

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: заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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.	Безопасность сырья и продукции общественного питания, Введение в специальность
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы, Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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	
заочная	16	22	8	314	58

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 7

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	
8	12	0	124	25

Лекционные занятия (8ч.)

1. Характеристика технологического процесса предприятия общественного питания {дискуссия} (6ч.)[3,4,5,6] Основные понятия в общественном питании. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Классификация продукции общественного питания
2. Построение и порядок пользования Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания {лекция-пресс-конференция} (2ч.)[3,4,5,6]

Лабораторные работы (12ч.)

1. Технологические процессы при обработке продуктов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2] Первичная обработка сырья. Расчет отходов и сравнение данных с таблицами сборника рецептов.
2. Технологические процессы при приготовлении холодных блюд и закусок {работа в малых группах} (4ч.)[1,2] Приготовление салатов, винегретов, бутербродов, закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц
3. Технологические процессы при приготовлении супов {работа в малых группах} (4ч.)[1,2] Приготовление горячих и холодных супов

Самостоятельная работа (124ч.)

1. Выполнение контрольной работы(40ч.)[1,2] Отработка рецептов и оформление отчетов по лабораторным работам № 4-8
2. Самостоятельное изучение тем модуля(80ч.)[3,4,5] Оформление конспектов по вопросам
3. Подготовка к зачету(4ч.)[3,4,5]

Семестр: 8

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	
8	10	8	190	33

Лекционные занятия (8ч.)

1. Документы, действующие в сфере общественного питания {дискуссия} (4ч.)[3,4,5,6] 1. □ Разработка технологических документов
2. □ Порядок разработки новых и фирменных блюд
3. □ Калькуляционные карты на ПОП

2. Технология сладких блюд и напитков {дискуссия} (4ч.)[3,4,5] Технология киселей, желе, муссов, кремов, самбук, горячих и холодных напитков

Практические занятия (8ч.)

1. Расчеты сырья при механической кулинарной обработке {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]
2. Расчеты сырья при тепловой кулинарной обработке {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]
3. Расчеты сырья в технологических процессах при выработке кондитерских изделий {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]
4. Изучение современных типов предприятий общественного питания {творческое задание} (2ч.)[1,2]

Лабораторные работы (10ч.)

1. Технологические процессы при разработке фирменного блюда №1 {работа в малых группах} (4ч.)[1,2] Отработка технологии фирменного блюда №1 для курсового проекта. Составление рецептуры и акта отработки
2. Технологические процессы при разработке фирменного блюда №2 {работа в малых группах} (6ч.)[1,2] Отработка технологии фирменного блюда №2 для курсового проекта. Составление рецептуры и акта отработки. Составление технологических схем на первое и второе фирменное блюдо.

Самостоятельная работа (190ч.)

1. Контрольная работа {творческое задание} (40ч.)[1,2,3,4,5,6] Самостоятельная отработка рецептов к лабораторным работам №9-14
2. Выполнение курсовой работы {разработка проекта} (100ч.)[1,2,3,4,5,6] Описание предприятия, составление плана-меню, разработка технологии фирменных блюд.
3. Самостоятельное изучение тем модуля(41ч.)[1,2,3,4,5,6] Выполнение конспекта по вопросам
4. Подготовка к экзамену(9ч.)[1,2,3,4,5,6]

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

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

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

6. поисковые системы 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. (http://нэб.рф/)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
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».

