

# ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Рег. № ТОПн.03-3901у

Декан биолого-технологического

факультета

К.В. Жучаев

«07 10»

2022 г.



ФГОС 2020 г.

Биолого-технологический факультет  
переименован в Институт экологической  
и пищевой биотехнологии в соответствии  
с приказом ректора ФГБОУ ВО  
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.39 Технология продукции общественного питания

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 3/4

Семестр: 5,6/7,8

Факультет (институт)

очная, заочная

очная, заочная, очно-заочная

### Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	8/288 (144,144)	8/288 (144,144)		5,6/7,8
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	112	40		5,6/7,8
Занятия лекционного типа	44 (22, 22)	12 (6, 6)		5,6/7,8
Занятия семинарского типа	68 (34, 34)	28 (12, 16)		5,6/7,8
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	176 (88, 88)	248 (126, 122)		5,6/7,8
<b>В том числе:</b>				
Контрольная работа	К	К		5/7
Курсовая работа	КР	КР		6/8
Форма контроля Зачет с оценкой, Экзамен	ЗаО, Э	ЗаО, Э		5,6/7,8

Новосибирск 2022

1054

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат (магистратура, специалитет) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047

**Программу разработал(и):**

Доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н.

(должность)



подпись

Ворожейкина Н.Г.

ФИО

**1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы**

Дисциплина Б1.О.39 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

**Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК- 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИОПК-4.1 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	<b>знать:</b> ассортимент и технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; <b>уметь:</b> оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса <b>владеть:</b> навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.
	ИОПК-5.1 Организует технологический процесс производство продукции питания	<b>знать:</b> факторы, влияющие на полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; <b>уметь:</b> принимать оптимальные решения в процессе производства продукции и разрабатывать нормативную документацию; <b>владеть:</b> методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий, рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.
	ИОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции	<b>знать:</b> нормативную документацию отрасли, методы оценки и контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; <b>уметь:</b> осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья полуфабрикатов и готовой продукции; <b>владеть:</b> стандартными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.39 «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Физиология питания», «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Биохимия», «Химия пищи», «Технология пищевых производств», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Методика научных исследований в пищевой отрасли», и является основой для последующего изучения дисциплин: «Научные основы производства продуктов питания», «Детское и функциональное питание», «Кондитерское производство», «Контроль качества», «Производственный учет и отчетность», «Ресторанный бизнес», «Бизнес-планирование», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Сертификация услуг в общественном питании».

## 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2 и 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
Семестр 5						
1	Основы организации производства продукции общественного питания. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Общая характеристика технологического процесса предприятия.	2	2	6	10	ОПК-4, ОПК-5
2	Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.	2	2	6	10	ОПК-4, ОПК-5
3	Функционально - технологические свойства белков и их изменения при кулинарной обработке. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.	2	4	6	12	ОПК-4, ОПК-5
4	Значение углеводов в питании. Изменение углеводов при кулинарной обработке. Изменение крахмала при кулинарной	2	4	6	12	ОПК-4, ОПК-5

	обработке.					
5	Изменение жиров в продуктах животного и растительного происхождения при кулинарной обработке.	2	4	6	12	ОПК-4, ОПК-5
6	Изменение витаминов при кулинарной обработке. Значение минеральных веществ в питании.	2	2	4	8	ОПК-4, ОПК-5
7	Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при кулинарной обработке	2	4	4	10	ОПК-4, ОПК-5
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	2	2	6	10	ОПК-4, ОПК-5
9	Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели безопасности продукции.	2	2	6	10	ОПК-4, ОПК-5
10	Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов,	2	4	8	14	ОПК-4, ОПК-5
11	Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, рыбы, из овощей.	2	4	6	12	ОПК-4, ОПК-5
	Контрольная работа	-	-	12	12	
	Подготовка к Зачету с оценкой	-	-	12	12	
	Итого	22	34	88	144	
Семестр 6						
1	Технология производства блюд. Принципы построения рецептов на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.	2	4	3	9	ОПК-4, ОПК-5
2	Супы	2	2	3	7	ОПК-4, ОПК-5
3	Соусы	2	2	3	7	ОПК-4, ОПК-5
4	Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2	3	7	ОПК-4, ОПК-5
5	Блюда из мяса и мясных продуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	2	2	3	7	ОПК-4, ОПК-5
6	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	2	3	6	ОПК-4, ОПК-5
7	Блюда из яиц и творога.	1	2	2	5	ОПК-4, ОПК-5
8	Холодные блюда и закуски.	1	2	2	5	ОПК-4, ОПК-5
9	Сладкие блюда.	1	2	2	5	ОПК-4, ОПК-5

10	Горячие и холодные напитки.	1	2	2	5	ОПК-4, ОПК-5
11	Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция	1	2	2	5	ОПК-4, ОПК-5
12	Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.	2	2	2	6	ОПК-4, ОПК-5
13	Производство мучных блюд и гарниров.	1	2	2	5	ОПК-4, ОПК-5
14	Производство мучных кулинарных изделий.	1	2	2	5	ОПК-4, ОПК-5
15	Приготовление блюд школьного питания.	1	2	3	6	ОПК-4, ОПК-5
16	Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.	1	2	3	6	ОПК-4, ОПК-5
	Курсовая работа	-	-	36	36	
	Подготовка к Экзамену	-	-	27	27	
	Итого	22	34	88	144	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>44</b>	<b>68</b>	<b>176</b>	<b>288</b>	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
Семестр 5						
1	Основы организации производства продукции общественного питания. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Общая характеристика технологического процесса предприятия.	-	1	10	11	ОПК-4, ОПК-5
2	Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.	1	1	10	12	ОПК-4, ОПК-5
3	Функционально - технологические свойства белков и их изменения при кулинарной обработке. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.	1	-	10	11	ОПК-4, ОПК-5
4	Значение углеводов в питании. Изменение углеводов при кулинарной обработке. Изменение крахмала при кулинарной обработке.	1	-	8	9	ОПК-4, ОПК-5
5	Изменение жиров в продуктах	1	-	10	11	ОПК-4, ОПК-5

	животного и растительного происхождения при кулинарной обработке.					
6	Изменение витаминов при кулинарной обработке. Значение минеральных веществ в питании.	1	-	8	9	ОПК-4, ОПК-5
7	Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при кулинарной обработке	1	2	8	11	ОПК-4, ОПК-5
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.		2	10	12	ОПК-4, ОПК-5
9	Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели безопасности продукции.	-	2	10	12	ОПК-4, ОПК-5
10	Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов	-	2	10	12	ОПК-4, ОПК-5
11	Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, рыбы, из овощей.	-	2	10	12	ОПК-4, ОПК-5
	Контрольная работа	-	-	4	4	
	Подготовка к Зачету с оценкой	-	-	18	18	
	Итого	6	12	126	144	
Семестр 6						
1	Технология производства блюд. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.	1	-	4	5	ОПК-4, ОПК-5
2	Супы	-	2	5	7	ОПК-4, ОПК-5
3	Соусы	-	2	5	7	ОПК-4, ОПК-5
4	Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	-	2	5	7	ОПК-4, ОПК-5
5	Блюда из мяса и мясных продуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	-	2	5	7	ОПК-4, ОПК-5
6	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	-	2	5	7	ОПК-4, ОПК-5
7	Блюда из яиц и творога.	-	2	5	7	ОПК-4, ОПК-5
8	Холодные блюда и закуски.	-	1	5	6	ОПК-4, ОПК-5
9	Сладкие блюда.	-	1	4	5	ОПК-4, ОПК-5
10	Горячие и холодные напитки.	1	-	5	6	ОПК-4, ОПК-5
11	Охлажденная,	1	-	4	5	ОПК-4, ОПК-5

	быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция					
12	Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.	1	-	5	6	ОПК-4, ОПК-5
13	Производство мучных блюд и гарниров.	-	1	5	6	ОПК-4, ОПК-5
14	Производство мучных кулинарных изделий.	-	1	5	6	ОПК-4, ОПК-5
15	Приготовление блюд школьного питания.	1	-	5	6	ОПК-4, ОПК-5
16	Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.	1	-	5	6	ОПК-4, ОПК-5
	Курсовая работа	-	-	36	36	
	Подготовка к Экзамену	-	-	9	9	
	Итого	6	16	122	144	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>248</b>	<b>288</b>	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных работ, контрольной работы, курсовой работы<sup>1</sup>.

### 3.1 Содержание отдельных разделов и тем

#### *Семестр 5(7)*

*Тема 1. Основы организации производства продукции общественного питания. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Общая характеристика технологического процесса предприятия.*

Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки инженеров-технологов. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Ассортимент продукции собственного производства. Нормативная документация на продукцию общественного питания (ТР ТС, ГОСТы, СанПиНы, ТУ, ТИ, СП, ТТК, ТК). Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.

*Тема 2. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.*

Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Химические, биохимические и микробиологические способы обработки. Термические способы обработки. Способы тепловой обработки (основные, комбинированные).

---

<sup>1</sup> Согласно учебному плану;



*Тема 3. Функционально - технологические свойства белков и их изменения при кулинарной обработке. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.*

Значение белков в питании. Биологическая ценность белков. Функционально-технологические свойства глобулярных и фибриллярных белков. Влияние тепловой обработки на изменения белков. Гидратация и дегидратация белков. Денатурация белков. Деструкция белков. Пенообразование и эмульгирование белков. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.

*Тема 4. Значение углеводов в питании. Изменение углеводов при кулинарной обработке. Изменение крахмала при кулинарной обработке.*

Значение углеводов в питании. Инверсия сахаров. Брожение сахаров. Карамелизация. Меланоидинообразование (реакция Майяра).

Изменение крахмала при кулинарной обработке (структурно-механические характеристики, органолептические показатели, выход продукции и т.д.). Строение крахмала. Набухание и клейстеризация. Ретроградация крахмала. Тепловая деструкция крахмала. Ферментативная деструкция крахмала. Модификация крахмала.

Пектиновые вещества плодов и овощей и их изменение в процессе кулинарной обработки.

*Тема 5. Изменение жиров в продуктах животного и растительного происхождения при кулинарной обработке»*

Жиры (пищевая ценность, технологическое назначение, гидролиз, окисление, органолептические свойства).

Состав, строение и свойства жиров пищевых продуктов. Изменение физико-химических свойств жиров при варке. Изменение физико-химических свойств жиров при жарке. Потери жира при тепловой обработке пищевых продуктов. Влияние видов тепловой обработки на пищевую ценность жира. Изменение жиров при хранении продуктов.

*Тема 6. Изменение витаминов при кулинарной обработке. Значение минеральных веществ в питании.*

Витамины: их функциональные и биологические свойства, роль в питании. Классификация витаминов и их характеристика. Водорастворимые, жирорастворимые и витаминоподобные вещества. Факторы, обуславливающие разрушение витаминов при кулинарной обработке продуктов. Влияние кулинарной обработки на содержание различных витаминов в овощах. Минеральные вещества и их значение в питании.

### *Тема 7. Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при кулинарной обработке*

Изменение цвета продуктов при кулинарной обработке. Классификация красящих веществ. Хлорофилл. Флавоноиды. Антоцианы. Красители свёклы. Каротиноиды. Появление окрашенных веществ при первичной обработке некоторых продуктов.

Образование вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке продуктов. Экстрактивные вещества (азотистые и безазотистые экстрактивные вещества). Экстрактивные вещества мяса, рыбы.

### *Тема 8. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.*

Технологические функции воды. Санитарно-гигиенические функции воды. Физические и химические свойства воды. Количество и формы связи воды в продуктах питания. Содержание воды в пищевых продуктах и кулинарной продукции. Формы связи воды в пищевых продуктах (связанная вода, свободная вода; химически, физико-химически и адсорбционно связанная). Активность воды.

### *Тема 9. Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели безопасности продукции.*

Понятие качества и безопасности пищевой продукции.

Технологические принципы создания продукции общественного питания. Формирование качества продукции. Оценка качества продукции. Показатели качества продукции (физиологические, органолептические, физико-химические, структурно-механические) и методы оценки. Управление качеством.

Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции: пищевая, энергетическая и биологическая ценность, усвояемость. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции. Показатели безопасности продукции.

### *Тема 10. Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов*

Производство полуфабрикатов, физико-химические изменения при их кулинарной обработке.

Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов.

Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных.

Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализация мясных натуральных полуфабрикатов.

Рубленые полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления натуральных рубленых и полуфабрикатов из котлетной массы. Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов и обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов.

#### *Тема 11. Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, рыбы, из овощей.*

Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству.

Производство полуфабрикатов из рыбы. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.

Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Ассортимент. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленой и котлетной масс). Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов.

Производство полуфабрикатов из овощей. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающее изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.

### ***Семестр 6(8)***

#### *Тема 1. Технология производства блюд. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.*

Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Ассортимент мучных кулинарных изделий. Понятие рецептуры. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. Принципы построения рецептур на мучные кондитерские изделия.

## *Тема 2. Супы*

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных и т.д.). Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

## *Тема 3. Соусы*

Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.

## *Тема 4. Блюда и гарниры из овощей. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.*

Блюда и гарниры из овощей. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка бобовых. Физико-химические процессы, происходящие в бобовых при варке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

*Тема 5. Блюда из мяса и мясных продуктов. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика*

Блюда из мяса и мясных продуктов. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное использование.

Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

*Тема 6. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.*

Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах.

Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование.

Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

#### *Тема 7. Блюда из яиц и творога*

Продукция из яиц и творога.

Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка.

Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.

#### *Тема 8. Холодные блюда и закуски*

Холодные блюда и закуски. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов.

Классификация. Ассортимент. Рецепттуры и технология производства.

Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

#### *Тема 9. Сладкие блюда.*

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент.

Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д.

Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.

Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.

#### *Тема 10. Горячие и холодные напитки*

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент.

Рецептурные и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

#### *Тема 11. Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция.*

Охлажденные блюда. Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Быстрозамороженные блюда. Ассортимент. Технология производства.

Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.

### *Тема 12. Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.*

Производство мучных блюд и гарниров. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.

Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Требования нормативной документации и показателям качества, и условиям хранения полуфабрикатов из муки.

### *Тема 13. Производство мучных блюд и гарниров*

Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству.

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.

### *Тема 14. Производство мучных кулинарных изделий.*

Мучные кондитерские и булочные изделия. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечке полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.

Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.

*Тема 15. Приготовление блюд школьного питания.*

Характеристика рационов питания школьников. Ассортимент блюд. Особенности состава блюд для школьников разного возраста. Особенности технологии производства блюд для школьного питания.

*Тема 16. Приготовление блюд и кулинарных изделий диетического питания.*

Характеристика рационов питания и лечебных диет.

Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся.

Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.

#### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

##### **4.1. Список основной литературы<sup>2</sup>**

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>

2. 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. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> – Режим доступа: по подписке.

3. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1258148> – Режим доступа: по подписке.

##### **4.2. Список дополнительной литературы**

1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).

<sup>2</sup> Не более 3 источников;

<sup>3</sup> Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.



: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-679-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016432>

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>

#### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
2.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	<a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>
3.	Кулинарный портал	<a href="http://povary.ru">http://povary.ru</a>
4.		

#### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Ворожейкина Н.Г. Технология продукции общественного питания ч.1. Физико- химические процессы при кулинарной обработке продуктов: метод. указа- ния/ Н.Г. Ворожейкина, О.В. Лисиченок, Е.В. Тарабанова, -Новосиб. гос.агро. ун-т Биол. - технол. фак -т.; 2022.- 38 с.

2. Ворожейкина Н.Г. Технология продукции общественного питания ч.2. Технология кулинарной продукции: метод. указания/Новосиб. гос. агро. ун-т Биол. -технол. фак-т. Н.Г. Ворожейкина - Новосибирск, изд-во НГАУ, 2022. - 98 с.

3. Ворожейкина Н.Г. Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения. Метод указания для выполнения курсовой работы// Ворожейкина Н.Г. - Новосибирск, изд-во НГАУ, 2022. - 28 с.

4. Ворожейкина Н.Г.- Технология продукции общественного питания: методические указания для самостоятельной и контрольной работ. Ворожейкина Н.Г. /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; 2022. - 12 с.

**4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий**

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommande</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Основы организации производства продукции общественного питания. Нормативная документация на продукцию общественного питания. Общая характеристика технологического процесса предприятия.	35 слайдов
2.	Презентация	Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.	38 слайдов
3.	Презентация	Функционально - технологические свойства белков и их изменения при кулинарной обработке. Изменение белков рыбы, молока, яиц и овощей.	44 слайда
4.	Презентация	Значение углеводов в питании. Изменение углеводов при кулинарной обработке. Изменение крахмала при кулинарной обработке.	55 слайдов
5.	Презентация	Изменение жиров в продуктах животного и растительного происхождения при кулинарной обработке.	39 слайдов
6.	Презентация	Изменение витаминов при кулинарной обработке. Значение минеральных веществ в питании.	22 слайдов
7.	Презентация	Изменение цвета, вкуса и массы продуктов при кулинарной обработке	18 слайда
8.	Презентация	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	20 слайдов
9.	Презентация	Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие	18 слайд

		физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели безопасности продукции.	
10.	Презентация	Ассортимент полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, вырабатываемых предприятиями общественного питания. Производство полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, субпродуктов,	24 слайда
11.	Презентация	Производство полуфабрикатов из птицы, дичи, рыбы, из овощей.	30 слайдов
12.	Презентация	Супы	40 слайдов
13.	Презентация	Блюда и гарниры из овощей.	27 слайдов
14.	Презентация	Блюда из мяса и мясных продуктов.	29 слайда
15.	Презентация	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.	36 слайдов
16.	Презентация	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.	
17.	Презентация	Холодные блюда и закуски.	22 слайда
18.	Презентация	Горячие и холодные напитки	26 слайдов
19.	Презентация	Производство полуфабрикатов, блюд, гарниров, изделий из муки.	30 слайдов
20.	Презентация	Приготовление блюд школьного питания.	18 слайдов
21.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
22.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
23.	Документ	СанПиН 2.3/2.4 3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	57 с

## Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный проектор, настенный экран, ноутбук Звукоусиливающее оборудование:

		<i>усилитель, колонки, микрофон</i>
<i>ЛОП-1</i>	<i>Аудитория для ЛПЗ</i>	<i>Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, и тангенциркуль, рефрактометр)</i>

## **6. Порядок аттестации студентов по дисциплине**

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.О.39 «Технология продукции общественного питания» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### 8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом  
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена  
на заседании кафедры Технологии и товароведения пищевой продукции

—  
протокол от «05» октября 2022 г. № 3

<u>Заведующий кафедрой</u>	<u></u>	<u>С.Л. Гаптар</u>
(должность)	подпись	ФИО

<u>Председатель учебно-методического совета</u>	<u></u>	<u>М.Л. Кочнева</u>
(должность)	подпись	ФИО

<u>Заместитель декана БТФ по УВР очной и заочной форм обучения</u>	<u></u>	<u>П.В. Белоусов</u>
(должность)	подпись	ФИО

## АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.О.39 «Технология продукции общественного питания», направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц (288 часа).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина Б1.О.39 «Технология продукции общественного питания», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК- 4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИОПК-4.1 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	<b>знать:</b> ассортимент и технологию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; <b>уметь:</b> оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса <b>владеть:</b> навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИОПК-5.1 Организует технологический процесс производство продукции питания	<b>знать:</b> факторы, влияющие на полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; <b>уметь:</b> принимать оптимальные решения в процессе производства продукции и разрабатывать нормативную документацию; <b>владеть:</b> методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий, рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.
	ИОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции	<b>знать:</b> нормативную документацию отрасли, методы оценки и контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; <b>уметь:</b> осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья полуфабрикатов и готовой продукции; <b>владеть:</b> стандартными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, практическими навыками разработки

		нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
--	--	--

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных работ, контрольной работы, курсовой работы.

Промежуточная форма контроля – зачет с оценкой, экзамен.