

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.22 Технология продукции общественного питания  
наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

к.б.н., доцент, Евтухова О.М.; профессор, Камоза Т.Л.

должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

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.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачей 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 полуфабрикатов и готовой продукции; ресурсо- и энергосбережении в технологических процессах производства продукции питания; требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и 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 и разработки 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.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</b>	
ОПК-4.1: Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Вести основные технологические процессы технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания. Навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.

ОПК-4.2: Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия	Производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия Разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты
питания	предприятия питания.
ОПК-4.3: Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр..	Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
<b>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</b>	
ОПК-5.1: Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Методики контроля и управления качеством продукции общественного питания. Методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

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

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
				Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС		
<b>1. Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания</b>									
	1. Тема 1. Введение в дисциплину. Термины и определения общественного питания	2							
	2. Тема 1. Введение в дисциплину. Термины и определения общественного питания					4			
	3. Тема 2. Качество и безопасность продукции общественного питания	2							
	4. Тема 2. Качество и безопасность продукции общественного питания					2			
	5. Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	1							
<b>2. Раздел 2. Функционально-технологические свойства основных пищевых веществ и их изменения при кулинарной</b>									
	1. Тема 1. Изменения белков и других азотистых веществ при различных видах кулинарной обработки	2							

2. Изменение белков животного и растительного происхождения при тепловой обработке					1			
3. Тема 2. Изменение жиров при хранении и тепловой обработке	1							
4. Тема 3. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом и во фритюре	1							
5. Изменение органолептических и физико-химических свойств растительного масла в процессе фритюрной жарки					1			
6. Тема 4. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Изменение углеводов при кулинарной обработке	1							
7. Тема 4. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания. Изменение углеводов при кулинарной обработке					1			
8. Тема 5. Крахмал. Изменение крахмала при использовании различных видов технологических процессов	1							
9. Изменение физико-химических свойств крахмала при тепловой обработке					2			
10. Тема 6. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ при различных видах кулинарной обработки	2							
11. Определение сохранности витамина С в овощах при различных видах тепловой обработки								
<b>3. Раздел 3. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции</b>								
1. Тема 1. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей и плодов:	1							

2. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке овощей и плодов					1			
3. Тема 2. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий	1							
4. Тема 3. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса	2							
5. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса					2			
6. Тема 4. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке мяса сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	1							
7. Тема 5. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья	1							
8. Тема 6. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц и творога								
9. Тема 8. Физико-химические процессы, формирующие качество сладких блюд	1							
10. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА							43	
11. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции							100	
12. ЭКЗАМЕН								
<b>4. Раздел 4. Технология приготовления кулинарной продукции</b>								
1. 1 Технология соусов	4							
2. Технология соусов					4			
3. 2 Технология кулинарной продукции овощей и грибов	2							



4. Блюда и гарниры из овощей и грибов					4			
5. 3 Технология супов	2							
6. Технология супов					4			
7. 4 Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	2							
8. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий					2			
9. 5 Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	2							
10. Блюда из мяса и субпродуктов					2			
11. 6 Технология кулинарной продукции из яиц и творога	2							
12. Блюда из яиц и творога					2			
13. Технология соусов, супов и блюд							100	
14. Контрольная работа							50	
15. экзамен								
<b>5. Технология приготовления кулинарной продукции</b>								
1. 7 Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	2							
2. Блюда из сельскохозяйственной птицы					1			
3. 8 Технология кулинарной продукции из рыбы и нерыбного водного сырья	1							
4. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья					1			
5. 9 Технология холодных блюд и закусок	1							
6. Холодные блюда и закуски					1			
7. 10 Технология сладких блюд	2							
8. Технология сладких блюд								

9. 11 Технология напитков	1							
10. 12 Технология блюд и изделий из муки	3							
11. Блюда и изделия из муки					1			
12. Технология закусок, блюд, напитков, мучных кулинарных изделий							132	
13. Контрольная работа							40	
14. Курсовая работа							40	
15. Экзамен								
Всего	44				36		505	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник(Москва: Дашков и К°).
2. Ратушный А.С., Баранов Б. А., Шленская Т. В., Липатова Л. П., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"(Москва: Форум).
3. Васюкова А. Т. Справочник повара: учеб. пособие(М.: Дашков и К).
4. Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: Учебное пособие(Москва: Дашков и К).
5. Сафронова Т. Н., Ермош Л. Г., Евтухова О. М., Камоза Т. Л. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий: монография(Красноярск: СФУ).
6. Акимова Н. А., Баранов Б. А., Дзюба Г. Н., Жубрева Т. В., Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания"(Москва: Форум).
7. Здобнов А. И., Цыганенко В. А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания(Киев: Арий).
8. Ермош Л. Г., Сафронова Т. Н., Евтухова О. М., Камоза Т. Л. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания: монография(Красноярск: СФУ).
9. Кульнева Н. Г., Голыбин В. А., Последова Ю. И., Федорук В. А. Введение в технологию продуктов питания: лаб. практикум(СПб.: Троицкий мост).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. -Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
2. -Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лицсертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
3. -ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лицсертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;
4. -Kaspersky Endpoint Security – Лицсертификат 2462–170522–081649-547–546от 22.05.2017

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

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/>;

### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

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:

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 Lievoх, 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 ул. Лиды Прушинской, зд.2

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 – 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 CHF1003- 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 ЦЛМ-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 оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2

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 LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

7 Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp

8 Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная 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 SIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.