

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 2021.03.03
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Технология продукции общественного питания
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация
ресторанного сервиса

факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2, 3 семестр (ы) 4, 5.
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик Даудова Т.Н., к.б.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практическая подготовка Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПТ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методического Совета технологического факультета от 13.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методического Совета технологического факультета Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о.проректора по учебной работе Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

1. Цели освоения дисциплины.

Целями освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

Для достижения поставленных целей необходимо решить следующие задачи:

- овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в обязательную часть ОПОП ВО. Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, физика, информатика, органическая химия с основами биохимии, основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия, физическая и коллоидная химия, товароведение продовольственных товаров, микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин ОПОП: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Индустриальные технологии на предприятиях питания», «Технология и организация питания кухонь мира», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	. ПК-1.3. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания

4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

Форма обучения	очная	очно-заочная	Заочная
Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)	8/288	8/288	8/288
Лекции, час	68	34	18
Практические занятия, час	34	18	8
Лабораторные занятия, час	51	26	13
Самостоятельная работа, час	99	174	236
Курсовой проект (работа), РГР, семестр	5	5	5
Зачет (при заочной форме 4 часа отводится на контроль)	Зачет	Зачет	Зачет (4 ч. контр.)
Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах 1 ЗЕТ – 36 часов , при заочной форме– 9 часов)	36 экзамен	36 экзамен	9 Экзамен

4.1.Содержание дисциплины (модуля)

№ п/ п	Раздел* дисциплины, тема лекции и вопросы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)											
		очная				очно - заочная				заочная			
		Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР	Лк	Пз	Лб	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Курс 2 Лекция 1 Тема: «Характеристика технологических процессов производства продукции» 1. Цель, задачи курса. Связь с другими дисциплинами учебного плана. 2. Технологическая схема производства продукции общественного питания. 3. Методы кулинарной обработки. Ассортимент продукции. 4*. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке	2	-	-	10	1	1	-	10	1			13
2.	Раздел 1. «Технология приготовления супов и соусов» Лекция 2 Тема: «Бульоны и гарниры для супов» 1. Значение супов в питании и их классификация. 2. Технология приготовления бульонов для супов, ассортимент. 3. Технология приготовления гарниров для супов в ассортименте.	2	-	-	-	4	2	-	10	2	-	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.	Лекция 3 Тема: «Заправочные супы» 1. Технология приготовления борщей. Ассортимент. Требования к качеству и хранению. 2. Технология приготовления щей. Ассортимент. Требования к качеству и хранению. 3. Технология приготовления рассольников. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.	2	4	4	-			4					
4.	Лекция 4 Тема: «Заправочные супы» 1. Технология приготовления солянок. Ассортимент. Способы подачи. Требования к качеству и хранению. 2. Технология приготовления картофельных и овощных супов. Ассортимент. Требования к качеству и хранению. 3. Технология приготовления заправочных супов с макаронными изделиями и бобовыми. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.	2	-	-	-								
5.	Лекция 5 Тема: «Пюреобразные и прозрачные супы» 1. Технология приготовления пюреобразных супов. Ассортимент. Гарниры. Требования к качеству и хранению. 2. Оттяжка для прозрачных супов ассортимента, технология приготовления. 3. Прозрачные супы, технология, ассортимент, гарниры, особенность подачи, требования к качеству и хранению.	2	-	-	-								
6.	Лекция 6 Тема: «Молочные, сладкие, холодные супы» 1. Молочные супы, технология, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Сладкие супы, технология, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Холодные супы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению	2	-	-	-								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
7.	Лекция 7 Тема: «Технология приготовления соусов» 1. Классификация соусов 2. Красный основной соус, технология приготовления, ассортимент производных, требования к качеству и хранению. 3. Белый основной соус, технология приготовления, ассорти-мент производных, требования к качеству и хранению.	2	-	-	-								
8.	Лекция 8 Тема: «Технология приготовления соусов» 1. Сметанные соусы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Молочные соусы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Масляные смеси и соусы на уксусе, технология, ассортимент, требования к качеству и хранению 4*. Соусы промышленного производства.	2	-	-	10				17				13
9	Раздел 2. «Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов» Лекция 9 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из овощей. Ассортимент, требования к качеству» 1. Технологическая характеристика сырья. 2. Технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей. Ассортимент. 3. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов.	2	4	4	-	4	2	2		2	2		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
10.	Лекция 10 Тема: «Технология приготовления блюд из овощей и грибов» 1. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. 2. Технология приготовления и ассортимент блюд из вареных, тушеных и припущенных овощей и грибов. 3. Технология приготовления и ассортимент блюд из жаренных и запеченных овощей и грибов. Подача, требования к качеству. 4*. Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке.	2	2	-	10				20				13	
11.	Раздел 3. «Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов» Лекция 11 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству и хранению» 1. Значение мяса в питании. 2. Особенности морфологического и химического состава тканей. Классификация полуфабрикатов. 3. Технологическая схема разделки туш крупного и мелкого скота. 4. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, требования к качеству и хранению. 5. 4*. Виды фарша, технология приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса, ассортимент.	2	4	5	10		4	2	3	16	2	2	4	12
12.	Лекция 12 Тема: «Технология приготовления блюд из мяса» 1. Блюда из отварного мяса, технология приготовления, ассортимент, правила подачи, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из припущенного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из тушеного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.	2	-	-	-	-	-	-						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
13.	Лекция 13 Тема: «Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов» 1. Блюда из жареного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из запеченного мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из субпродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.	2	-	-	-								
14.	Лекция 14 Тема: «Технология приготовления блюд изрубленного мяса» 1. Рубленые изделия из мяса, классификация, структура фарша. 2. Натуральные рубленые блюда из мяса, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Рубленые изделия из мяса с наполнителями, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.	2	-	-	-								
15.	Раздел 4. «Технология приготовления продукции из птицы, дичи и кролика» Лекция 15 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Ассортимент, требования к качеству и хранению 1. Технологическая характеристика сырья. 2. Технологические схемы производства полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. 3. Ассортимент полуфабрикатов, требования к качеству и хранению.	2	3	-	-	4	2			2			
16.	Лекция 16 Тема: «Технология приготовления блюд из птицы» 1. Способы и режимы тепловой обработки птицы, дичи, кролика 2. Блюда из отварной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из припущенной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению.	2	-	4	-								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
17.	Лекция 17 Тема: «Технология приготовления блюд из птицы» 1. Блюда из жаренной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из запеченной птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из рубленой птицы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 4.	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Курс 3													
18.	Лекция 1 Тема: «Технология приготовления блюд из дичи и кролика» 1. Способы обработки дичи и кролика 2. Блюда из дичи, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из кролика, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 4* Гарниры и соусы используемые при приготовлении блюд из птицы, дичи и кролика	2	-	-	10				10				10	
19.	Раздел 5. «Технология производства продукции из рыбы» Лекция 2 Тема: «Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящекостным скелетом. Ассортимент, требования к качеству и хранению» 1. Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. 2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с костным скелетом.Ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Технология приготовления полуфабрикатов из рыб с хрящекостным скелетом. Ассортимент, требования к качеству и хранению. 4* Обработка нерыбных продуктов морского промысла.	2	4	4	10		4	2	4	10	2	2	4	10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
20.	Лекция 3 Тема: «Блюда из рыбы с костным скелетом» 1. Блюда отварные, припущенные из рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда тушеные, жаренные из рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из запеченной рыбы с костным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению	2	-	4	-								18
21.	Лекция 4 Тема: «Блюда из рыбы с хрящекостным скелетом и морепродуктов» 1. Блюда отварные, припущенные из рыбы с хрящекостным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 2. Блюда из тушеной, жареной, запеченной рыбы с хрящекостным скелетом, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 3. Блюда из морепродуктов, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 4. Рубленые блюда из рыбы, технология приготовления, ассортимент, требования к качеству и хранению. 5*. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов.	2	-	-	10				10				10
22.	Лекция 5 Тема: «Технология приготовления блюд из яиц и творога» 1. Характеристика сырья: Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц и творога 2. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству и хранению. 3. Ассортимент блюд из творога, приготовления, требования к качеству и хранению	2	-	-	-				10				10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
23.	Раздел 6. Холодные блюда и закуски Лекция 6 .Тема: «Бутерброды и закуски из хлеба» 1. Значение холодных блюд в питании 2. Технология приготовления гарниров и желе 3. Холодные и горячие бутерброды 4*Соусы и гарниры, используемые при приготовлении и отпуске холодных блюд.	2	-	-	10	4			10				10
24.	Лекция 7 Тема: «Технология приготовления салатов и винегретов. Закуски из овощей и грибов» 1. Общие правила приготовления салатов и винегретов. 2. Ассортимент салатов из сырых, вареных овощей, винегреты, технология приготовления, требования к качеству и хранению 3. Ассортимент салатов из мяса, домашней птицы, дичи и рыбы, технология приготовления, требования к качеству и хранению 4. Ассортимент закусок из овощей и грибов, технология приготовления, требование к качеству и хранению.	2	3	4	-		2	4		2			10
25.	Лекция 8 Тема: «Блюда и закуски из рыбы, мяса, птицы, яиц» 1. Блюда и закуски из рыбы не рыбного водного сырья 2. Блюда и закуски из мяса, птицы, яиц 3. Горячие закуски 4. Требования к качеству и хранению холодных блюд и закусок.	2	-	4	-			4	10				10
26.	Сладкие блюда Лекция 9 Тема: «Технология приготовления сладких блюд» 1. Значение сладких блюд в питании. Классификация, предварительная подготовка продуктов. 2. Технология приготовления компотов и железированных сладких блюд и кремов 3. Технология приготовления горячих сладких блюд и сладких соусов 4* Требования к качеству и хранению сладких блюд	2	3	4	9	2	2		10	1			10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
27.	Напитки Лекция 10 Тема: «Технология приготовления горячих и холодных напитков» 1. Значение напитков в питании 2. Технология приготовления горячих напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению 3. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству и хранению.	2	-	4	-	2	1		6	1			10
28.	Раздел 7 «Тесто и изделия из него» Лекция 11 Тема: «Технология приготовления блюд и изделий из муки» 1. Классификация изделий из теста, характеристика сырья и его подготовка 2. Виды теста и его использования. Классификация теста. 3. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него	2	-	-	10	5	2	5	5	3	2	5	17
29.	Лекция 12 Тема: «Дрожжевое тесто» 1. Технологические схемы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. 2. Разделка, формовка и выпечка изделий из дрожжевого теста. 3. Дрожжевое слоеное тесто, тесто для блинов и оладий	2	4	-	-				10				10
30.	Лекция 13 Тема: «Изделия из дрожжевого теста» 1. Ассортимент изделий из дрожжевого теста 2. Начинки(фарши) для изделий из дрожжевого теста 3. Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения	2	3	4	-								10
31.	Лекция 14 Тема: «Пресное тесто и изделия из него» 1. Жидкое тесто для блинчиков 2. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней 3. Требования к качеству и хранению изделий из пресного теста.	2	-	-	-								10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
32.	Лекция 15 Тема: «Песочное, слоеное тесто и изделия из него» 1. Технология приготовления песочного теста, ассортимент изделий 2. Технология приготовления пресного слоеного теста, ассортимент изделий 3. Требования к качеству изделий из песочного и слоеного теста 4* Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.	2	-	-	-				10				10
33.	Лекция 16 Тема: «Заварное, бисквитное, белково-воздушное тесто и изделия из него» Технология приготовления заварного теста, ассортимент изделий. Дефекты заварного полуфабриката. 2. Технология приготовления бисквитного теста, ассортимент изделий. Дефекты бисквитного полуфабриката, требования к качеству 3. Технология приготовления белково-воздушного теста, ассортимент изделий. Дефекты белково-воздушного полуфабриката, требования к качеству 4* Технологические параметры приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов	2	-	4	-								10
34.	Лекция 17 Тема: «Отделочные полуфабрикаты» 1. Технология приготовления кремов в ассортименте, 2. Ассортимент сахаристых полуфабрикатов, технология приготовления 3. Требования к качеству и хранению отделочных полуфабрикатов.	2	-	2	-								10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Форма текущего контроля успеваемости (по срокам текущих аттестаций в семестре)	Входная контрольная работа 1 аттестация 1-5 лекц. 2 аттестация 6-10 лекц. 3 аттестация 11-15 лекц.				Входная контрольная работа Контрольные работы				Входная контрольная работа Контрольные работы			
	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)	Зачет (4 семестр) Экзамен (5семестр)				Зачет (4 семестр) Экзамен (5семестр)				Зачет (4 семестр) Экзамен (5семестр)			
	Итого	68	34	51	99	34	18	26	174	18	8	13	236

4.2. Содержание практических занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование практического занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно- заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
Курс 2, семестр 4						
1.	Лекция № 2,3,4,5,6	Решение задач по определению расхода сырья необходимого для приготовления первых блюд.определение количества мясных продуктов, птицы, рыбы различной кондиции и замена одного виды продукта другими, с учетом норм взаимозаменяемости, при производстве супов. Составление технологических схем производства первых блюд.	4	3	2	1, 2, 3, 4, 10

2.	Лекция № 9,10	Решение задач по определению норм отходов при механической обработке овощей и норм потерь при различных способах тепловой обработки. Составление технологических схем и расчет количества продуктов при производстве блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	4	2		1, 2, 3, 4, 10
3.	Лекция № 10	Решение задач по определению расхода сырья, необходимого для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом соотношения продукта и воды с целью получения блюд (или гарнира) требуемой консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие каши), а также определение объема котлов для варки. Составление технологических схем производства крупяных блюд.	2			1, 2, 3, 4, 10
4.	Лекция № 12,13,14	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при разделке мяса всех кондиций и расчету выхода готовых изделий с учетом кулинарного назначения крупнокусковых полуфабрикатов. Расчет закладки брутто субпродуктов, колбасных изделий и свинокопченостей всех кондиций по входу готового продукта. Составление технологических схем производства блюд из мяса, мясопродуктов и субпродуктов. Расчет количества сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из мяса и мясопродуктов с учетом подачи гарниров и соусов.	4	2	2	1, 2, 3, 4, 10
5.	Лекция № 15,16,17	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при обработке с/х птицы различной категории. Расчет расхода сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из с/х птицы, дичи и кролика, с учетом подачи гарниров и соусов. Составление технологических схем.	3	2		1, 2, 3, 4, 10
		Итого	17	9	4	

Курс 3 – семестр 5

6.	Лекция № 2, 3,4	Решение задач по определению выхода полуфабрикатов при разделке различных видов рыб, осуществление замены рыбы одной кондиции другой. Расчет расхода сырья, необходимого для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, с учетом подачи гарниров и соусов. Составление технологических схем.	4	2	2	1, 2, 3, 4, 10
7.	Лекция № 6,7,8, 9, 10	Решение задач по определению расхода сырья, необходимого для приготовления холодных, горячих и сладких блюд. Осуществление замены одного вида продукта другим с учетом норм взаимозаменяемости. Составление технологических схем производства холодных блюд.	6	3		1, 2, 3, 4, 10
8.	Лекция №11- 17	Решение задач по расчету влажности теста, содержания сахара и жира в мучных кондитерских изделиях	7	4	2	1, 2, 3, 5, 6, 10
		Итого:	17	9	4	
		Всего:	34	18	8	

4.2. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	№ лекции из рабочей программы	Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия	Количество часов			Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы)
			Очная	Очно- заочная	Заочная	
1	2	3	4	5	6	7
Курс 2, семестр 4						
1	2	3	4	5	6	7
1.	Лекция № 2,3,4,5,6	Приготовление супов	4	4		1,2,3,4,8,9
2.	Лекция № 9,10	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4	2		1,2,3,4,8,9
3.	Лекция № 12	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	5	3	4	1,2,3,4,8,9
4.	Лекция № 16-19	Приготовление блюд из птицы	4			1,2,3,4,8,9
		Итого:	17	9	4	
Курс 3, семестр 5						
5.	Лекция № 2,3,4	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8	4	4	1,2,3,4,8,9
6.	Лекция № 6, 7, 8	Приготовление холодных блюд и закусок	8	4		1,2,3,4,8,9
7.	Лекция № 9, 10	Приготовление сладких блюд, горячих и холодных напитков	8	4		1,2,3,4,8,9
8.	Лекция № 11-17	Приготовление мучных блюд, гарниров и кондитерских изделий	10	5	5	1,2,3,5,6,8,9,10
		Итого:	34	17	9	
		Всего:	51	26	13	

4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

№ п/п	Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения	Количество часов из содержания дисциплины			Рекомендуемая литература и источники информации	Формы контроля СРС
		Очная	Очно-заочная	Заочная		
1	2	3	4	5	6	7
Курс 2, семестр 4						
1.	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке	10	20	13	1,2,3,4	Реферат, доклад, контр. раб. № 1.
2.	Соусы промышленного производства	10	17	13	1,2,3,4	Колоквиум, контр. раб. № 2.
3.	Физико-химические изменения плодов и овощей при кулинарной обработке	10	20	13	1,2,3	Реферат, контр. раб. № 2.
4.	Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	10	16	12	1,2,3,4,8	контр. раб. № 3.
	Итого:	40	73	51		
Курс 3, семестр 5						
5.	Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов	10	16	30	1,2,3,4, 9,10	Курсовая работа, контр. раб. № 1.
6.	Обработка нерыбных продуктов морского промысла	10	16	30	1, 2, 3, 8	Курсовая работа, контр. раб. №1
7.	Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и морепродуктов	10	16	30	1, 2, 3, 8	Курсовая работа, контр. раб. №1

8.	Соусы и гарниры, используемые при приготовлении и отпуске холодных блюд	10	18	30	1,2,3,4, 9,10	Курсовая работа, контр.раб. № 2.
9.	Требования к качеству и хранение сладких блюд и напитков	9	15	30	1,2, 3, 9	Реферат, доклад. к/р №3
10.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий	10	20	35	1,2,3,6, 7	Реферат, доклад. контр. раб. №3
	Итого:	59	101	185		
	Всего:	99	174	236		

5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной потоочно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

№ п/п	Образовательные технологии	Лк	П/з	С/р	Лб	Курсовая работа
1.	Компетентностный подход	+	+	+	+	+
2.	Междисциплинарный подход	-	+	+	+	+
3.	Проблемно-ориентированный подход	+	+	-	+	+
4.	Исследовательский метод	-	+	-	+	+
5.	Групповой метод	+	+	-	+	-
6.	Предоставление информационного кейса	+	+	+		+
7.	Игровые технологии:				-	
	• деловые и ролевые игры	+	+	-	+	-
	• ситуационные задачи	-	+	-	-	-
8.	Кейс анализ	-	+	+	-	-
9.	Мультимедийные технологии	+	+	-	-	-
10.	Диспуты, тренинги, беседы	-	+	-	+	-
11.	Индивидуальные задания	-	+	+	-	+
12.	Метод collaboration	-	+	+		-

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная)

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/90841.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Технология производства общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие/	Н.К.Романова, С.В.Китаевская	– Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет , 2010.-67с.-		

1	2	3	4	5	6	7
				ISBN 978-5-7882-1022-3.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/63501.html (дата обращения: 20.02.2021). – Режим доступа для 5 авторизир. пользователей		
3.	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/	Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Феденишина	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. -45с.-ISBN978-5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/83312.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей		
4.	Лк, пз, лб	Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Н.К.Романова, Д.В.Хрундин	-Казань: Казанский национальный исследовательский		

1	2	3	4	5	6	7
				технологический университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882-1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/63502.html (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для 21 авторизир. пользователей		
Дополнительная						
5.	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Дерканосова, С.Н.Тефикина, Я.П.Коломникова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032-061-7.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.- IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://e.lanbook.com/book/71663 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
5.	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	-3-е изд.,стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114-2385-9. Текст электронный //		

1	2	3	4	5	6	7
				Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169098 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография/	В.А.Тутельян, О.Н.Мусина, М.Г.Балыхин [и др.]	- Москва: МГУПП, 2020.- 378с. –ISBN 978-5-93957-969-8. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/163723 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей		

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мосообщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru, информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучающихся с доступом в сеть Интернет: ScienceDirect_Vser_Guide_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse_Scopus_Vser_Guide_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийное оборудование;
 - фотоальбомы;
 - наборы плакатов;
 - телевизор с приставкой;
 - видеофильмы;
 - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
 - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
 - сушильный шкаф;
 - микроскоп;
 - фотоэлектроколориметр;
 - пенетрометр;
 - рН-метр универсальный;
 - аппарат Сокслета;
 - микроволновая печь LG;
 - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
 - водяные бани;
 - встряхиватель WU-4;
 - холодильник «POZIS»;
 - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
 - аквадисцилятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
 - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
 - плита электрическая Электра 1001;
 - термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
 - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
 - весы технические;
 - весы аналитические;
 - наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
 - набор ареометров общего назначения АОН-1;
 - набор термометров.

Учебно-лабораторное оборудование

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный миксер 5KSM150DSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматыATESYи kuppershush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» MM 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашинаSIEMENS.

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в

установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)