

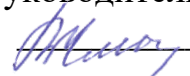
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ

 В.Б. Чмыхалова
«28» января 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология продукции общественного питания»

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,
2026

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Заведующий кафедрой ТПП, к.б.н., доцент



Чмыхалова В.Б.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«28» января 2026 г., протокол № 6.2

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«28» января 2026 г.



Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов общественного питания, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Основная задача дисциплины – дать необходимые знания для понимания технологических процессов, дать навыки расчетов технологий производства различных видов продукции общественного питания.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональной компетенции ОПК-3: способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ОПК–3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ИД-1 опк-3: Знает отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов производства продукции питания.	Знать: – номенклатуру продукции общественного питания; – технологические операции производства разных видов продукции общественного питания; – показатели качества продукции общественного питания.	З(ОПК-3)1
		ИД-2 опк-3: Знает технологические операции, технические характеристики технологического оборудования и приборов, используемых в процессах производства продукции питания; количественные и качественные показатели получаемой продукции, методы их контроля		З(ОПК-3)2
		ИД-3 опк-3: Умеет проектировать отдельные	Уметь:	З(ОПК-3)3
				У(ОПК-3)1

		<p>элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов производства продукции питания на основе применения базовых инженерных и технологических знаний.</p> <p>ИД-4опк-3: Умеет применять технологическое оборудование и приборы в зависимости от особенностей технологического процесса</p>	<p>– проектировать технологический процесс производства разных видов продукции общественного питания;</p> <p>– составлять технологические схемы производства продукции;</p> <p>– обосновывать выбор технологического оборудования и приборов в зависимости от особенностей технологического процесса</p>	<p>У(ОПК-3)2</p> <p>У(ОПК-3)3</p>
			<p>Владеть:</p> <p>– критериями оценки сырья и продукции;</p> <p>– навыками применения нормативной документации на производство разных видов продукции общественного питания;</p> <p>– навыками применения нормативной документации на показатели качества продукции</p>	<p>В(ОПК-3)1</p> <p>В(ОПК-3)2</p> <p>В(ОПК-3)3</p>

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Технология продукции общественного питания» является дисциплиной обязательной части в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Основы общей и неорганической химии», «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», «Биология», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Введение в технологию продуктов питания», «Реология», «Пищевые и биологически активные добавки», «Сырье и материалы предприятий общественного питания», «Физическая и коллоидная химия», «Контроль производства и качества продуктов питания». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по заочной форме

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы			
Тема 1: Введение. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	3					3	Контрольная работа	
Тема 2: Классификация продукции общественного питания	10					10	Контрольная работа	
Тема 3: Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	10,5	<i>0,5</i>	0,5			10	Контрольная работа	
Тема 4: Изменения веществ сырья при кулинарной обработке	11	<i>1</i>	1			10	Контрольная работа	
Тема 5: Изменения, протекающие в сырье и продуктах при кулинарной обработке	11	<i>1</i>	1			10	Контрольная работа	
Тема 6: Технология супов	10,5	<i>0,5</i>	0,5			10	Контрольная работа	
Тема 7: Технология соусов	10,5	<i>0,5</i>	0,5			10	Контрольная работа	
Тема 8: Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	10,5	<i>0,5</i>	0,5			10	Контрольная работа	
Тема 9: Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	10,5	<i>0,5</i>	0,5			10	Контрольная работа	
Тема 10: Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	12,5	<i>2,5</i>	0,5		2	10	Контрольная работа	
Тема 11: Технология кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	12,5	<i>2,5</i>	0,5		2	10	Контрольная работа	
Тема 12: Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	12,5	<i>2,5</i>	0,5		2	10	Контрольная работа	
Тема 13: Технология холодных блюд и закусок	12,5	<i>2,5</i>	0,5		2	10	Контрольная работа	
Тема 14: Технология сладких блюд	12,5	<i>2,5</i>	0,5		2	10	Контрольная работа	
Тема 15: Технология горячих и прохладительных напитков	12,5	<i>2,5</i>	0,5		2	10	Контрольная работа	
Тема 16: Технология мучных блюд и изделий	12,5	<i>2,5</i>	0,5		2	10	Контрольная работа	
Тема 17: Технология охлажденных блюд	10,5	<i>0,5</i>	0,5			10	Контрольная работа	

Наименование тем	Всего часов	Контактная работа	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы			
Тема 18: Технология быстрозамороженных и консервированных кулинарных изделий	10,5	0,5	0,5			10	Контрольная работа	
Тема 19: Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	11	1	1			10	Контрольная работа	
Экзамен	9							9
Всего	216	24	10		14	183		9

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (4 курс заочной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	10
Лабораторные занятия	14
Семинарские (практические) занятия	–
Самостоятельная работа	118
Курсовая работа	65
Экзамен	9
Зачет	–
Итого в зачетных единицах	6
Итого часов	216

4.2. Описание содержания дисциплины

Лекция 1. СПОСОБЫ И ПРИЕМЫ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ *Рассматриваемые вопросы*

Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.

ИЗМЕНЕНИЯ ВЕЩЕСТВ СЫРЬЯ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

Рассматриваемые вопросы

Изменения белков и других азотистых соединений. Ферменты. Действие ферментов.

Изменения сахаров и крахмала. Изменения липидов.

ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОТЕКАЮЩИЕ В СЫРЬЕ И ПРОДУКТАХ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

Рассматриваемые вопросы

Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах при кулинарной обработке.
Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при кулинарной обработке.

Лекция 2. ИЗМЕНЕНИЯ, ПРОТЕКАЮЩИЕ В СЫРЬЕ И ПРОДУКТАХ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

Рассматриваемые вопросы

Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах при кулинарной обработке.
Изменения, протекающие в рыбе и морепродуктах при кулинарной обработке.

ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ

Рассматриваемые вопросы

Классификация супов. Ассортимент супов. Технологические схемы приготовления супов различных групп.

ТЕХНОЛОГИЯ СОУСОВ

Рассматриваемые вопросы

Классификация соусов. Ассортимент соусов. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп.

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Рассматриваемые вопросы

Технология полуфабрикатов. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Тепловая кулинарная обработка.
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции.

Лекция 3. ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рассматриваемые вопросы

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления. Требования к качеству, условия и сроки годности и реализации.
Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

Рассматриваемые вопросы

Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технология мясных полуфабрикатов. Технология натуральных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей, их состав и кулинарное использование.

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Рассматриваемые вопросы

Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленой, котлетной и кнельной масс). Требования к качеству. Условия и сроки годности различных полуфабрикатов. Рыбные пищевые отходы и их кулинарное использование.

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ЯИЦ, ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ТВОРОГА

Рассматриваемые вопросы

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

Лабораторная работа 1. Технология блюд из курицы.

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 2. Технология блюд из рыбы.

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 3. Технология блюд из яиц.

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита работы в диалоговом режиме.

Лекция 4. ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Рассматриваемые вопросы

Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства.

ТЕХНОЛОГИЯ СЛАДКИХ БЛЮД

Рассматриваемые вопросы

Классификация сладких блюд. Ассортимент.

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

Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработке.

ТЕХНОЛОГИЯ ГОРЯЧИХ И ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Рассматриваемые вопросы

Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления.

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ

Рассматриваемые вопросы

Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров. Ассортимент и особенности приготовления мучных кулинарных изделий (расстегаи, кулебяки, чебуреки, беляши и др.). Ассортимент и особенности приготовления сдобных булочных изделий.

Лабораторная работа 4. Технология холодных блюд.

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 5. Технология компотов и фруктовых салатов.

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита работы в диалоговом режиме

Лабораторная работа 6. Технология горячих напитков.

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита работы в диалоговом режиме

Лабораторная работа 7. Технология блинов и оладий.

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита работы в диалоговом режиме

Лекция 5. ТЕХНОЛОГИЯ ОХЛАЖДЕННЫХ БЛЮД

Рассматриваемые вопросы

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.

ТЕХНОЛОГИЯ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ И КОНСЕРВИРОВАННЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рассматриваемые вопросы

Быстрозамороженные блюда. Ассортимент. Технология производства. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции.

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ДЕТСКОГО, ДИЕТИЧЕСКОГО И ДРУГИХ ВИДОВ СПЕЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Рассматриваемые вопросы

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.

СРС по дисциплине. Проработка теоретического материала, подготовка к лабораторным работам, подготовка к контрольной работе. Контрольная работа.

Перечень вопросов к контрольной работе

1. Классификация продукции общественного питания.
2. Характеристика способов тепловой кулинарной обработки продуктов.
3. Характеристика способов механической обработки продуктов.
4. Изменения белков при кулинарной обработке.
5. Изменения липидов при кулинарной обработке.
6. Изменения углеводов при кулинарной обработке.
7. Изменения витаминов при кулинарной обработке.
8. Изменения в овощах при кулинарной обработке.

9. Изменения в бобовых при кулинарной обработке.
10. Изменения в мясе и рыбе при кулинарной обработке.
11. Классификация и характеристика супов.
12. Классификация и характеристика соусов.
13. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из картофеля, овощей и грибов.
14. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из мяса и субпродуктов.
16. Ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов.
17. Ассортимент блюд из яиц, яичных продуктов и творога.
18. Ассортимент холодных блюд и закусок.
19. Ассортимент сладких блюд и напитков.
20. Ассортимент мучных блюд и изделий.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к лабораторным занятиям;
- подготовку к контрольной работе;
- выполнение курсовой работы и подготовка к ее защите;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (экзамен).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к практическим и лабораторным занятиям. Самостоятельная работа по подготовке к практическим и лабораторным занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Понятия пищевой, биологической ценности продукта. Расчет энергетической ценности.
2. Изменение содержания воды и сухих веществ при размораживании, замачивании и вымачивании продуктов.
3. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деградации.
4. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
5. Содержание воды в пищевых продуктах. Формы связи воды. Участие воды в формировании структуры продукта. Изменение содержания воды и сухих веществ при их тепловой кулинарной обработке.
6. Способы и приемы механической обработки сырья. Химическая кулинарная обработка.
7. Технология продукции из рыбы и морепродуктов. Физико-химические процессы, происходящие в сырье на стадии производства полуфабрикатов и обуславливающие изменения его свойств.

8. Особенности производства кулинарной продукции для профилактического питания. Витаминизация, обогащение изделий пищевыми волокнами, полноценными белками. Использование пектина и пектинсодержащих веществ.

9. Макро- и микроэлементы их роль в питании. Способы предотвращения и снижения потерь минеральных веществ в процессе переработки пищевых продуктов.

10. Механизм образования мясных и рыбных бульонов, овощных и фруктовых отваров.

11. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов – основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические. Понятие кулинарной готовности.

12. Кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов.

13. Технологические факторы, влияющие на количество растворимых веществ, выделяемых продуктом при кулинарной обработке. Изменение пищевой ценности продуктов в результате изменения в них содержания воды и сухих веществ.

14. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Биологическое значение витаминов. Факторы, влияющие на разрушение витаминов. Способы снижения потерь витаминов при хранении пищевых продуктов. Изменения витаминов в продуктах при их кулинарной обработке.

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

16. Мучные блюда, гарниры и кулинарные изделия. Особенности технологических характеристик сырья, производства полуфабрикатов, пельменей, вареников, блинчиков и др.

17. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пищевая ценность. Свойства.

18. Физико-химические показатели качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву. Факторы, влияющие на процесс окисления жиров. Окисление жира в процессе фритюрной жарки.

19. Супы. Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов.

20. Продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Особенности производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

21. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации.

22. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков на различных стадиях обработки. Гидрофобная гидратация.

23. Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция. Быстрозамороженные блюда. Особенности технологии и их влияние на качество готовой продукции. Использование консервированной кулинарной продукции.

24. Отделочные полуфабрикаты. Свойства и отличие отделочных полуфабрикатов (кремы, сиропы, помада, глазурь, желе, мармелад), технологические принципы и их роль в реализации продукции.

25. Изменения углеводов клеточных стенок. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке.

26. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, деструкции и денатурации белков на свойства конкретных продуктов.

27. Закуски. Бутерброды, банкетные закуски, салаты и винегреты, холодные закуски из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов. Горячие закуски из мяса, птицы, дичи и субпродуктов, яиц, овощей.

28. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий. Классификация и ассортимент. Особенности технологической подготовки муки, жиров, молочных и яичных продуктов и других продуктов.

29. Пищевая и биологическая ценность белков. Изменения при обработке и хранении. Роль в формировании качества различных изделий.

30. Ферменты. Действие ферментов. Положительная и отрицательная роль ферментов в формировании качества продовольственных товаров и продуктов общественного питания.

31. Продукция из мяса и мясных продуктов. Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты. Практическая целесообразность и научное обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов.

32. Физико-химические биологические и микробиологические процессы, происходящие в сырье на стадии производства полуфабрикатов из муки, их роль в формировании характеристик теста.

33. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке.

34. Изменения жиров варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и оксикислот.

35. Мелкокусковые полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Технология и кулинарное использование. Физико-химические процессы, обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик и органолептических показателей.

36. Классификация теста. Особенности технологии производства изделий из песочного, бисквитного, слоеного, миндального воздушного, пряничного, вафельного теста.

37. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов как необратимый процесс изменения их свойств. Денатурация белков при механическом воздействии на белки.

38. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей, жирных кислот с сопряженными двойными связями, продуктов полимеризации.

39. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Продукция из мяса диких животных.

40. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Процессы, происходящие при замесе, брожении дрожжевого теста. Влияние различных факторов на процесс брожения.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учеб. пособие. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 600 с. (5 экз.).

2. Технология пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.; Под ред. А.П. Нечаева. – М.: КолосС, 2008. – 768 с. (гриф Минобр РФ) (10 экз.).

3. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания. – М.: Дашков и К, 2018. – 496 с.

4. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебник / С.А. Артюхова, В.В. Баранов, Н.Э. Бражная и др. / Под ред. А.М. Ершова. – М.: Колос, 2010. – 1063 с. (58 экз.).

Дополнительная литература

5. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 560 с. (3 экз.).
6. Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. – М.: Мир, 2008. – 516 с. (3 экз.).
7. Розанцев Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов. – М.: ДеЛиПринт, 2006. – 236 с. (10 экз.).
8. Технология продуктов из гидробионтов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун [и др.]; под ред. Т.М. Сафроновой и В.И. Шендерюка. – М.: Колос, 2001. – 496 с. (119 экз.).

Методические указания по дисциплине

9. Ефимова М.В., Чмыхалова В.Б. Технология продукции общественного питания: методические указания к практическим занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).
15. Ефимова М.В., Чмыхалова В.Б. Технология продукции общественного питания: методические указания к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).
16. Ефимова М.В., Чмыхалова В.Б., Ефимов А.А. Технология продукции общественного питания: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Ильдирова С.К., Слащева А.В. Технология кондитерского производства: Курс лекций: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bestreferat.ru/referat-215701.html>
2. Мясо и мясные пищевые продукты: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: ruscont.ru/catalog/101906
3. Мясо и продукты переработки: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: akunb.altlib.ru/files/pdf/opi/009.pdf
4. Мясо убойных животных: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: biglibrary.ru/category47/book144/part81/
5. Нерыбные гидробионты: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: skh-saratov.ru/?page=nerybnye_gidrobionty...
6. Основное сырье для производства кондитерских изделий: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mppnik.ru/publ/1002-osnovnoe-syre-dlya-proizvodstva-konditerskih-izdeliy.html>
7. Переработка гидробионтов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: 212.41.20.10:8080/.../cgiirbis_64.exe?...переработка%20гидробионтов
8. Переработка мяса, молока: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: nbchr.ru/virt_agro/page05_2.html
9. Подготовка кондитерского сырья к производству: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://allrefs.net/c42/1jhxb/p1/>
10. Порядок переработки мяса и мясопродуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: medic.social/.../porjadok-pererabotki-myasai-myasoproduktov.html
11. Переработка рыбы и морепродуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: mathturbabit.jimdo.com/.../переработка-рыбы-и-морепродуктов-учебник/
12. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>

13. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / Ред. А.С. Ратушный. – М.: Мир, Колос, 2003. – 351 с.: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1735122622&tld=ru&lang=ru&name=6437c13edd03a.pdf&text=Технология%20продукции%20общественного%20питания%20учебн&url=>

14. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>

15. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>

16. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm

17. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (экзамен) и защита курсовой работы.

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом или лабораторном занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического и лабораторного типа включают в себя выполнение работы, оформление отчета в письменном виде, защиту работы в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине включает такие виды работы, как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к лабораторным занятиям;

- подготовку к контрольной работе;
- выполнение курсовой работы и подготовку к ее защите.

В ходе самостоятельной работы обучающийся должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВАЯ РАБОТА

10.1. Общие положения

Учебным планом по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предусмотрено выполнение курсовой работы с целью выработки у обучающихся опыта самостоятельного получения углубленных теоретических знаний, а также приобретение навыков практической реализации результатов исследования в области технологии продукции общественного питания.

Курсовая работа – это проблемный обзор научной литературы по выбранной теме, первая ступень научной работы обучающегося. Она является итогом самостоятельного изучения обучающимся в рамках выбранной темы всей проблематики вопросов в данной предметной области.

Выполнение курсовой работы предполагает использование конкретного фактического материала по заданной теме и умение анализировать ситуацию и принимать решения в области использования технологии конкретного вида продукции.

Обучающийся должен разбираться в технических аспектах исследуемой проблемы, правильно использовать собранную информацию, грамотно обосновывать выводы и предложения по применению принятых решений с целью применения этих навыков в практической деятельности на перспективу.

Основная цель курсового проектирования – закрепить знания, полученные при изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания», а также подготовить обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачи курсового проектирования:

- формирование у обучающихся навыков аналитического мышления;
- воспитание чувства ответственности за качество принятых решений;
- закрепление, углубление и обобщение знаний, полученных обучающимися ранее;
- формирование профессиональных навыков, связанных с самостоятельной деятельностью будущего бакалавра;
- развитие умения ориентироваться в источниках новой информации, навыков работы с научной, справочной литературой и нормативной документацией;
- формирование практических навыков применения норм проектирования, методик расчетов, технологических инструкций, типовых проектов, стандартов и других нормативных материалов;
- оформление материалов (четкое, ясное, технически грамотное и качественное литературное изложение пояснительной записки);
- развитие творческого мышления и умения самостоятельно принимать решения в исследуемой области.

Тематика курсовых работ определяется и утверждается решением кафедры, ведущей курсовое проектирование. Тематика курсовых работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» определяется, исходя из предложений обучающихся и предложений кафедры, и направлена на решение следующих задач:

- разработка производственной программы предприятия общественного питания;
- определение количества потребителей;
- определение количества блюд;
- составление расчетного меню;
- расчет необходимого количества сырья;

– расчет цехов.

Курсовая работа должна выполняться с применением современных информационных технологий.

Ответственность за качество выполнения курсовой работы несет автор работы. Руководитель курсовой работы несет ответственность за организацию и обеспеченность процесса проектирования, полноту решения поставленных перед обучающимся задач, обеспечение ритмичности работы, своевременности завершения ее этапов.

Ход и результаты курсового проектирования анализируются и обсуждаются на кафедре, ведущей курсовое проектирование, не реже одного раза в семестр.

Написанию курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» должно предшествовать тщательное изучение литературы по выбранной теме. При изучении литературы следует ориентироваться на издания последних лет, которые отражают современные взгляды на рассматриваемую проблему. При подборе литературы необходимо использовать каталоги библиотек, в том числе научной библиотеки ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», периодические издания, электронно-библиотечные системы.

После ознакомления с литературными источниками обучающийся приступает к составлению плана курсовой работы. План отражает содержание работы в виде основных вопросов и согласуется с руководителем. Количество вопросов и их порядок в плане определяется в каждом конкретном случае с учетом специфики темы.

Порядок изложения материала определяется планом и не должен нарушать его. Не следует дословно переписывать литературный материал – обучающийся должен продемонстрировать умение обобщать, систематизировать, анализировать и критически оценивать материалы первоисточников. Нельзя перегружать работу поверхностным описанием, дополнительным материалом и таблицами, не имеющими отношения к теме работы.

Объем курсовой работы должен составлять в среднем 55–60 страниц машинописного текста.

Курсовая работа должна быть подписана обучающимся с указанием даты выполнения. Подпись должна быть разборчивой. После проверки курсовая работа визируется преподавателем.

Готовая курсовая работа сдается на кафедру для регистрации и затем передается руководителю для проверки. Руководитель оформляет допуск работы к защите или возвращает ее на доработку, о чем делается соответствующая запись на титульном листе курсовой работы.

Полностью выполненная курсовая работа сдается на рецензирование преподавателю. После рецензирования никакие исправления в работе не допускаются.

Защита курсовой работы происходит при предоставлении допущенной к защите работы. Защита проходит публично в форме доклада с представлением презентации. Оценка за курсовую работу выставляется дифференцированно, исходя из качества ее выполнения и правильности ответов на поставленные вопросы при защите.

Качество выполнения курсовой работы оценивается по пятибалльной оценочной шкале.

10.2. Примерная формулировка тем курсовых работ

1. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане на 40 посадочных мест, специализирующемся на белорусской кухне.

2. Разработка ассортимента и технологии продукции в ресторане японской кухни на 30 посадочных мест.

3. Разработка ассортимента блюд ресторана на 45 посадочных мест.

4. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в закусочной на 30 посадочных мест.

5. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане при развлекательном комплексе на 47 посадочных мест.

6. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в столовой при высшем учебном заведении на 56 посадочных мест.

7. Разработка ассортимента кулинарной продукции в ресторане на 32 посадочных места, специализирующемся на китайской национальной кухне.

8. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в столовой на 42 посадочных места.

9. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в столовой на 36 посадочных мест с пирожковой.

10. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции школьной столовой на 80 посадочных мест с буфетом.

11. Разработка ассортимента блюд столовой при лечебно-реабилитационном центре на 86 посадочных мест.

12. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции столовой на 55 посадочных мест с пиццерией.

13. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в столовой на 62 посадочных места при госучреждении.

14. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в кафе на 22 посадочных места, специализирующемся на вегетарианской кухне.

10.3. Структура и содержание курсовой работы

Содержание курсовой работы должно свидетельствовать о достаточно высокой теоретической и практической подготовке обучающегося, которую он должен иметь на данном курсе, и о наличии у автора необходимых знаний по теме работы.

В соответствии с заданием к курсовой работе рекомендуется следующий состав и порядок размещения материала в пояснительной записке:

- титульный лист;
- рецензия на курсовую работу (в общую нумерацию страниц не включается);
- задание на выполнение курсовой работы;
- содержание;
- введение;
- характеристика кулинарной продукции;
- технологическая часть;
- оценка пищевой ценности сырья и готовой продукции;
- контроль качества сырья, технологии приготовления продукции;
- характеристика отходов и пути их использования;
- разработка проекта технической документации на фирменное блюдо;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Состав графического материала:

– аппаратно-технологическая схема приготовления разрабатываемого блюда – 1 лист формата А1.

Подробно методические указания к выполнению и оформлению представлены в:

Ефимова М.В., Чмыхалова В.Б., Ефимов А.А. Технология продукции общественного питания: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ. – (электронная версия).

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

- При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:
- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
 - комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-319, в которую входит набор мебели ученической на 38 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, 1 персональный компьютер с подключением к локальной сети университета и подключение к сети Интернет, 1 экран проекционный, 1 проектор мультимедийный, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации, телевизор.

Для проведения лабораторных занятий используется учебная лаборатория 6-304, в которую входит набор мебели лабораторной на 12 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, стенды, шкафы вытяжные, столы (письменный, химический, пристенный, передвижной, для весов, столы-мойки), тумбы, табуреты лабораторные, баня лабораторная, баня термостатирующая шестиместная, колбагреватель, колориметр, комбайн PHILIPS, люксметр, рН-метр, морозильная камера, перемешивающее устройство шейкера, микроволновая печь, плита электрическая 4-х конфорочная, микроскоп «Микмед», весы аналитические (электронные) ВЛ-210, весы лабораторные (электронные) АЛН-420 СЕ; прибор Нитратометр портативный «Нитра-тест», прибор рН-метр рН-211 с автоматической калибровкой, ареометр Ц-19, устройство для определения влажности материала, озонатор, рефрактометр, плита нагревательная, термостат, холодильник, столик подъемный со штативом, столики подъемные ЛАБ-СП, столик подъемный на 25 кг, столик подъемный на 9 кг, структурометр, центрифуга, шкафы сушильные ИКАР, шкаф сушильный ШС, экспресс анализатор консистенции, штативы лабораторные, инструменты лабораторные (пинцеты, лупы,

тигельные щипцы, шпатели и др. и др.), лабораторная посуда (капельницы, спиртовки, колбы, стаканы, цилиндры, пипетки и др.), химические реактивы.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, телевизор).

Комплект раздаточного материала (технические документы на сырье и продукцию).

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Технология производства продуктов питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«___» _____ 202__ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ /