

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.Б.24 Технология продукции общественного питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.Б.23 Технология продукции общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств

протокол № 7 от "14" 03 2022г.

Заведующий кафедрой

Кафедра технологии пищевых производств

П.В. Медведев

Исполнители:

Доцент

В.В. Ваншин

должность

подпись

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

П.В. Медведев

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

Н.Н. Бигалиева

личная подпись

расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета

Т.М. Крахмалева

личная подпись

расшифровка подписи

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: получить знания по технологии продукции общественного питания; современным методам исследования качества сырья и готовой продукции; методам ведения и оптимизации технологических процессов, обеспечивающих высокий выход готовой продукции, и ее наилучшее качество и безопасность.

Задачи:

- изучить научные основы и общие технологические принципы производства продукции общественного питания, технологические добавки и улучшители используемые для повышения их качества;

- знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов общественного питания; оптимальные и рациональные режимы работы оборудования, обеспечивающие высокий выход готовой продукции и наилучшее ее качество;

- сформировать навыки самостоятельной работы при выполнении лабораторных работ с использованием современных методов контроля технологических процессов и сырья, навыки самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературой;

- уметь проводить технологический контроль производства и анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;

- получить навыки работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами;

- знать принцип работы технологического оборудования используемого при производстве продуктов общественного питания;

- уметь организовать технологический процесс производства продуктов общественного питания; организовать работу структурного подразделения и оформлять нормативную и технологическую документацию.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.19 Введение в специальность, Б1.Д.Б.29 Химические основы биологических процессов*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.25 Проектирование предприятий общественного питания, Б1.Д.Б.28 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Б1.Д.В.2 Технология продуктов детского питания, Б1.Д.В.4 Технология продуктов функционального питания, Б1.Д.В.6 Организация производства в ресторанах, Б1.Д.В.Э.1.1 Параметрический синтез технологии и организации специальных видов питания, Б1.Д.В.Э.1.2 Параметрический синтез технологии организации ресторанного дела, Б1.Д.В.Э.7.1 Технология мясных и молочных продуктов для детского питания, Б1.Д.В.Э.7.2 Технология мясных и молочных продуктов для функционального питания, Б1.Д.В.Э.8.1 Технология плодоовощных продуктов для детского питания, Б1.Д.В.Э.8.2 Технология плодоовощных продуктов для функционального питания, Б1.Д.В.Э.9.1 Технология зерномучных продуктов для детского питания, Б1.Д.В.Э.9.2 Технология зерномучных продуктов для функционального питания, Б1.Д.В.Э.10.1 Технология продуктов длительного хранения для детского питания, Б1.Д.В.Э.10.2 Технология продуктов длительного хранения для функционального питания, Б2.П.В.П.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3-В-1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ОПК-3-В-2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	<u>Знать:</u> современное технологическое оборудование, приборы и механизмы используемые в индустрии питания <u>Уметь:</u> использовать знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания <u>Владеть:</u> навыками решения профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов используемых при производстве продукции общественного питания
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4-В-1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4-В-2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК-4-В-3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении	<u>Знать:</u> технологию продукции общественного питания <u>Уметь:</u> разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания; оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности <u>Владеть:</u> навыками ведения технологических процессов производства продукции общественного питания
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5-В-1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5-В-2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<u>Знать:</u> методики контроля и управления качеством продукции общественного питания; стандарты регламентирующие безопасность и качество продукции общественного питания <u>Уметь:</u> составлять программы контроля безопасности и качества продукции общественного питания <u>Владеть:</u> методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	5 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	12,25	12,25
Лекции (Л)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	6	6
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к коллоквиумам; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	131,75	131,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	диф. зач.	

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Теоритические основы и технологические принципы производства продукции общественного питания	20	2	-	6	12
2	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки.	22	2	-	-	20
3	Технология приготовления кулинарной продукции	102	2	-	-	100
	Итого:	144	6	-	6	132
	Всего:	144	6	-	6	132

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1 Теоретические основы и технологические принципы производства продукции общественного питания.

Предмет и задачи курса. Основные понятия и термины. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика технологического процесса. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Показатели и методы оценки качества продукции. Бракеражная оценка.

№ 2 Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки.

Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ.

Белки (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность, влияние тепловой обработки на изменения белков).

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

Углеводы (сахара - гидролиз, распад, крахмал - набухание и клейстеризация)

Структурно-механическая характеристика сырья и готовой продукции.

Теплофизические и массообменные свойства сырья.

№ 3 Технология приготовления кулинарной продукции.

Супы. Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов.

Соусы и их значение в питании. Приготовление соусов. Классификация, ассортимент, подготовка рецептурных компонентов. Требования к качеству и сроки хранения соусов.

Продукция из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Ассортимент. Тепловая кулинарная обработка. Технология приготовления блюд.

Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка сырья. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд круп, бобовых и макаронных изделий.

Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Физико-химические процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке, и их роль в образовании новых вкусовых веществ. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Продукция из птицы, дичи и кролика. Полуфабрикаты, ассортимент, схема приготовления полуфабрикатов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Приготовление блюд.

Продукция из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. Тепловая кулинарная обработка. Ассортимент блюд и кулинарных изделий.

Холодные блюда и закуски. Классификация. Ассортимент. Технологии приготовления.

Сладкие блюда. Классификация. Ассортимент. Технологии приготовления.

Напитки. Технологические характеристики сырья и полуфабрикатов. Классификация. ассортимент. Технологии приготовления.

Технология приготовления блюд и изделий из муки.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	1	Методы определения сенсорных способностей дегустаторов	6
		Итого:	6

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>
2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007786>
3. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>
4. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учеб. для студентов сред. спец. учеб. заведений, обучающихся по спец. 260502 "Технология продуктов общественного питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях общественного питания" / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; под ред. М. А. Николаевой. - Москва : Деловая литература, 2008. - 480 с. - ISBN 978-5-93211-044-7.

5.2 Дополнительная литература

1. Бирюкова, Н. В. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторному практикуму / Н. В. Бирюкова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. агентство по образованию, Гос. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. пищевой биотехнологии. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 0.36 Мб). - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. - 36 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0
Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/1969_20110827.pdf
2. Джабоева, А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. Пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр: ИНФРА – М, 2016. – 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?pid=519624>
3. Бокова, Т.И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Т.И. Бокова; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. – Новосибирск: НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=515913>

5.3 Периодические издания

Журналы:

- «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»;
- «Пища, вкус, аромат»;
- «Пищевая промышленность»;
- «Хлебопродукты»;
- «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология».

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://e.lanbook.com/> - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.
2. <http://window.edu.ru> - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

3. <http://www.sibpatent.ru> – Патентный раздел сайта <http://www.sibindustry.ru/>, где можно провести патентный анализ или приобрести документы по конкретному патенту. Кроме того, представлена большая база оригинальных разработок для решения широкого круга проблем в промышленности, а также уникальные технологические возможности предприятий различных регионов России. Эта база постоянно пополняется авторами и разработчиками новых технологий.

4. Козлова Т.С., Бутко В.П. Технология муки. Методические указания к выполнению лабораторных работ. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2001. - 60 с. - Режим доступа:

<http://window.edu.ru/resource/506/18506/files/Mtdh1b9.pdf>

5. <http://нэб.рф/> - Национальная электронная библиотека (НЭБ) — Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей, а также другие произведения, правомерно переведенные в цифровую форму. Основная цель НЭБ — обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, — от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений.

6. <https://openedu.ru/course/> - «Открытое образование», Каталог курсов, MOOK: «Реология».

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows

2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access)

3. Microsoft Teams – корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения

4. LMS Moodle [Электронный ресурс] : система управления курсами –

URL: <https://moodle.osu.ru/> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2020]. – Режим доступа : в локальной сети ОГУ <\\fileserver1\CONSULT\cons.exe>

6. Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используется специализированные аудитории. Лабораторные работы выполняются на лабораторном оборудовании и приборах. Лаборатории оснащены оборудованием - весы, плитка электрическая, посуда лабораторная, тестомесильная машина, титровальная установка, сушильный электрический шкаф СЭШ, измеритель числа падения ИЧП, лабораторная мельничка, расстоечный шкаф, электрическая печь, комплект посуды, комплект столовых приборов, жарочный шкаф, электроплиты, электрогриль.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.