

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*

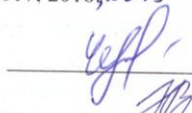
Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*


**Кострома  
2023**


Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, 2019

Разработал:  Чернова Д.А. Преподаватель КТЭК

 Виноградова Э.Р. Преподаватель КТТП

Рецензент:  Денисенко Т.А. доц., к.т.н.  
каф. ДТМиЭПТ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института дизайна и технологий

 Борисова Е.Н., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

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

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

 Иванова О.В., к.т.н., доцент

2

**ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА**

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

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 № 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 ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

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:

### знать:

- Традиционные и современные технологии и технологические процессы при производстве продукции предприятия общественного питания различного назначения;
- Основы обработки, переработки, хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов и продукции на предприятии;
- Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- Критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания;
- Основные мероприятия по ресурсосбережению на производстве продукции общественного питания. Оперативное планирование производства кулинарной продукции;
- Способы рационального использования сырья и полуфабрикатов
- Технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- Приоритеты в сфере производства продукции питания

### уметь:

- Организовывать технологический процесс производства продукции питания различного назначения;
- Проектировать и реконструировать предприятия питания;
- Разрабатывать рецептуры блюд, технологии и нормативную документацию на производство продукции питания, организовывать производство и обслуживание на предприятии питания;
- Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кулинарной продукции;
- Оценивать качество готовой продукции на предприятии общественного питания;
- Производить продукцию общественного питания, используя ресурсосберегающие технологии;
- Планировать производство кулинарной продукции в зависимости от его типа и класса
- Обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

### владеть:

- Навыками организации и контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания
- Совершенствования производства кулинарной продукции для различных групп потреби-

лей.

-Умениями пользоваться средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

-Навыком приготовления продукции общественного питания и организовывать ее потребление.

-Навыками разработки рецептур на продукции общественного питания

-Навыками планирования производства кулинарной продукции в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания

- Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;

- Навыками выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения

#### **ОСВОИТЬ КОМПЕТЕНЦИИ:**

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

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-17 - способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

### **3. Место дисциплины в структуре ОП ВО**

Дисциплина относится блоку Б.1 к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана. Изучается в 4 -7 семестрах обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Стандартизация, метрология и средства измерения ,химия, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров

Основой для изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания », служат знания, приобретенные студентами при изучении смежных дисциплин и ряда смежных технических и специальных

#### 4. Объем дисциплины (модуля)

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

Для очной формы обучения

Виды учебной работы,	Всего	Семестр			
		4	5	6	7
Общая трудоемкость в зачетных единицах	12	4	2	4	2
Общая трудоемкость в часах	432	144	72	144	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	164	50	50	50	14
Лекции	62	16	16	16	
Практические занятия	34	34			
Лабораторные занятия	78		34	34	14
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	177,8+72	93,75	21,75	52,65+36	19,65+36
ИКР	8,2	0,25	0,25	5,35	2,35
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Зачет	Экзамен	Экзамен

##### 4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Всего	Семестр			
		4	5	6	7
Лекции	48	16	16	16	
Практические занятия	34	34			
Лабораторные занятий	82		34	34	14
Консультации	4			2	2
Зачет/зачеты	0,5	0,25	0,25		-
Экзамен/экзамены	0,7	-	-	0,35	0,35
Курсовые работы	3			3	
Курсовые проекты					
Всего	172,2	50,25	50,25	55,35	16,35

Для заочной формы обучения

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

Виды учебной работы,	Всего	Семестр				
		5	6	7	8	9
Общая трудоемкость в зачетных единицах	12	2	2	2	2	4
Общая трудоемкость в часах	432	72	72	72	72	144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	68	14	12	14	16	12
Лекции	32	8	6	6	6	6
Практические занятия	6			2	4	
Лабораторные занятия	30	6	6	6	6	6

Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	318,45+35	53,75+4	48,65+9	53,75+4	41,65+9	120,65+9
ИКР	10,55	0,25	2,35	0,25	5,35	2,35
Форма промежуточной аттестации		Зачет	Экзамен	Зачет	Экзамен	Экзамен

#### 4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Всего	Семестр				
		5	6	7	8	9
Лекции	32	8	6	6	6	6
Практические занятия	6			2	4	
Лабораторные занятия	30	6	6	6	6	6
Консультации	6		2		2	2
Зачет/зачеты	0,5	0,25		0,25		
Экзамен/экзамены	1,05		0,35		0,35	0,35
Курсовые работы	3				3	
Курсовые проекты						
Всего	78,55	14,25	14,35	14,25	21,35	14,35

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

#### 5.1 Тематический план учебной дисциплины

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 4						
1	<b>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</b>		<b>16</b>	<b>34</b>		<b>94</b>
1.1	<b>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</b> История развития индустрии общественного питания в России. Теоретические основы технологии приготовления блюд. (лекция)		2			5
1.2	Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд (лекция)		2			5
1.3	Теория цвета и композиции в кулинарии. Современные правила оформления блюд в ресторане . Основы фудпейринга (лекция)		2			5
1.4	Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи первых блюд. (лекция)		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)		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		2			5

	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)		2			5
1.8	Классификация и ассортимент десертов. Технология приготовления и органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи десертов.(лекция)		2			5
1.9	<b>Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса</b> .Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. <b>(практическое)</b>			4		5
1.10	Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. <b>(практическое)</b>			4		5
1.11	Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга <b>(практическое)</b>			4		5
1.12	Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд. Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче <b>(практическое)</b>			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. <b>(практическое)</b>			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 <b>(практическое)</b>			4		5
1.15	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы . Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса .			4		5
1.16	Расчет количества продуктов для приготовления различных групп блюд .Составление сводно-сырьевой ведомости <b>(практическое )</b>			2		5
1.17	Составление документации для технологического процесса приготовления блюд. Разработка технологических карт, технико-технологических карт, акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда . <b>(практическое)</b>			4		4
	Подготовка к зачету					10
<b>Семестр 5</b>			<b>18</b>		<b>36</b>	<b>18</b>
2.1	<b>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</b> Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания. Рациональная организация рабочего места. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания.		2		4	1
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		4	1
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		3		5	1



	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		4	1
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		4	1
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		5	1
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.		3		4	1
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.		2		4	1
	Подготовка к зачету					10
<b>Семестр 6</b>			<b>36</b>		<b>36</b>	<b>36+36</b>
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		6		6	2
3.2	Изменение белков, жиров, углеводов. Приготовление продукции общественного питания, сбалансированной по сырьевому составу и способам тепловой обработки		6		6	2
3.3	Приготовление национальных холодных блюд и закусок . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня.		6		6	2
3.4	Приготовление национальных первых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение на формирование меню предприятия. Региональная кухня.		6		6	2
3.5	Приготовление национальных вторых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня.		6		6	2
3.6	Составление сводно-сырьевой ведомости, оформление бракеражного журнала, определение показателей качества блюда.		6		6	2
	Подготовка к курсовой работе					24
	Подготовка к экзамену					36
<b>Семестр 7</b>					<b>14</b>	<b>22+36</b>
4.1	<i>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</i>				2	2

	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				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				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				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				2	3
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				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				1	3
4.8	Оформление технологической документации. Заказ сырья на производство. Определение органолептических показателей качества сложной кулинарной продукции. Современные тенденции приготовления и подачи блюд в ресторане				1	3
	Подготовка к экзамену					36

## 5.2. Содержание

1	<b><i>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i></b>
1.1	<b><i>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i></b> 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	<b>Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса</b> .Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. <b>(практическое)</b>
1.10	Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. <b>(практическое)</b>
1.11	Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга <b>(практическое)</b>
1.12	Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд. Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче <b>(практическое)</b>
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. <b>(практическое)</b>
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 <b>(практическое)</b>
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 <b>(практическое )</b>
1.17	Составление документации для технологического процесса приготовления блюд. Разработка технологических карт, технико-технологических карт, акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда . <b>(практическое)</b>
<b>Семестр 5</b>	
2.1	<b>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</b> 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.
<b>Семестр 6</b>	
3.1	<b>Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок</b> . 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.
<b>Семестр 7</b>	
4.1	<b>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</b> 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 , птифуры
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)**

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 4</b>					

1.	<b>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</b> 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.	12	1-9	Письменный опрос, защита практических работ Письменный опрос, защита практических работ Контрольная работа, защита практических работ
	Подготовка к зачету		10		Зачет
<b>5 семестр</b>					
3	<b>Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</b>	Тест Разбивка блюд в групповом ассортименте Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей	12	1-9	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к зачету		10		Зачет
<b>6 семестр</b>					
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	122	1-9	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	Подготовка к зачету		10		Зачет
<b>7 семестр</b>					
5	<b>Приготовление сложной кулинарной и кондитерской продукции</b>	Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция	42	1-9	Контрольная работа, защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация

	международного опыта		
Подготовка к экзамену.		36	Экзамен

## **6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Технология продукции общественного питания»**

Студент обязан посещать практические занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов практической работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к практическим работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с продуктами и сырьем, что позволит получить положительные оценки по результатам зачетов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по практическим работам рекомендуется выполнять в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита практической работы будет основываться на результатах контрольного опроса и оценки качества выполненного блюда или нормативной документации общественного питания. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по опросу и защите предыдущей практической работы.

Зачет по дисциплине по семестрам имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить контрольную работу в полном объеме.

### **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 порусски, 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- ravioli жаренные с картофелем и грибами соусом, котлета по-киевски с картофельным gratin 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, ravioli, 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	Рулэт банкетный, рулет из свинины с черносливом, закуска русская
2	Приготовление сложных фуршетных закусок	Ассорти фуршетных закусок из различного 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	Профитроли, 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**

Разработаны и оформлены методические рекомендации по проекту.

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

	Основная	
1	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т.В. Шленская и др. ; под ред.	<a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=520513">http://znanium.com/bookread2.php?book=520513</a>



	А. С. Ратушного. – М. : Форум, ИНФРА-М, 2016. – 240 с.	
2	Домарецкий, Виталий Афанасьевич. Технология продуктов общественно-го питания : [учеб. пособие для студ.] / В. А. До- марецкий. - М. : ФОРУМ, 2013. - 394, [1] с. - (Профессиональ-ное образование). - ISBN 978-5-91134-121-3: Минобрнауки РФ	10
3	Организация ресторанного бизнеса : учеб. пособие / Ю. В. Жилкова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 192 с. - УМО. - ISBN 978-5-4377-0026-6	10
	<b>Дополнительная</b>	
4	Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7	<a href="http://znanium.com/catalog/product/513905">http://znanium.com/catalog/product/513905</a>
5	Технология продукции общественно-го питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 -	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473</a>
6	Технология продуктов общественно-го питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. -	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=942765">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=942765</a>
7	Технология и организация ресторано-го бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИН-ФРА-М, 2018. - 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат)	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093</a>
8	Сборник рецептов блюд и кулинар-ных изделий кухонь народов России для предприятий общественного пи-тания / ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая кор-порация «Дашков и К°», 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=421513">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=421513</a>
	<b>Учебно-методическая</b>	
9	Денисенко, Татьяна Анатольевна. Технология продукции общественно-го питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению курсового проекта (работы) для бакалав-ров, обучающихся по направлению	ЭБ

подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", профиль "Ресторанное дело" очной и заочной форм обучения / Т. А. Денисенко, Т. В. Красовская ; М-во образования и науки РФ, Костром. гос. ун-т, Каф. дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров. - Электрон. текст. данные. - Кострома : КГУ, 2017. - 22 с.	
---	--

## 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 торговко-экономический колледж», кабинет № 13 (156000, г. Кострома, ул. Долматова, 25а)	кулинарно-кондитерский цех с использованием электрических плит	лицензионное программное обеспечение не используется
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 (A2 и A4) - 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.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441

Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется
---	--	--