| 2.6 | Технология приготовления горячих закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи горячих закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. |
| 2.7 | Технология приготовления холодных закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи холодных блюд и закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. |
| 2.8 | Технология приготовления сладких блюд и десертов . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи десертов и сладких блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд. |
| Семестр 6 | |
| 3.1 | Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок . Процессы , формирующие качество продукции общественного питания. Диффузия, адгезия, осмос |
| 3.2 | Изменение белков, жиров, углеводов. Приготовление продукции общественного питания, сбалансированной по сырьевому составу и способам тепловой обработки |
| 3.3 | Приготовление национальных холодных блюд и закусок . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня. |
| 3.4 | Приготовление национальных первых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение на формирование меню предприятия. Региональная кухня. |
| 3.5 | Приготовление национальных вторых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня. |
| 3.6 | Составление сводно-сырьевой ведомости, оформление бракеражного журнала, определение показателей качества блюда. |
| Семестр 7 | |
| 4.1 | Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции Технология приготовления сложных фуршетных закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность |
| 4.2 | Технология приготовления сложных банкетных горячих закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность |
| 4.3 | Технология приготовления сложных банкетных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. |

| | |
|-----|--|
| | Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность |
| 4.4 | Технология приготовления сложных банкетных блюд из мяса и птицы в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность |
| 4.5 | Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность |
| 4.6 | Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность |
| 4.7 | Технология приготовления сложных сахаристых изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Техника темперирования шоколада: конфеты ручной работы , пtifуры |
| 4.8 | Оформление технологической документации. Заказ сырья на производство. Определение органолептических показателей качества сложной кулинарной продукции. Современные тенденции приготовления и подачи блюд в ресторане |

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

для набора 2022 г.

Для очной формы обучения

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Задание | Часы | Рекомендуемая литература | Форма контроля |
|------------------|--|--|--------------|--------------------------|---|
| Семестр 4 | | | | | |
| 1. | Теоретические основы технологии приготовления пицци в предприятиях общественного питания Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Технология приготовления разных групп блюд | Методы приготовления полуфабрикатов Ассортимент полуфабрикатов из различного сырья Тест Фронтальный опрос Ассортимент и группы блюд предприятий общественного питания в зависимости от его типа и класса Составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья Правила подачи и приготовления блюд в различных типах предприятий. | 83,75 | 1-7 | Письменный опрос, защита практических работ |
| | Подготовка к зачету | | 10 | | Зачет |
| | Итого за семестр | | 93,75 | | |
| 5 семестр | | | | | |
| 3 | Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания | Тест Разбивка блюд в групповом ассортименте Составление ТК; ТТК; Расчет сырья , составление сводно-сырьевых ведомостей | 16 | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Подготовка к зачету | | 7,75 | | Зачет |
| | Итого за семестр | | 23,75 | | |

| 6 семестр | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--------------|-----|--|
| 4 | Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | 19,65 | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| Итого за семестр | | | 19,65 | | |
| Подготовка к экзамену | | | 36 | | Экзамен |
| 7 семестр | | | | | |
| 5 | <i>Приготовление сложной кулинарной и кондитерской продукции</i> | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | 19,65 | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| Итого за семестр | | | 19,65 | | |
| Подготовка к экзамену. | | | 36 | | Экзамен |

Для заочной формы обучения

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Задание | Часы | Рекомендуемая литература | Форма контроля |
|----------------------------|---|--|---------------|--------------------------|--|
| Семестр 4 | | | | | |
| 1. | <i>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Технология приготовления разных групп блюд | Методы приготовления полуфабрикатов Ассортимент полуфабрикатов из различного сырья Тест Фронтальный опрос Ассортимент и группы блюд предприятий общественного питания в зависимости от его типа и класса Составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья Правила подачи и приготовления блюд в различных типах предприятий. | 125,75 | 1-7 | Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ |
| Итого за семестр | | | 125,75 | | |
| Подготовка к зачету | | | 4 | | зачет |
| 5 семестр | | | | | |

| | | | | | |
|------------------|--|---|--------------|-----|--|
| 3 | <i>Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i> | Тест Разбивка блюд в групповом ассортименте Составление ТК; ТТК; Расчет сырья , составление сводно-сырьевых ведомостей | 50,65 | 1-7 | Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 50,65 | | |
| | Подготовка к экзамену | | 9 | | экзамен |
| 6 семестр | | | | | |
| 4 | Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок . Процессы , формирующие качество продукции общественного питания. | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья , составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | 57,75 | 1-7 | Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 57,75 | | |
| | Подготовка к зачету | | 4 | | зачет |
| 7 семестр | | | | | |
| 5 | <i>Приготовление сложной кулинарной и кондитерской продукции</i> | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья , составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | 86,65 | 1-7 | Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 86,65 | | |
| | Подготовка к экзамену. | | 9 | | Экзамен |

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Задание | Часы | Рекомендуемая литература | Форма контроля |
|------------------|--------------------------|---------|------|--------------------------|----------------|
| Семестр 4 | | | | | |

| | | | | | |
|------------------|---|--|--------------|-----|---|
| 1. | Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Технология приготовления разных групп блюд | Методы приготовления полуфабрикатов Ассортимент полуфабрикатов из различного сырья Тест Фронтальный опрос Ассортимент и группы блюд предприятий общественного питания в зависимости от его типа и класса Составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья Правила подачи и приготовления блюд в различных типах предприятий. | 83,75 | 1-7 | Письменный опрос, защита практических работ |
| | Подготовка к зачету | | 10 | | Зачет |
| | Итого за семестр | | 93,75 | | |
| 5 семестр | | | | | |
| 3 | Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания | Тест Разбивка блюд в групповом ассортименте Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей | 16 | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Подготовка к зачету | | 5,75 | | Зачет |
| | Итого за семестр | | 21,75 | | |
| 6 семестр | | | | | |
| 4 | Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | 19,65 | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 19,65 | | |
| | Подготовка к экзамену | | 36 | | Экзамен |
| 7 семестр | | | | | |
| 5 | Приготовление сложной кулинарной и кондитерской продукции | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | 19,65 | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 19,65 | | |

| | | | | | |
|--|-------------------------------|--|-----------|--|----------------|
| | Подготовка к экзамену. | | 36 | | Экзамен |
|--|-------------------------------|--|-----------|--|----------------|

Для заочной формы обучения

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Задание | Часы | Рекомендуемая литература | Форма контроля |
|------------------|--|--|---------------|--------------------------|--|
| Семестр 4 | | | | | |
| 1. | <i>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Технология приготовления разных групп блюд | Методы приготовления полуфабрикатов Ассортимент полуфабрикатов из различного сырья Тест Фронтальный опрос Ассортимент и группы блюд предприятий общественного питания в зависимости от его типа и класса Составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья Правила подачи и приготовления блюд в различных типах предприятий. | 125,75 | 1-7 | Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ |
| | Итого за семестр | | 125,75 | | |
| | Подготовка к зачету | | 4 | | зачет |
| 5 семестр | | | | | |
| 3 | <i>Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i> | Тест Разбивка блюд в групповом ассортименте Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей | 50,65 | 1-7 | Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 50,65 | | |
| | Подготовка к экзамену | | 9 | | экзамен |
| 6 семестр | | | | | |
| 4 | Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | 57,75 | 1-7 | Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 57,75 | | |
| | Подготовка к зачету | | 4 | | зачет |
| 7 семестр | | | | | |
| 5 | <i>Приготовление сложной кулинарной и кондитерской продукции</i> | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) | 86,65 | 1-7 | Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение |

| | | | | | |
|--|-------------------------------|---|--------------|--|---|
| | | Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья , составление сводно- сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта | | | индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация |
| | Итого за семестр | | 86,65 | | |
| | Подготовка к экзамену. | | 9 | | Экзамен |

6.2. Тематика и задания для практических занятий

2 курс 4 семестр

1. В качестве совершенствования ресторана было предложены мероприятия по разработке новой продукции. Необходимо в меню внести дополнительную группу «Блюда на гриле». Предложить блюда в соответствии с современными требованиями индустрии питания. Подобрать гарниры и соусы основываясь на правилах рационального питания и теории фудпейринга.
2. Используя рецептуру сборника блюд кулинарных и кондитерских изделий , рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций «Борща Московского» и 30 порций «Солянки сборной мясной» в ресторане.
3. Используя рецептуру сборника блюд кулинарных и кондитерских изделий , рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 70 порций «Зраз мясных натуральных» в зимний период. Подобрать варианты гарниров и соусов.
4. Составить 2 варианта меню комплексного обеда для ресторана и кафе на 50 гостей. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд. Оформить сводно- сырьевую ведомость.
5. Составить технологические карты на блюда: 1-холодная закуска, 1-первое блюдо,1- горячее блюдо с гарниром и соусом, 1-десерт.
6. Составить технико-технологические карты на 3 блюда из сборника рецептов.
- 7.Основываясь на знания полученные ранее, составить таблицу органолептических показателей качества блюд : солянка сборная мясная, свиная корейка запеченная на гриле с гарниром из жареных овощей и соусом ткемали, панна-котта и другие блюда

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Порядок проведения и примерный перечень лабораторных работ

Для проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» должен быть организован кулинарно- кондитерский цех, в котором имеется необходимое технологическое оборудование. Перед проведением лабораторных работ необходимо проверять исправность теплового и механического оборудования, наличие необходимого инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и подачи блюд. К выполнению лабораторных работ допускаются студенты, имеющие специальную одежду в полном комплекте в соответствии с санитарными нормами и правилами. Перед выполнением лабораторных работ лаборант (заведующий лабораторией) проводит инструктаж по технике безопасности, подготавливает весь необходимый инвентарь , посуду и приспособления, проверяет исправность оборудования. Обучающиеся должны соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования. Также обучающимся предоставляются рабочие места , они получают задание и приступают к работе.

Примерный перечень лабораторных работ

3 курс 5 семестр , 6 семестр

| № | Тема лабораторной работы | Примерный перечень блюд |
|-----|---|--|
| 1 | Приготовление заправочных супов | Борщ «Московский », «Солянка сборная мясная», Рассольник «Ленинградский», Суп-лапша домашняя |
| 2 | Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов | Тельное из рыбы с гарниром и соусом, Рыба по-русски, рыба «Орли» с гарниром из картофельных крокет и соусом, Рыба «Кольбер» со сложным гарниром (картофель пай, рататуй из овощей) |
| 3,4 | Приготовление горячих блюд из мяса | Бефстроганов с гарниром, Жаркое- по домашнему, Ромштекс с гарниром и соусом , Бифштекс рубленый с гарниром и соусом |
| 5,6 | Приготовление горячих блюд из птицы | Чахохбили , цыпленок-корнишон запеченный гарнир- равиоли жаренные с картофелем и грибами соусом, котлета по-киевски с картофельным gratenom и соусом сметанным с грибами |
| 7 | Приготовление холодных закусок из мяса и птицы | Салат «Мясной», «Столичный», бутерброды ассорти с мясной гастрономией (открытые, закрытые, канапе), рулет банкетный , галантин из птицы |
| 8 | Приготовление холодных закусок из рыбы и морепродуктов | Салат «Рыбный», варианты подачи сельди с гарниром, Рыба жареная под маринадом , бутерброды ассорти с рыбной гастрономией (открытые, закрытые, канапе), |
| 9 | Приготовления мучных блюд | Пельмени с мясным фаршем, вареники , равиоли, паста |
| 10 | Приготовление горячих закусок | Жюльен из птицы с грибами, морепродукты запеченные под соусом Бешамель , мини-шашлычок из куриного филе, Рулетки из свинины с черносливом и соусом |
| 11 | Приготовление сладких блюд | Мусс лимонный, яблоки запеченные с творогом и изюмом, крем ванильный и шоколадный |
| 12 | Приготовление сладких блюд и десертов | Пана-котта ванильная с соусом из вишни, Мороженое «Сюрприз», Шоколадный флан |
| 13 | Приготовление блюд диетического и рационального питания | Мясной сыр, суп молочный с овощами, суп крем из шампиньонов, Кнели из птицы с пюре из овощей |
| 14 | Приготовление блюд из яиц и творога | Сырники творожные со сметаной , Орешки из творога с английским соусом , лапшевник с творогом |
| 15 | Приготовление блюд из овощей | Голубцы овощные, Зразы картофельные с грибами, перец фаршированный овощами |
| 16 | Приготовление фуршетных закусок | Ассорти фуршетных закусок |

4 курс

| № | Тема лабораторной работы | Перечень блюд |
|---|--|--|
| 1 | Приготовление банкетных холодных закусок | Рулет банкетный, рулет из свинины с черносливом, закуска русская |
| 2 | Приготовление сложных | Ассорти фуршетных закусок из различного |

| | | |
|---|--|--|
| | фуршетных закусок | сырья |
| 3 | Приготовление сложных национальных горячих блюд из мяса | Сложные блюда из мяса разных стран и народов |
| 4 | Приготовление сложных национальных горячих блюд из рыбы | Сложные блюда из рыбы разных стран и народов |
| 5 | Приготовление сложных национальных горячих блюд из птицы | Сложные блюда из птицы разных стран и народов |
| 6 | Приготовление кондитерских изделий из заварного теста | Профитролы, эклеры, заварное кольцо с кремом, птифуры |
| 7 | Приготовление кондитерских изделий из песочного теста и слоеного теста. Приготовление кондитерских изделий для фуршетного обслуживания из различных видов теста. | Сочни с творогом, печенье песочное, штрудель с грушами и яблоками, Птифуры, миниатюры на выбор |
| 8 | Оформление технологической документации | ТК, ТТК, ССВ, бракеражный журнал, требования к качеству блюд. |

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов) при наличии

Не предусмотрены

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

| | Основная | |
|---|--|---|
| 1 | Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. | https://znanium.com/catalog/product/1861798 |
| 2 | Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. | https://znanium.com/catalog/product/1514129 |
| 3 | Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. | https://e.lanbook.com/book/186340 |
| | Дополнительная | |
| 4 | Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - | https://znanium.com/catalog/product/1091474 |

| | | |
|---|---|---|
| | 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. | |
| 5 | Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. | https://znanium.com/catalog/product/1225396 |
| 6 | Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. | https://znanium.com/catalog/product/1179530 |
| 7 | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный | https://znanium.com/catalog/product/1093142 |

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа |
|---|--|---|
| Гл -404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11) | Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска. | Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+). Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441 |
| на базе ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический | кулинарно-кондитерский цех с использованием электрических плит | лицензионное программное обеспечение не используется |

| | | |
|---|--|---|
| колледж», кабинет № 13 (156000, г. Кострома, ул. Долматова, 25а) | | |
| Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18) | Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединенными локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (А2 и А4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт. | АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; АBBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441 |
| Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11) | Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ. | Специальное лицензионное ПО не требуется |