

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

*наименование кафедры*



Т. И. Камоза

*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

*институт, реализующий ОИ ВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Технологии и организации  
общественного питания

*наименование кафедры*



Т. И. Камоза

*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

Торгово-экономический

*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.Б.10 Технология продукции общественного питания  
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили Л.Г. Ермош

*инициалы, фамилия, подпись*

Т.Л. Камоза

*инициалы, фамилия, подпись*

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

1.1 Цель изучения дисциплины: приобретение студентами научных основ, систематизированных теоретических знаний и практических навыков в вопросах технологии производства, качества и безопасности продукции общественного питания, принципов здорового питания, инновационных технологий, отечественных и международных стандартов в области общественного питания.

Рабочая программа дисциплины составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и рабочего учебного плана.

1.2 Задачами изучения дисциплины является приобретение студентами:

- теоретических знаний о физиологических нормах потребления пищевых веществ; изменении пищевых веществ при тепловой обработке и хранении; факторах, влияющих на качество готовой продукции; ресурсо- и энергосбережении в технологических процессах производства продукции питания; требованиях к качеству готовой продукции; об отечественных и международных стандартах и норм в области технологии общественного питания;

- практических навыков по приготовлению различных видов продукции общественного питания, проведению анализа причин возникновения дефектов и брака продукции; разработке мероприятий по их предупреждению; разработке технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.

Изучение дисциплины строится на основе сочетания различных форм учебного процесса: лекций, практических работ, самостоятельной работы студентов. Для более глубокого изучения и понимания данной дисциплины лабораторные занятия проводятся в интерактивной форме.

Итоговый контроль знаний студентов по разделам дисциплины проводится в виде экзамена.

### **1.3 Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» выпускник должен обладать следующими компетенциями:

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

- *знать*: факторы, формирующие качество производимой продукции и услуг; требования к качеству производимой продукции и услуг;
- *уметь*: проводить органолептическую оценку качества продукции;
- *владеть*: специальной терминологией в области качества.

**ОПК-3** - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам:

- *знать*: факторы, формирующие качество производимой продукции и услуг; требования к качеству производимой продукции и услуг;
- *уметь*: проводить органолептическую оценку качества продукции;
- *владеть*: специальной терминологией в области качества.

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

- *знать*: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;
- *уметь*: измерять основные параметры технологических процессов производства продукции питания;
- *владеть*: методами измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

- *знать*: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности технологических процессов производства продукции питания; виды и назначение оборудования предприятий общественного питания;
- *уметь*: разрабатывать нормативную и технологическую документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники, правильно подбирать технологическое оборудование;
- *владеть*: вопросами ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

**ПК-6** - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания:

- *знать*: классификацию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;
- *уметь*: разрабатывать технико-технологические и технологические карты в условиях производства продукции питания;
- *владеть*: способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

#### 1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» является базовой дисциплиной Б1.Б.10, изучается студентами на 2-4 курсах. Общее количество часов - 648.

Дисциплина является основой для изучения таких дисциплин, как «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Продвижение продукции и услуг общественного питания», «Основы проектирования предприятий питания», «Управление в индустрии питания» и др.

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» реализуется на русском языке.

### 2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		4	5	6	7
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>18/648</b>	<b>5/180</b>	<b>4/144</b>	<b>5/180</b>	<b>4/144</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>7,0/254</b>	<b>2/72</b>	<b>1,5/54</b>	<b>2,2/80</b>	<b>1,3/48</b>
занятия лекционного типа	2,3/86	1/36	0,5/18	0,4/16	0,4/16
лабораторные работы	4,7/168	1/36	1/36	1,8/64	0,9/32
другие виды контактной работы					

В том числе: курсовое проектирование		-	-	-	+
групповые консультации		-	-	-	-
индивидуальные консультации		-	-	-	-
иные виды внеаудиторной контактной работы		-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>7,0/250</b>	<b>2/ 72</b>	<b>1,5/54</b>	<b>1,8/64</b>	<b>1,7/60</b>
изучение теоретического курса (ТО)		2/72	1,5/54	1,8/64	0,7/24
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		-			-
курсовое проектирование (КР)		-	-	-	1/36
<b>Вид промежуточной аттестации (экзамен)</b>	4/144	1/36	1/36	1/36	1/36

### 3 Содержание дисциплины

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Разделы дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа (лабораторные работы) (акад. час)	Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
	<b>Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b>				
	<i>Тема 1.</i> Введение в дисциплину. Термины и определения общественного питания.	1	-	7	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 2.</i> Качество и безопасность продукции общественного питания.	1	-	7	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 3.</i> Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2	-	6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Раздел 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке</b>				
	<i>Тема 1.</i> Изменения белков и других азотистых веществ при различных видах кулинарной обработки	2	4	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 2.</i> Изменение жиров при хранении и тепловой обработке	2	-	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 3.</i> Изменение жиров при жарке продуктов основным способом и во фритюре	2	4	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 4.</i> Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Изменение углеводов при кулинарной обработке	4	-	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 5.</i> Крахмал. Изменение крахмала при использовании различных видов технологических	2	4	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6

	процессов				
	<b>Тема 6.</b> Изменение содержания витаминов и минеральных веществ при различных видах кулинарной обработки	4	4	5	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Раздел 3. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции</b>				
	<b>Тема 1.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей и плодов:	4	8	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Тема 2.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий	1	-	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Тема 3.</b> Физико-химические процессы, происходящие при различных видах тепловой обработки мяса	4	8	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Тема 4.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	2	-	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Тема 5.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья	2	-	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Тема 6.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц и творога	1	4	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Тема 7.</b> Физико-химические процессы, формирующие качество сладких блюд	2	-	3	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>ИТОГО за 4 семестр</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	
	<b>Раздел 4. Технология кулинарной продукции</b>				
	<b>Тема 1.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	2	4	5	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Тема 2.</b> Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей. Механическая кулинарная обработка грибов	2	8	5	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6



<i>Тема 3.</i> Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	2	4	6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 4.</i> Производство полуфабрикатов из мяса животных	2	4	6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 5.</i> Производство полуфабрикатов из рубленого мяса	2	4	7	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 6.</i> Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	2	4	7	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 7.</i> Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом	2	-	7	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 8.</i> Производство полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки	2	4	7	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 9.</i> Механическая кулинарная обработка яиц, яичного порошка, меланжа и творога	2	4	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<b>ИТОГО за 5 семестр</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	
<b>Раздел 5. Технология приготовления блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных изделий</b>				
<i>Тема 1.</i> Технология соусов	2	4	10	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 2.</i> Технология супов	2	8	10	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 3.</i> Технология блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	2	12	10	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 4.</i> Технология блюд из мяса животных	4	16	10	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 5.</i> Технология блюд из мяса птицы, дичи, кролика	2	12	12	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
<i>Тема 6.</i> Технология блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	4	12	12	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6

	<b>Итого за 6 семестр</b>	<b>16</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	
	<i>Тема 7.</i> Технология холодных и банкетных блюд и закусок	4	12	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 8.</i> Технология сладких блюд и напитков	2	8	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 9.</i> Технология мучных блюд, изделий и гарниров	4	12	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 10.</i> Современные тенденции в развитии технологий ресторанной деятельности	4	-	8	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<i>Тема 11.</i> Охлажденная и быстрозамороженная продукция на предприятиях общественного питания	2	-	4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-6
	<b>Итого за 7 семестр</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	
	<b>Курсовая работа</b>	-	-	<b>36</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>86</b>	<b>168</b>	<b>250</b>	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т. ч. в инновационной форме
1	<b>Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b>			

2	<b>Тема 1.</b> Введение в дисциплину. Термины и определения общественного питания.	Цель и задачи изучения дисциплины. Термины и определения общественного питания. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Нормативная документация для предприятий общественного питания.	1	1
3	<b>Тема 2.</b> Качество и безопасность продукции общественного питания.	Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции: структура продукции, реологические свойства продукции, физико-химические и органолептические показатели качества продукции. Показатели безопасности продукции	1	1
4	<b>Тема 3.</b> Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Характеристика способов кулинарной обработки продуктов - механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические и термические. Значение в формировании качества продукции общественного питания, характеристика и параметры способов. Характеристика общих процессов формирующих качество продукции общественного питания - диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос. Роль воды в формировании качества продукции.	2	2
5	<b>Раздел 2. Функционально-технологические свойства основных пищевых веществ и их изменение при кулинарной обработке</b>			

6	<b>Тема 1.</b> Изменения белков и других азотистых веществ при различных видах кулинарной обработки	Белки. Пищевая ценность белков. Технологические свойства белков - водосвязывающая, пенообразующая способность и др. Изменения белков при различных видах кулинарной обработки. Денатурация белков. Виды денатурации, механизм протекания. Деструкция белков. Влияние данных процессов на биологическую ценность белковых продуктов. Влияние изменения белков на качество кулинарной продукции	2	2
7	<b>Тема 2.</b> Изменение жиров при хранении и тепловой обработке	Роль жиров в питании человека. Технологические свойства жиров. Изменение жиров при хранении и тепловой обработке – автоокисление, плавление, эмульгирование, гидролиз. Влияние данных процессов на пищевую ценность жиров	2	2
8	<b>Тема 3.</b> Изменение жиров при жарке продуктов основным способом и во фритюре	Процессы термоокисления и дымообразования, их влияние на пищевую ценность жиров и продуктов. Изменение цвета, вкуса и запаха жира. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. Обоснование технологических режимов тепловой обработки с учетом протекающих процессов	2	2
9	<b>Тема 4.</b> Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Изменение углеводов при кулинарной обработке	Пищевая ценность углеводов. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Изменение углеводов при кулинарной обработке - инверсия сахарозы, спиртовое и ферментативное брожение сахаров, карамелизация, меланоидинообразование. Роль данных процессов в формировании качества продукции общественного питания	4	4

10	<b>Тема 5.</b> Крахмал. Изменение крахмала при использовании различных видов технологических процессов	Крахмал. Особенности состава и строения крахмала. Изменение крахмала в технологических процессах – растворимость, набухание, клейстеризация, ретроградация, деструкция, декстринизация. Роль данных процессов в формировании качества продукции общественного питания. Модифицированные крахмалы.	2	2
11	<b>Тема 6.</b> Изменение содержания витаминов и минеральных веществ при различных видах кулинарной обработки	Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ при различных видах кулинарной обработки	4	4
12	<b>Раздел 3. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции</b>			
13	<b>Тема 1.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей и плодов:	Пищевая ценность овощей и плодов, значение в питании человека. Строение клеток. Характеристика процессов, протекающих при тепловой обработке овощей - размягчение продукта, изменение пищевой ценности, изменение цвета овощей, изменение массы, формирование вкуса и запаха	4	4
14	<b>Тема 2.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий	Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий, характеристика процессов, происходящих при тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий	1	-
15	<b>Тема 3.</b> Физико-химические процессы, происходящие при различных видах тепловой обработки мяса	Строение мышечной и соединительной тканей мяса. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса: изменение белков мышечной и соединительной тканей, массы, цвета, формирование вкуса и аромата. Особенности данных изменений при различных видах тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность мяса	4	4

16	<b>Тема 4.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	Особенности строения мышечной и соединительной тканей мяса птицы, дичи, кролика. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса птицы: изменение белков мышечной и соединительной тканей, массы, цвета, формирование вкуса и аромата. Особенности данных изменений при различных видах тепловой обработки. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность мяса птицы, дичи и кролика	2	-
17	<b>Тема 5.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья	Особенности строения тканей рыбы и морепродуктов. Физико-химические процессы, происходящие при хранении и тепловой обработке рыбы: изменение белков мышечной и соединительной тканей, массы, цвета, формирование вкуса и аромата. Отличия данных изменений от изменений мяса животных. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность рыбы и нерыбного водного сырья	2	
18	<b>Тема 6.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц и творога	Характеристика пищевой ценности яиц и творога. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц и творога	1	2
	<b>Тема 8.</b> Физико-химические процессы, формирующие качество сладких блюд	Характеристика структурно-механических показателей сладких блюд – эмульсий, пен, железированных масс. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Характеристика различных видов загустителей	2	2
19	<b>ИТОГО за 4 семестр</b>		<b>36</b>	<b>32</b>
20	<b>Раздел 4. Технология кулинарной продукции</b>			
21	<b>Тема 1.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	Технологическая характеристика овощей, плодов и грибов. Использование переработанных овощей	2	-

22	<b>Тема 2.</b> Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей. Механическая кулинарная обработка грибов	Ассортимент и технологические схемы производства полуфабрикатов из сырых овощей и прошедших тепловую обработку. Показатели качества, условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов. Овощные полуфабрикаты высокой степени готовности. Механическая кулинарная обработка грибов	2	-
23	<b>Тема 3.</b> Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	Технологическая характеристика и пищевая ценность различных видов круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий	2	-
24	<b>Тема 4.</b> Производство полуфабрикатов из мяса животных	Технологическая ценность мяса различных видов животных. Технологическая схема разделки туш различных видов животных. Производство полуфабрикатов из мяса. Ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса различных видов животных. Показатели качества, условия и сроки хранения крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов	2	-
25	<b>Тема 5.</b> Производство полуфабрикатов из рубленого мяса	Ассортимент рубленых натуральных полуфабрикатов и рубленых полуфабрикатов с хлебом. Показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленого мяса. Централизованное производство мясных полуфабрикатов	2	-
26	<b>Тема 6.</b> Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	Технологическая характеристика и пищевая ценность сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи (порционные, мелкокусковые и рубленые), показатели качества, условия и сроки	2	-

		хранения полуфабрикатов. Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Полуфабрикаты из кролика		
27	<b>Тема 7.</b> Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом	Технологическая характеристика и пищевая ценность рыбы и нерыбного водного сырья. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования. Технологическая схема механической кулинарной обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья	2	-
28	<b>Тема 8.</b> Производство полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки	Производство полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки (варки, припускания, жарки), показатели качества, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной рыбных масс, ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов	2	-
29	<b>Тема 9.</b> Механическая кулинарная обработка яиц, яичного порошка, меланжа и творога	Технологическая характеристика и пищевая ценность яиц, яичного порошка, меланжа и творога. Механическая кулинарная обработка яиц, яичного порошка, меланжа и творога	2	-
30	<b>ИТОГО за 5 семестр</b>		<b>18</b>	



31	<b>Раздел 5 Технология приготовления блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных изделий</b>			
32	<b>Тема 1.</b> Технология соусов	Классификация, ассортимент соусов. Значение в питании. Технологическая подготовка рецептурных компонентов – варка бульонов, пассерование муки, пассерование овощей. Физико-химические процессы, протекающие при подготовке полуфабрикатов для соусов и формирующие качественные показатели соусов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Показатели качества. Условия и сроки хранения и реализации, температура подачи. Новые технологии в производстве соусов. Расширение ассортимента соусов	2	-
33	<b>Тема 2.</b> Технология супов	Классификация и ассортимент супов. Технология приготовления бульонов для различных видов супов. Технологические схемы приготовления различных видов супов. Обоснование порядка закладки продуктов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Показатели качества супов, условия хранения и сроки и реализации. Ассортимент гарниров	2	-
34	<b>Тема 3.</b> Технология блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Ассортимент. Технология приготовления. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия, сроки хранения и реализации блюд. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из бобовых и макаронных изделий	2	-

35	<b>Тема 4.</b> Технология блюд из мяса животных	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса. Технология приготовления блюд из отварного, жареного тушеного и запеченного мяса. Блюда из рубленого мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд	4	-
36	<b>Тема 5.</b> Технология блюд из мяса птицы, дичи, кролика	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд	2	-
37	<b>Тема 6.</b> Технология блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из различных видов рыбы. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, рекомендуемые для приготовления и подачи. Показатели качества готовых блюд. Ассортимент блюд из нерыбных морепродуктов. Особенности подачи. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд	4	-
38	<b>Итого за 6 семестр</b>		<b>16</b>	-
39	<b>Тема 7.</b> Технология холодных и банкетных блюд и закусок	Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Ассортимент холодных банкетных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации	4	4

40	<b>Тема 8.</b> Технология сладких блюд и напитков	Классификация, групповой ассортимент сладких блюд и горячих напитков.. Технологическая характеристика сырья, подготовка к производству. Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. Показатели качества, особенности оформления и подачи. Условия хранения и сроки реализации.	2	-
41	<b>Тема 9.</b> Технология мучных блюд, изделий и гарниров	Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и подготовка его к производству. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом, слоеного дрожжевого теста. Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технологические параметры выпечки. Технология приготовления пресного теста для различных видов кулинарных изделий и блюд. Ассортимент блюд, изделий и гарниров из пресного теста. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения готовых блюд и изделий. Технология приготовления различных фаршей и начинок для мучных блюд и изделий	4	4
42	<b>Тема 10.</b> Современные тенденции в развитии технологий ресторанной деятельности	Современное состояние и перспективы развития технологий ресторанной продукции. Новые формы, виды. Здоровое питание и ресторанный бизнес. Рестораны фаст- фуда.	4	-

	<b>Тема 11.</b> Охлажденная и быстрозамороженная продукция на предприятиях общественного питания			
43	<b>Итого за 7 семестр</b>		<b>16</b>	<b>8</b>
44	<b>ИТОГО</b>		<b>86</b>	

### 3.3 Занятия семинарского типа

Учебным планом не предусмотрено

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в т. ч. в инновационной форме
1	<b>Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b>			
2	<b>Раздел 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке</b>			
3	<b>Тема 1.</b> Изменения белков и других азотистых веществ при различных видах кулинарной обработки	<b>Лабораторная работа:</b> Изменение белков животного и растительного происхождения при тепловой обработке	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)

4	<b>Тема 3.</b> Изменение жиров при жарке продуктов основным способом и во фритюре	<b>Лабораторная работа:</b> Изменение органолептических и физико-химических свойств растительного масла в процессе фритюрной жарки	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
5	<b>Тема 5.</b> Крахмал. Изменение крахмала при использовании различных видов технологических процессов	<b>Лабораторная работа:</b> Изменение физико-химических свойств крахмала при тепловой обработке	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
6	<b>Тема 6.</b> Изменение содержания витаминов и минеральных веществ при различных видах кулинарной обработки	<b>Лабораторная работа:</b> Определение сохранности витамина С в овощах при различных видах тепловой обработки	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
7	<b>Раздел 3. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции</b>			
8	<b>Тема 1.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей и плодов:	<b>Лабораторная работа:</b> Изменение физико-химических и структурно-механических свойств овощей при тепловой кулинарной обработке	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
		<b>Лабораторная работа:</b> Влияние различных технологических факторов на продолжительность тепловой обработки и изменения окраски некоторых видов овощей	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
9	<b>Тема 3.</b> Физико-химические процессы, происходящие при различных видах тепловой обработки мяса	<b>Лабораторная работа:</b> Изменение содержания воды и сухих веществ в мясе при тепловой обработке. Влияние поваренной соли и органических кислот на влагоудерживающую способность говяжьего мяса	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
		<b>Лабораторная работа:</b> Влияние различных факторов на переход коллагена в глютин	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
10	<b>Тема 6.</b> Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц и творога	<b>Лабораторная работа:</b> Изменение состава яично-молочных смесей при тепловой обработке	4	Анализ конкретных ситуаций

				(case-stady)
11	<b>ИТОГО за 4 семестр</b>		<b>36</b>	<b>32</b>
12	<b>Раздел 4. Технология кулинарной продукции</b>			
	<b>Тема 1.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	<b>Лабораторная работа:</b> Нормативная документация на предприятиях общественного питания. Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составление технологических карт и схем	4	деловая игра
13	<b>Тема 2.</b> Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля и овощей. Механическая кулинарная обработка грибов	<b>Лабораторная работа:</b> Изучение формы нарезок различных видов овощей и плодов. Полуфабрикаты из сырых и переработанных овощей и плодов Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач по теме «Продукция из овощей, плодов, ягод, грибов»	4	деловая игра
		<b>Лабораторная работа:</b> Полуфабрикаты из овощей и плодов, прошедших тепловую обработку. Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач по теме «Продукция из овощей, плодов, ягод, грибов»	4	деловая игра
14	<b>Тема 3.</b> Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Лабораторная работа:</b> «Крупы и макаронные изделия». «Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач по теме «Продукция из круп и макаронных изделий»	4	деловая игра
15	<b>Тема 4.</b> Производство полуфабрикатов из мяса животных	<b>Лабораторная работа:</b> Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач по теме «Продукция из мяса и мясопродуктов»	4	деловая игра
16	<b>Тема 5.</b> Производство полуфабрикатов из рубленого мяса	<b>Лабораторная работа:</b> Полуфабрикаты из рубленого мяса натуральные (без хлеба) и из котлетной массы (с хлебом)». Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач по теме «Продукция из мяса и мясопродуктов»	4	деловая игра
17	<b>Тема 6.</b> Производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	<b>Лабораторная работа:</b> Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы». Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач по теме «Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой	4	деловая игра

		дичи и кролика»		
18	<b>Тема 8.</b> Производство полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом для различных видов тепловой обработки	<b>Лабораторная работа:</b> Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач по теме «Продукция из рыбы и нерыбного водного сырья»	4	деловая игра
19	<b>Тема 9.</b> Механическая кулинарная обработка яиц, яичного порошка, меланжа и творога	<b>Лабораторная работа:</b> Продукция из яиц и творога. Работа со Сборником рецептур. Решение ситуационных задач	4	деловая игра
20	<b>ИТОГО за 5 семестр</b>		<b>36</b>	<b>36</b>
21	<b>Раздел 5. Технология приготовления блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных изделий</b>			
22	<b>Тема 1.</b> Технология соусов	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления горячих и холодных соусов	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
23	<b>Тема 2.</b> Технология супов	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления заправочных и прозрачных супов	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления пюреобразных и сладких супов	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
24	<b>Тема 3.</b> Технология блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из припущенных и тушеных овощей	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из жаренных и запеченных овощей, овощной массы	4	Анализ конкретных ситуаций

				(case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
25	<b>Тема 4.</b> Технология блюд из мяса животных	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из жареного мяса	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из запеченного мяса	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из тушеного мяса	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из рубленого мяса	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
26	<b>Тема 5.</b> Технология блюд из мяса птицы, дичи, кролика	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления порционных блюд из жареной птицы	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы	4	Анализ конкретных ситуаций



				(case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из котлетной массы птицы	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
27	<b>Тема 6.</b> Технология блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из припущенной и тушеной рыбы	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
28	<b>Итого за 6 семестр</b>		<b>64</b>	<b>64</b>
29	<b>Тема 8.</b> Технология холодных и банкетных блюд и закусок	<b>Лабораторная работа: Технология приготовления салатов и винегретов</b>	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления холодных блюд из мяса, птицы, рыбы	4	Анализ конкретных ситуаций (case-study)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления и	4	Анализ

		оформление банкетных закусок		конкретных ситуаций (case-stady)
30	<b>Тема 9.</b> Технология сладких блюд и напитков	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления холодных сладких блюд и напитков	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления горячих сладких блюд и напитков	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
31	<b>Тема 10.</b> Технология мучных блюд, изделий и гарниров	<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления мучных блюд	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления мучных гарниров	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
		<b>Лабораторная работа:</b> Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	4	Анализ конкретных ситуаций (case-stady)
32	<b>Итого за 7 семестр</b>		<b>32</b>	<b>32</b>
33	<b>ИТОГО</b>		<b>168</b>	

#### 4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

##### *Учебно-методические комплексы*

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Л. Г. Ермош, Т. Л. Камоза, О. М. Евтухова.- Красноярск : СФУ, 2014.

**Режим доступа:** <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-719589141.exe>

##### *Основная литература*

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
2. Технология продукции общественного питания [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Акимова [и др.] ; ред. Л. П. Липатова.- Москва: Форум, 2016. - 376 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
3. Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.].- Москва : КНОРУС, 2016. - 303 с.

##### *Дополнительная*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.
2. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Текст]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова [и др.].- Красноярск : СФУ, 2013. - 185 с. **Режим доступа:** <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u64/i-592798.pdf>.
3. Введение в технологию продуктов питания [Текст] : лаб. практикум : учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.].- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.
4. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / ред. А. И. Мглинец.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.
5. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Васюкова А. Т.- Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с. **Режим доступа:** <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315>

6. Сафронова, Т.Н. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий [Текст]: монография / Т. Н. Сафронова [и др.]. ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск:СФУ, 2016. - 171 с. **Режим доступа:** <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u66/i-498529.pdf>
7. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Текст] : монография / Т. Н. Сафронова [и др.] ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2015. - 144 с. **Режим доступа:** <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u63/i-147294606.pdf>
8. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст] : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова.- М. : Магистр : ИНФРА-М, 2012. - 255 с.
9. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова.- М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.
- 10.Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. А. Тихомирова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 447 с.
- 11.Артёмова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / Е. Н. Артёмова.- М. : КноРус, 2010. - 334 с.

#### ***Нормативно-техническая***

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 20 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 16 с.
4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 30 с.
5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 27 с.
6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 25 с.
7. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2015. – 27 с.
8. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2012. – 12 с.

9. ТР ТС 021 / 2011. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.2011. - № 880.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03. – Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Минздрав РФ, постановление № 98 от 22.05.03– М. : Минздрав России, 2004. – 34 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2. 1078-01.

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

В соответствии с учебным планом текущей формой контроля по дисциплине «Технология продукции общественного питания» в каждом семестре является экзамен.

Целью экзамена является проверка усвоения теоретического материала по темам курса.

Экзамен по дисциплине может проводиться в следующих формах:

- в письменном виде (письменный ответ студентов на поставленные преподавателем вопросы и задания);

- в форме устного собеседования по изученным вопросам курса;

Оценочными средствами для промежуточного контроля являются вопросы к экзамену.

Оценочными средствами для текущего контроля являются: комплект вопросов для сдачи коллоквиумов, защиты лабораторных работ, курсовой работы.

Фонд оценочных средств и критерии оценивания представлены в приложении к рабочей программе.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **Основная**

#### ***Основная литература***

- 1 Васюкова, Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с.  
*Режим доступа:* <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
- 2 Технология продукции общественного питания [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Акимова [и др.] ; ред. Л. П.

Липатова.- Москва: Форум, 2016. - 376 с. *Режим доступа:* <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

- 3 Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.].- Москва : КНОРУС, 2016. - 303 с.

#### *Дополнительная*

- 4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.
- 5 Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Текст]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова [и др.].- Красноярск : СФУ, 2013. - 185 с. *Режим доступа:* <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u64/i-592798.pdf>.
- 6 Введение в технологию продуктов питания [Текст] : лаб. практикум : учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.].- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.
- 7 Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / ред. А. И. Мглинец.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.
- 8 Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Васюкова А. Т.- Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с. *Режим доступа:* <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315>
- 9 Сафронова, Т.Н. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий [Текст]: монография / Т. Н. Сафронова [и др.]. ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск:СФУ, 2016. - 171 с. *Режим доступа:* <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u66/i-498529.pdf>
- 10 Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Текст] : монография / Т. Н. Сафронова [и др.] ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2015. - 144 с. *Режим доступа:* <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u63/i-147294606.pdf>
- 11 Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст] : учеб. пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова.- М. : Магистр : ИНФРА-М, 2012. - 255 с.
- 12 Васюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова.- М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.
- 13 Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. А. Тихомирова.- СПб. : Троицкий мост, 2010. - 447 с.
- 14 Артёмова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / Е. Н. Артёмова.- М. : КноРус, 2010. - 334 с.

#### *Нормативно-техническая*

- 1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 20 с.

- 2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 20 с.
- 3 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 16 с.
- 4 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 30 с.
- 5 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 27 с.
- 6 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2014. – 25 с.
- 7 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2015. – 27 с.
- 8 ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: СТАНДАРТИНФОРМ, 2012. – 12 с.
- 9 ТР ТС 021 / 2011. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» от 9.12.2011. - № 880.
- 10 СанПиН 2.3.2.1324-03. – Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Минздрав РФ, постановление № 98 от 22.05.03– М. : Минздрав России, 2004. – 34 с.
- 11 СанПиН 2.3.2. 1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2. 1078-01.

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

- 1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – **Режим доступа:** <http://bik.sfu-kras.ru/>;
2. Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [2000]. – **Режим доступа:** <http://elibrary.ru/>;
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным,

техническим и гуманитарным наукам. – Санкт-Петербург, [2011]. – **Режим доступа:** <http://e.lanbook.com/>;

4. Электронно-библиотечная система издательства ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2011]. – **Режим доступа:** <http://znanium.com/>;

5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2011]. – **Режим доступа:** <http://rucont.ru>;

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Самостоятельная работа при изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания» заключается:

- в подготовке к лабораторным работам в течение каждого семестра;
- в самостоятельном изучении тем дисциплины в течение каждого семестра;
- в подготовке к сдаче коллоквиумов;
- в выполнении курсовой работы в 7 семестре;
- в подготовке к экзамену в конце каждого семестра.

Все виды самостоятельной работы обеспечены методическими указаниями, представленными в УМК по дисциплине:

- Лабораторный практикум в 2 частях;
- Методические указания по выполнению курсовой работы;
- Методические указания по самостоятельной работе студентов;
- вопросы к экзаменам и коллоквиумам представлены в фонде оценочных средств (ФОС) по дисциплине.

Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-719589141.exe>

*Целью лабораторных работ* является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков. Лабораторные занятия проводятся в интерактивной форме. Это способствует активизации творческого процесса, возможности соединения теоретических знаний студентов с их практическими потребностями. Формой проведения лабораторных работ является «Анализ конкретных ситуаций (case-study)», которая предполагает индивидуальное выполнение конкретного задания, что позволяет повысить ответственность каждого студента за результат. В конце лабораторной работы обсуждаются результаты, проводится анализ ошибок, делаются выводы и заключение.

*Целью курсовой работы* является разработка фирменного блюда или нового кулинарного (кондитерского) изделия и соответствующей нормативной документации. Выполнение курсовой работы осуществляется в соответствии с требованиями методических указаний по выполнению



курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания». Курсовая работа может выполняться в виде научно-исследовательской работы по плану и рекомендациям, разработанным совместно с руководителем.

Курсовая работа защищается комиссией (из трех человек), в состав которой входят руководитель проекта и др. преподаватели кафедры.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

- Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
- Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лицсертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
- ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лицсертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security – Лицсертификат 2462170522081649547-546 от 22.05.2017

## **10 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень специализированных лабораторных аудиторий по дисциплине «Технология продукции общественного питания» с указанием основного учебно-лабораторного оборудования, технических средств обучения

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Наименование основного учебно-лабораторного оборудования ТСО
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.
2	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий:  № 2-04 Лаборатория производства кулинарной продукции  №2-04а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования  ул. Лиды Прушинской, зд.2	Проектор мультимедийный, чайник электрический БРАУН, блендер Star, ванна моечная, весы SW 5 – 2 шт, кухонный процессор (куттер-овощерезка), мясорубка MEM 12 E – 2 шт, овоскоп ОП-10-111, пароконвектомат Bourgeois 0612, печь конвекционная XF 035 – TGAriana, стоячий шкаф XL 041 Lievox, структурометр СТ-1М, телевизор Samsung, шкаф холодильный S711, бак для мусора, гриль PANINI, гриль PSE-600 – 2 шт, миксер 55KPM 50WH/EWH (5л) – 2шт, плита кухонная электрическая ЭП-4жш – 4 шт, подставка под пароконвектомат, полка настенная ПК-500 – 2 шт, полка настенная ПК-600 – 2шт, полка настенная закрытая ПК 703 – 2 шт., стеллаж для кухни СК 203 – 2 шт, стол обеденный бук, стол производственный СРПЦ-102Ц – 2 шт, стол производственный СРПЦ-304А – 8 шт, стол разделочный производственный – 8 шт, стол этюд бук, фритюрница RF3S 3л – 2 шт.
3	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий:  Лаборатория В, С, Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Конвектомат с тумбой EC07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванная моечная L881 LH – 2шт, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ – 6, плита кухонная электрическая ЭП – 4жш, плита электрическая 4 конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонный комбайн 5к45SS –

	ул. Лиды Прушинской, зд.2	2шт, подставка под технологическое оборудование СС6 – 7шт, поверхность WT – 4/6 – 3шт, стеллаж L1220 – 2шт, стол L6509 WB, - 4шт, стол разделочный производственный 1800*800*870 – 5шт, тележка СНФ1003- 2шт, холодильник Бирюса – 2шт, блендер погружной – 4 шт, блендер Браун – 3шт, пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61, Vario Cooking.
4	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 205 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04
5	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторных занятий: № 2-11 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЖМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.
6	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-15 Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания №2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного	Специализированная мебель, доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатиф ПЭ 2910 для пипеток – 2шт, электрический чайник «Siemens» 2201, аквадистиллятор ДЭ-4-2, весы ВК-300 – 2шт, лаборатория ИПП-1, микроскоп Биомед-1 – 2шт, перемешивающее устройство ПЭ-6, прибор для определения влажности -3 шт, прибор для определения пористости – 2шт, принтер BrotherHL-2040R, рабочее место Celeron, блендер KenWoodSB-308, холодильник «Бирюса 14», шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита

	<p>оборудования</p> <p>ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.</p>
7	<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы:</p> <p>№ 6-21 кабинет информатики</p> <p>ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acoop</p>
8	<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:</p> <p>№ 3-02</p> <p>ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>