

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Ю.С. Лазуткина

## **Рабочая программа дисциплины**

**Код и наименование дисциплины: Б1.О.29 «Технология продукции общественного питания»**

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов общественного питания**

**Статус дисциплины: обязательная часть**

**Форма обучения: очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	А.В. Снегирева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1	Способен использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Общая технология продуктов питания
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), Оборудование предприятий общественного питания

**3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося**

**Общий объем дисциплины в з.е. /час: 10 / 360**

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	64	64	32	200	185

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 4**

**Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 4 / 144**

**Форма промежуточной аттестации: Зачет**

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
32	32	0	80	76

### **Лекционные занятия (32ч.)**

- 1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции и санитарные требования к нему.**
- 2. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,7] Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Построение и порядок пользования сборником рецептов.**
- 3. Кулинарная обработка сырья и продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика способов кулинарной обработки.**
- 4. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции. Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов.**
- 5. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Полуфабрикаты из овощей и картофеля. Полуфабрикаты из мяса, птицы, кролика и субпродуктов. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.**
- 6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Бракераж пищи. Лабораторный контроль.**
- 7. Технология приготовления супов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Технология бульонов. Классификация супов. Технология заправочных, молочных, прозрачных, холодных и сладких супов.**
- 8. Технология соусов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Подготовка сырья для соусов. Бульоны для соусов. Технология белых и красных основных соусов и их производных. Технология сладких соусов, масляных смесей и заправок.**
- 9. Технология блюд из картофеля, овощей и грибов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,7] Технология блюд из картофеля, овощей и грибов**

### **Лабораторные работы (32ч.)**

- 1. Технологические процессы при первичной обработке продуктов {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение техник и форм нарезки, сравнение норм отходов и потерь на практике с таблицами сборника рецептов**
- 2. Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок**

{творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления салатов, бутербродов, закусок

3. Технологические процессы при приготовлении супов {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления холодных и горячих супов

4. Технологические процессы при приготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов

5. Контрольный опрос. Технологические процессы при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий {творческое задание} (4ч.)[1] Контрольный опрос. Изучение технологии приготовления из круп, бобовых и макаронных изделий

6. Технологические процессы при приготовлении блюд из яиц {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления блюд из яиц. Разные техники варки яиц.

7. Технологические процессы при приготовлении блюд из творога {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления блюд из творога

8. Технологические процессы при приготовлении блюд из рыбы, морепродуктов и раков {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

#### Самостоятельная работа (80ч.)

1. Подготовка к защите лабораторных работ и подготовка отчетов по лабораторным работам(32ч.)[2,4,5]

2. Подготовка к контрольному опросу(28ч.)[3,4,5]

3. Подготовка к зачету(20ч.)[3,4,5]

#### Семестр: 5

Объем дисциплины в семестре з.е. /час: 6 / 216

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
32	32	32	120	109

#### Лекционные занятия (32ч.)

1. Технологические документы на предприятиях общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Разработка технологических документов. Порядок разработки новых и фирменных блюд. Калькуляционные карты на ПОП.

2. Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[3,4,5,7] Значение блюд из круп в

питании. Технология приготовления блюд.

3. Технология блюд из мяса и субпродуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Блюда из жареного, запеченного, тушеного, вареного мяса и субпродуктов. Блюда из котлетной массы и рубленого мяса

4. Технология блюд из птицы, дичи и кролика. {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Значение в питании блюд из птицы, дичи и кролика. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной птицы, дичи и кролика.

5. Технология блюд и рыбы и морепродуктов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[3,4,5,7] Значение в питании блюд из рыбы и морепродуктов. Технология блюд из жареной, запеченной, вареной и тушеной рыбы. Технология блюд из нерыбного водного сырья.

6. Технология приготовления блюд из яиц и творога {лекция с разбором конкретных ситуаций} (2ч.)[4,5] Значение в питании блюд из яиц и творога. Технологические операции при приготовлении блюд из яиц и творога

7. Технология холодных закусок и салатов {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5] Значение в питании закусок и салатов. Технология приготовления закусок из рыбы, мяса, овощей, грибов и рыбы. Технология бутербродов. Технология салатов и винегретов.

8. Технология сладких блюд {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5] Значение в питании сладких блюд. Технология горячих и холодных сладких блюд.

9. Технология напитков {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[4,5] Значение напитков в питании. Технологические операции при приготовлении горячих и холодных напитков.

#### **Практические занятия (32ч.)**

1. Расчеты сырья при механической кулинарной обработке {работа в малых группах} (4ч.)[2] Изучение методик расчета массы брутто и нетто при механической обработке овощей, рыбы, мяса и птицы

2. Расчеты сырья при тепловой кулинарной обработке {работа в малых группах} (4ч.)[2] Изучение методик расчета массы брутто и нетто при тепловой кулинарной обработке овощей, рыбы, мяса и птицы

3. Расчеты сырья для кондитерских изделий {работа в малых группах} (4ч.)[2] Изучение методик расчета сырья для кондитерских изделий

4. Изучение современных типов предприятий общественного питания {работа в малых группах} (4ч.)[2] Изучение современных типов предприятий общественного питания. Выбор темы курсовой работы на основе изученных данных.

5. Изучение стандартизованных блюд и оформление технологических карт на них {работа в малых группах} (4ч.)[2] Работа со сборником рецептур, освоение методики оформления технологических карт, рецептур и технологических схем на стандартизованные блюда.

6. Оформление рецептур и технико-технологических карт на фирменные блюда {разработка проекта} (4ч.)[2] Освоение методики оформления технико-технологических карт, рецептур и технологических схем на фирменные блюда.
7. Оформление актов отработки {разработка проекта} (4ч.)[2] Изучение правил оформления актов отработки на фирменные блюда
8. Работа с калькуляционными картами {разработка проекта} (4ч.)[2] Изучение требований к калькуляционным карточкам на предприятиях, оформление калькуляционных карт на фирменные блюда

#### Лабораторные работы (32ч.)

1. Технологические процессы при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии блюд из мяса и мясных продуктов
2. Технологические процессы при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика
3. Технологические процессы при приготовлении гарниров {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления гарниров
4. Технологические процессы при приготовлении соусов {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления соусов
5. Контрольный опрос. Технологические процессы при приготовлении сладких блюд {творческое задание} (4ч.)[1] Контрольный опрос. Изучение технологии приготовления сладких блюд
6. Технологические процессы при приготовлении напитков и мучных изделий {творческое задание} (4ч.)[1] Изучение технологии приготовления напитков и мучных изделий
7. Разработка фирменного блюда №1 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[1] Отработка технологии фирменного блюда №1 для курсовой работы
8. Разработка фирменного блюда №2 для курсовой работы {творческое задание} (4ч.)[1] Отработка технологии фирменного блюда №2 для курсовой работы

#### Самостоятельная работа (120ч.)

- . Подготовка курсовой работы(50ч.)[1]
- . Подготовка к контрольному опросу(18ч.)[2]
- . Подготовка к экзамену(36ч.)[4,5]
- . Подготовка к защите лабораторных работ и оформление отчетов(16ч.)[2]

## 5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной и заочной форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 38 с.

Прямая

ссылка:

[http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva\\_TPOP\\_lr\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_TPOP_lr_mu.pdf)

2. А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» А.В. Снегирева. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для очной и заочной форм обучения / Алт.гос.техн.ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2020. – 11 с.

Прямая

ссылка:

[http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva\\_TPOP\\_pr\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_TPOP_pr_mu.pdf)

## 6. Перечень учебной литературы

### 6.1. Основная литература

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст : электронный.

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 336 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-04281-2. – Текст : электронный.

## 6.2. Дополнительная литература

5. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. – Минск : РИПО, 2022. – 264 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697624> (дата обращения: 28.02.2023). – Библиогр.: с. 258-259. – ISBN 978-985-895-002-6. – Текст : электронный.

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

7. поисковые Yandex, Google

## 8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

## 9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».