

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 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<br>Знает современные способы приготовления продуктов питания<br>ИД 2-ОПК-4<br>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. |                        |
| <b>Семестр 4</b> |   |           |            |        |      |                        |
| 1                | <b>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</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)                        | 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              | <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> | 9         |            | 4      |      | 5                      |
| 1.10             | Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. <b>(практическое)</b>   | 9         |            | 4      |      | 5                      |
| 1.11             | Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга <b>(практическое)</b>   | 9         |            | 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>  | 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. <b>(практическое)</b>  | 9         |            | 4      |      | 5                      |

|                  |   |               |           |           |   |              |
|------------------|---|---------------|-----------|-----------|---|--------------|
| 1.14             | Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение показателей качества готовых блюд.<br>Правила подачи вторых блюд из рыбы и морепродуктов.<br>Подбор гарниров и соусов ( <b>практическое</b> )  | 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 ( <b>практическое</b> )   | 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 .( <b>практическое</b> )  | 7,35          |           | 4         |   | 3,75         |
|                  | Подготовка к зачету   | 10            |           |           |   | 10           |
|                  | <b>Итого</b>  | <b>143,75</b> | <b>16</b> | <b>34</b> |   | <b>93,75</b> |
|                  | <b>ИКР</b>  | <b>0,25</b>   |           |           |   |              |
|                  | <b>ИТОГО за семестр</b>   | <b>144</b>    |           |           |   |              |
| <b>Семестр 5</b> |   |               |           |           |   |              |
| 2.1              | <i>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i><br>Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания.<br>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.<br>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         |
|                  | <b>Итого</b>  | <b>71,75</b> | <b>16</b> |  | <b>32</b> | <b>23,75</b> |
|                  | <b>ИКР</b>  | <b>0,25</b>  |           |  |           |              |
|                  | <b>ИТОГО за семестр</b>   | <b>72</b>    |           |  |           |              |
| <b>Семестр 6</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  | 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            |
|                  | <b>Итого</b>  | <b>69,65</b> | <b>16</b> |  | <b>34</b> | <b>19,65</b> |
|                  | <b>Подготовка к экзамену</b>  | <b>36</b>    |           |  |           |              |
|                  | <b>ИКР</b>  | <b>2,35</b>  |           |  |           |              |
|                  | <b>ИТОГО за семестр</b>   | <b>108</b>   |           |  |           |              |
| <b>Семестр 7</b> |   |              |           |  |           |              |
| 4.1              | <i>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</i><br>Технология приготовления сложных фуршетных закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы<br>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            |
|     | <b>Итого</b>   | <b>33,65</b> |  |  | <b>14</b> | <b>19,65</b> |
|     | <b>Подготовка к экзамену</b>   | <b>36</b>    |  |  |           |              |
|     | <b>ИКР</b>   | <b>2,35</b>  |  |  |           |              |
|     | <b>ИТОГО за семестр</b>  | <b>72</b>    |  |  |           |              |

*Для заочной формы обучения*

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

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

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

| №                | Название раздела, темы  | Всего час | Аудиторные |        |      | Самостоятельная работа |
|------------------|---|-----------|------------|--------|------|------------------------|
|                  |   |           | Лекц.      | Практ. | Лаб. |                        |
| <b>Семестр 4</b> |   |           |            |        |      |                        |
| 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)                         | 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              | <b><i>Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса</i></b> .Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. ( <b>практическое</b> ) | 9         |            | 4      |      | 5                      |

|                  |   |               |           |           |   |              |
|------------------|---|---------------|-----------|-----------|---|--------------|
| 1.10             | Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. <b>(практическое)</b>   | 9             |           | 4         |   | 5            |
| 1.11             | Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга <b>(практическое)</b>   | 9             |           | 4         |   | 5            |
| 1.12             | Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд.<br>Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче <b>(практическое)</b>   | 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. <b>(практическое)</b>  | 9             |           | 4         |   | 5            |
| 1.14             | Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение показателей качества готовых блюд.<br>Правила подачи вторых блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров и соусов <b>(практическое)</b>   | 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 <b>(практическое)</b>   | 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 . <b>(практическое)</b>   | 7,35          |           | 4         |   | 3,75         |
|                  | Подготовка к зачету   | 10            |           |           |   | 10           |
|                  | <b>Итого</b>  | <b>143,75</b> | <b>16</b> | <b>34</b> |   | <b>93,75</b> |
|                  | <b>ИКР</b>  | <b>0,25</b>   |           |           |   |              |
|                  | <b>ИТОГО за семестр</b>   | <b>144</b>    |           |           |   |              |
| <b>Семестр 5</b> |   |               |           |           |   |              |
| 2.1              | <i>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i><br>Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания.<br>Рациональная организация рабочего места. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания. | 8             | 2         |           | 4 | 2            |
| 2.2              | Технология приготовления первых блюд в ресторане .<br>Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи первых блюд.<br>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 .<br>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.<br>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         |
|                  | <b>Итого</b>   | <b>71,75</b> | <b>16</b> |  | <b>34</b> | <b>21,75</b> |
|                  | <b>ИКР</b>   | <b>0,25</b>  |           |  |           |              |
|                  | <b>ИТОГО за семестр</b>  | <b>72</b>    |           |  |           |              |
| <b>Семестр 6</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   | 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            |
|                  | <b>Итого</b>   | <b>69,65</b> | <b>16</b> |  | <b>34</b> | <b>19,65</b> |
|                  | <b>Подготовка к экзамену</b>   | <b>36</b>    |           |  |           |              |
|                  | <b>ИКР</b>   | <b>2,35</b>  |           |  |           |              |
|                  | <b>ИТОГО за семестр</b>  | <b>108</b>   |           |  |           |              |
| <b>Семестр 7</b> |  |              |           |  |           |              |
| 4.1              | <i>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</i><br>Технология приготовления сложных фуршетных закусок. Определение органолептических показателей. Оформление  | 4            |           |  | 2         | 2            |

|     |  |              |  |  |           |              |
|-----|--|--------------|--|--|-----------|--------------|
|     | сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы<br>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            |
|     | <b>Итого</b>   | <b>33,65</b> |  |  | <b>14</b> | <b>19,65</b> |
|     | <b>Подготовка к экзамену</b>   | <b>36</b>    |  |  |           |              |
|     | <b>ИКР</b>   | <b>2,35</b>  |  |  |           |              |
|     | <b>ИТОГО за семестр</b>  | <b>72</b>    |  |  |           |              |

*Для заочной формы обучения*

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

|                  |  |       |   |  |   |       |
|------------------|--|-------|---|--|---|-------|
|                  | Подготовка к экзамену  | 9     |   |  |   |       |
|                  | ИКР  | 2,35  |   |  |   |       |
|                  | ИТОГО за семестр   | 72    |   |  |   |       |
| <b>Семестр 6</b> |  |       |   |  |   |       |
| 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    |   |  |   |       |
| <b>Семестр 7</b> |  |       |   |  |   |       |
| 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. <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><br>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><br>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  |
|------------------|--|--|--------------|--------------------------|---|
| <b>Семестр 4</b> |  |  |              |                          |   |
| 1.               | <b>Теоретические основы технологии приготовления пицци в предприятиях общественного питания</b><br>Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.<br>Современные технологии приготовления блюд<br>Классификация и ассортимент первых блюд.<br>Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции.<br>Технология приготовления разных групп блюд | Методы приготовления полуфабрикатов<br>Ассортимент полуфабрикатов из различного сырья<br>Тест<br>Фронтальный опрос<br>Ассортимент и группы блюд предприятий общественного питания в зависимости от его типа и класса<br>Составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья<br>Правила подачи и приготовления блюд в различных типах предприятий. | 83,75        | 1-7                      | Письменный опрос, защита практических работ   |
|                  | Подготовка к зачету  |  | 10           |                          | Зачет   |
|                  | <b>Итого за семестр</b>  |  | <b>93,75</b> |                          |   |
| <b>5 семестр</b> |  |  |              |                          |   |
| 3                | <b>Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</b>  | Тест<br>Разбивка блюд в групповом ассортименте<br>Составление ТК; ТТК;<br>Расчет сырья , составление сводно-сырьевых ведомостей  | 16           | 1-7                      | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий;<br>Реферат; презентация |
|                  | Подготовка к зачету  |  | 7,75         |                          | Зачет   |
|                  | <b>Итого за семестр</b>  |  | <b>23,75</b> |                          |   |

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

*Для заочной формы обучения*

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

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

*для набора 2021 г.*

*Для очной формы обучения*

| № 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><br>Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.<br>Современные технологии приготовления блюд<br>Классификация и ассортимент первых блюд.<br>Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции.<br>Технология приготовления разных групп блюд | Методы приготовления полуфабрикатов<br>Ассортимент полуфабрикатов из различного сырья<br>Тест<br>Фронтальный опрос<br>Ассортимент и группы блюд предприятий общественного питания в зависимости от его типа и класса<br>Составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья<br>Правила подачи и приготовления блюд в различных типах предприятий. | 83,75        | 1-7 | Письменный опрос, защита практических работ   |
|                  | Подготовка к зачету   |  | 10           |     | Зачет   |
|                  | <b>Итого за семестр</b>   |  | <b>93,75</b> |     |   |
| <b>5 семестр</b> |   |  |              |     |   |
| 3                | <b>Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</b>   | Тест<br>Разбивка блюд в групповом ассортименте<br>Составление ТК; ТТК;<br>Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей   | 16           | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий;<br>Реферат; презентация |
|                  | Подготовка к зачету   |  | 5,75         |     | Зачет   |
|                  | <b>Итого за семестр</b>   |  | <b>21,75</b> |     |   |
| <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)<br>Тест<br>Составление ТК; ТТК;<br>Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей.<br>Трансляция международного опыта   | 19,65        | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий;<br>Реферат; презентация |
|                  | <b>Итого за семестр</b>   |  | <b>19,65</b> |     |   |
|                  | <b>Подготовка к экзамену</b>  |  | 36           |     | Экзамен   |
| <b>7 семестр</b> |   |  |              |     |   |
| 5                | <b>Приготовление сложной кулинарной и кондитерской продукции</b>  | Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам)<br>Тест<br>Составление ТК; ТТК;<br>Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей.<br>Трансляция международного опыта   | 19,65        | 1-7 | Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий;<br>Реферат; презентация |
|                  | <b>Итого за семестр</b>   |  | <b>19,65</b> |     |   |

|  |                               |  |           |  |                |
|--|-------------------------------|--|-----------|--|----------------|
|  | <b>Подготовка к экзамену.</b> |  | <b>36</b> |  | <b>Экзамен</b> |
|--|-------------------------------|--|-----------|--|----------------|

*Для заочной формы обучения*

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

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

|   | <b>Основная</b>  |   |
|---|--|---|
| 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. | <a href="https://znanium.com/catalog/product/1861798">https://znanium.com/catalog/product/1861798</a> |
| 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.                           | <a href="https://znanium.com/catalog/product/1514129">https://znanium.com/catalog/product/1514129</a> |
| 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.            | <a href="https://e.lanbook.com/book/186340">https://e.lanbook.com/book/186340</a>                     |
|   | <b>Дополнительная</b>  |   |
| 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. -  | <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091474">https://znanium.com/catalog/product/1091474</a> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | 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.                                 | <a href="https://znanium.com/catalog/product/1225396">https://znanium.com/catalog/product/1225396</a> |
| 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.   | <a href="https://znanium.com/catalog/product/1179530">https://znanium.com/catalog/product/1179530</a> |
| 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 | <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093142">https://znanium.com/catalog/product/1093142</a> |

## 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:<br>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/;<br>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.<br>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.)<br>Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+).<br>Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441 |
| 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  |