

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продукции общественного питания

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

Рабочая программа дисциплины «*Технология продукции общественного питания*» разработана:

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

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

Разработал: Гогин Егор Гордеевич, преподаватель КТЭК

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

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:

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

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА:

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

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

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

Задачи дисциплины:

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

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

освоить компетенции:

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

знать:

- современные способы приготовления продуктов питания

уметь:

- осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания

владеть:

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

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

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

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

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

4. Объем дисциплины (модуля)

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

для набора 2023 г.

Для очной формы обучения

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

Для заочной формы обучения

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

для набора 2022 г.

Для очной формы обучения

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

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

Для заочной формы обучения

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

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

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

Для заочной формы обучения

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

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

4.2. Объем контактной работы

для набора 2023 г.

Для очной формы обучения

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

Для заочной формы обучения

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

для набора 2022 г.

Для очной формы обучения

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

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

Для заочной формы обучения

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

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

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

Для заочной формы обучения

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

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

5.1 Тематический план учебной дисциплины

Для очной формы обучения

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

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

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

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

Для заочной формы обучения

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

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

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

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

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

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

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

Для заочной формы обучения

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

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

5.2. Содержание

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

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

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

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

для набора 2022 г.

Для очной формы обучения

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

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

Для заочной формы обучения

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

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

для набора 2021 г.

Для очной формы обучения

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

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

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

Для заочной формы обучения

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

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

6.2. Тематика и задания для практических занятий

2 курс 4 семестр

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

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Порядок проведения и примерный перечень лабораторных работ

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

Примерный перечень лабораторных работ

3 курс 5 семестр , 6 семестр

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

4 курс

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

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

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

Не предусмотрены

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

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

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

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

Информационно-образовательные ресурсы:

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

Электронные библиотечные системы:

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

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

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