

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена
на заседании кафедры

16.12.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.

протокол № 5

Председатель



(подпись)

Карх Д.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	очная
Год набора	2020

Разработана:
Ст. преподаватель,
Минниханова Екатерина Юрьевна

Доцент, к.т.н.
Крюкова Екатерина Владимировна

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	5
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	6
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	18
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и ассортимента продукции общественного питания, формирование у студентов компетенций, направленных на приобретение теоретических знаний, практических навыков и умений ведения технологических процессов с позиций современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей, ознакомление с передовым опытом производства кулинарной продукции за рубежом.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 3						
Зачет	72	28	0	28	44	2
Семестр 4						
Зачет с оценкой	216	90	36	54	126	6
Семестр 5						
Зачет с оценкой	180	56	28	28	124	5
Семестр 6						
Экзамен, Курсовая работа	288	90	36	54	162	8
	756	264	100	164	456	21

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ИД-1.ОПК-4 Знает основные виды технологического оборудования разных классов предприятий питания, требования к технике безопасности при эксплуатации данного оборудования Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, предотвращать чрезвычайные ситуации в случае нарушения техники безопасности при использовании оборудования Владеет навыками использования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ИД-1.ОПК-5 Знает основы организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет организовать на любом этапе производственный процесс и обслуживание потребителей на предприятии питания различных типов и классов Владеет навыками организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ИД-1.ОПК-2 Знает технологические процессы производства продукции питания различного назначения Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Владеет навыками организации разработанных мероприятий по совершенствованию технологических процессов продукции
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ИД-1.ОПК-3 Знает контроль качества производимой продукции и услуг, нормы, предъявляемые к ним Умеет осуществить технологический контроль соответствия качества продукции и услуг установленным нормам. Владеет навыками анализа качества производимой продукции и услуг.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
научно-исследовательская	
ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ИД-1.ПК-24 Знать: методику проведения экспериментов. Уметь: проводить исследования по заданной методике, анализировать полученные результаты. Владеть навыками (трудовые действия) содержательной интерпретации полученных результатов.
производственно-технологическая	
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ИД-1.ПК-1 Знать: технические средства измерения, технологические процессы производства продукции, свойства сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров производства продукции, свойств сырья и полуфабрикатов; осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) применения средств измерения параметров технологического процесса, контроля качества готовой продукции, сырья и полуфабрикатов.

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИД-1.ПК-6 Знать: документооборот по производству продукции на предприятиях питания, нормативную, техническую и технологическую документацию в сфере общественного питания Уметь: организовать документооборот по производству на предприятии питания Владеть навыками (трудовые действия) использования различной документации (нормативной, технической, технологической) в условиях производства продукции питания
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ИД-1.ПК-4 Знать: технологические процессы производства продукции питания, слияние их на экологию Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) обоснования принятия конкретного решения при разработке технологических процессов производства продукции питания с учетом экологических последствий от их использования

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
				Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
				Семестр 3		72		
Тема 1.	Введение в специальность	21		6		15		
Тема 2.	Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания	16		4		12		
Тема 3.	Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов	23		6		17		
Тема 4.	Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из растительного сырья	6		6				
Тема 5.	Основы технологии и организации производства продуктов общественного питания. Основы санитарии и гигиены предприятий	6		6				
Семестр 4		216						
Тема 6.	Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ	19,5	1			18,5		
Тема 7.	Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов.	31,5	5	6		20,5		

Тема 8.	Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов.	31,5	5	12		14,5	
Тема 9.	Изменения углеводов при кулинарной обработке.	31,5	5	12		14,5	
Тема 10.	Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов.	31,5	5	12		14,5	
Тема 11.	Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения.	31,5	5	12		14,5	
Тема 12.	Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции.	19,5	5			14,5	
Тема 13.	Изменения витаминов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.	19,5	5			14,5	
Семестр 5		180					
Тема 14.	Технология изготовления супов	19	4			15	
Тема 15.	Технология изготовления соусов	21	2	4		15	
Тема 16.	Кулинарные изделия и блюда из овощей и грибов	2	2				
Тема 17.	Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий	25	4	2		19	
Тема 18.	Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога	21	2	4		15	
Тема 19.	Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья	25	4	6		15	
Тема 20.	Холодные блюда и закуски	17	2			15	
Тема 21.	Сладкие блюда и напитки	17	2			15	
Тема 22.	Технология мучных кондитерских и булочных изделий	33	6	12		15	
Семестр 6		252					
Тема 23.	Современные технологии производства продукции общественного питания	126	16	24		86	
Тема 24.	Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях.	126	20	30		76	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
-------------	-------------------------	------------------------------	---------------------

Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-4	Тесты (Приложение 4)	Предусмотрено 15 тестовых вопросов.	До 15 баллов
Тема 1-4, 8-9	Презентации (Приложение 4)	Понимание вопроса, аргументированность ответа, авторская позиция	до 15 баллов за презентацию
Тема 5	Тесты (Приложение 4)	Предусмотрено 4 теста. За каждый тест до 5 баллов	до 20 баллов
Тема 6-7	Тест (Приложение 4)	В тесте 10 вопросов, 0,5 баллов за правильный ответ	до 5 баллов
Тема 8-9	Индивидуальное задание (Приложение 4)	Оценивается полнота и достоверность изложения материала, использование дополнительных источников информации по данной теме, умение грамотно, четко, структурировано излагать свои мысли, выслушать товарищей, сделать выводы	5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
6 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (Приложение 5)	Экзамен представляет собой итоговую оценку знаний студента. по вопросам, изложенным в билетах. Оцениваются теоретические знания: понимание сущности вопроса, умение логично изложить теоретическое содержание, владение терминологией дисциплины. Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации	85 баллов
6 семестр (КР)	Курсовая работа (Приложение 3)	Курсовая работа представляет собой законченную исследование по теме предмета с разработанной нормативно-технологической документацией, технологическими и аппаратно-технологическими схемами. Курсовая работа оформляется в соответствии с методическими указаниями по оформлению курсовых работ.	до 100 баллов
4 семестр (ЗаО)	Экзаменационный билет (Приложение 5)	Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации, а также расчеты процентов потерь и выхода готовых полуфабрикатов при производстве кулинарной продукции	до 80 баллов
5 семестр (ЗаО)	Экзаменационный билет (Приложение 5)	Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации, а также расчеты процентов потерь и выхода готовых полуфабрикатов при производстве кулинарной продукции	до 85 баллов

3 семестр (За)	Экзаменационный билет (Приложение 5)	Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации, а также расчеты процентов потерь и выхода готовых полуфабрикатов при производстве кулинарной продукции	до 70 баллов
----------------	--------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 6. Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ Роль воды и водоудерживающих компонентов в формировании технологической характеристики кулинарной продукции. Форма связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами <u>продуктов</u>.</p>
<p>Тема 7. Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов. Физико-химические, коллоидные состояния белков в пищевых продуктах и изменение их при кулинарной обработке. Сущность процессов гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции белков. Водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность белков. Влияние технологической обработки на биологическую ценность белков.</p>
<p>Тема 8. Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов. Пищевая ценность, технологическое назначение жиров. Изменения жиров при варке и жарке продуктов. Плавление, эмульгирование, гидролиз, глубокий распад, полимеризация, поглощение продуктами и потери. Требования к качеству жира по органолептическим и физико-химическим показателям. <u>Модифицированные жиры</u>.</p>
<p>Тема 9. Изменения углеводов при кулинарной обработке. Гидролиз дисахаридов (ферментативный и кислотный). Глубокий распад сахаров при брожении, карамелизации, меланоидинообразовании. Клейстеризация и ретроградация крахмала; деструкция крахмала при влажном нагреве, декстринизация, ферментативный гидролиз. <u>Модифицированные крахмалы. Изменение углеводов клеточных стенок :пектиновых веществ, гемицеллюлоз, клетчатки.</u></p>
<p>Тема 10. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов. Овощи. Особенности морфологического строения и химического состава паренхимной ткани. Изменение углеводов клеточных стенок: пектиновых веществ, гемицеллюлоз, клетчатки. Влияние технологических способов обработки на свойства и пищевую ценность овощей. Изменение цвета при кулинарной обработке. Крупы и бобовые. Технологическая характеристика сырья. Особенности морфологического строения и химического состава круп и бобовых. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Физико-химические процессы, происходящие при замачивании бобовых и круп: гидратация белков, полимеров клеточных стенок, крахмала, потери растворимых веществ. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Формирование вкуса и <u>аромата</u>.</p>
<p>Тема 11. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения. Особенности морфологического строения мышечной и соединительной ткани мяса, рыбы, птицы. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов. Способы и режимы Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке. Оптимальные способы и режимы тепловой обработки. Процесс образования бульонов при варке мяса, рыбы, птицы, костей. Технологические факторы, влияющие на количество растворимых веществ, переходящих в бульон. <u>Химический состав бульонов</u>.</p>
<p>Тема 12. Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции. Структурно-механические характеристики продукции. Факторы, влияющие на формирование реологических свойств кулинарной продукции. Теплофизические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции.</p>
<p>Тема 13. Изменения витаминов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Факторы разрушения и стабилизации витаминов. Мероприятия по сохранению содержания витаминов в продукции. Способы имитации вкуса и запаха продукции.</p>

Тема 14. Технология изготовления супов

Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны для супов.

Подготовка гарниров для супов.

Особенности приготовления и ассортимент заправочных супов.

Особенности приготовления и ассортимент супов-пюре, прозрачные супы

Приемы и сущность процесса осветления. Гарниры к прозрачным супам.

Супы на молоке, хлебном квасе и холодных овощных отварах. Супы на фруктовых отварах, кисломолочных продуктах. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении супов, технологические факторы, оказывающие влияние на органолептические показатели и пищевую ценность супов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Оформление и отпуск супов.

Требования к качеству супов условия и срока хранения и реализации.

Тема 15. Технология изготовления соусов

Значение соусов в питании. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и технологическая характеристика. Бульоны для соусов. Подготовка рецептурных компонентов.

Технологические схемы производства соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе. Сладкие соусы.

Приготовление горчицы.

Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении соусов и обуславливающие консистенцию, органолептические показатели (консистенцию, цвет, вкус, аромат) и пищевую ценность соусов. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.

Особенности централизованного производства полуфабрикатов соусов.

Использование соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства.

Специи и приправы. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения и реализации Кулинарное использование соусов

Тема 16. Кулинарные изделия и блюда из овощей и грибов

Классификация и ассортимент. Способы и режимы кулинарной обработки полуфабрикатов из овощей, физико-химические процессы, происходящие в овощах и грибах при тепловой обработке: деструкция клеточных стенок растительной ткани, клейстеризация и деструкция крахмала, изменение содержания воды и растворимых веществ.

Изменение цвета, пищевой ценности, формирование технологических характеристик (органолептических, структурно-механических). Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов. Потери массы при тепловой обработке. Технологические приемы, способствующие снижению потерь и повышению пищевой ценности изделий. Особенности приготовления и ассортимент блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов. Приготовление овощной массы, полуфабрикатов и изделий из нее. Соусы, используемые к овощным блюдам; оформление и отпуск. Требования к качеству блюд условия и сроки хранения и реализации

Тема 17. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные технологические показатели: соотношение жидкости и продукта, продолжительность варки, выход, привар. Расчет расхода сырья и выхода продукции. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий:

отварных, жареных, запеченных; оформление и отпуск. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Особенности централизованного производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Использование консервов при изготовлении блюд.

Тема 18. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога

Технологическая характеристика сырья, взаимозаменяемость продуктов.

Особенность санитарной обработки яиц. Приготовления полуфабрикатов из яиц и творога. Способы и режимы тепловой обработки. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке и их роль в формировании консистенции, цвета, вкуса и аромата. Особенности технологии и ассортимента блюд из яиц и творога: вареных, жареных, запеченных. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд.

Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 19. Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья

Кулинарные изделия и блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского сырья. Классификация и ассортимент. Особенности приготовления рыбных блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. Гарниры и соусы к ним. Выход блюд, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения и реализации. Особенности централизованного производства кулинарных изделий и блюд из рыбы. Требования к качеству этих изделий. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Блюда из рыбных, мясорыбных и рыборастворительных консервов.

Кулинарные изделия и блюда из мясопродуктов, птицы и кролика. Классификация и ассортимент из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных мясопродуктов. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении. Выход блюд, оформление и отпуск.

Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Особенности централизованного производства кулинарных изделий и блюд из мясопродуктов и птицы. Требования к качеству этих полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Блюда из мясных и мясорастительных консервов.

Тема 20. Холодные блюда и закуски

Значение в питании и классификации закусок. Технологическая характеристика сырья, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Ассортимент.

Бутерброды. Холодные закуски из рыбных гастрономических продуктов, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья. Холодные закуски из мяса и мясопродуктов; мясных гастрономических продуктов, мясные ассорти, заливные мясопродукты, студни. Фаршированные мясопродукты, паштеты. Холодные закуски из овощей и грибов. Салаты, фаршированные овощи и др. Закуски из яиц, сыра.

Горячие закуски из мяса, рыбы, субпродуктов и прочие. Банкетные закуски.

Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске закусок. Использование консервов для приготовления закусок, правила их порционирования.

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

Тема 21. Сладкие блюда и напитки

Роль сладких блюд в питании и их классификация. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд. Желирующие вещества, их физико-химические свойства.

Основы образования желе и пены при взбивании. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик; факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов; органолептические показатели качества и пищевая ценность блюд. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты. Желированные блюда: кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое. Горячие сладкие блюда. Оформление и отпуск. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения и реализации.

Физиологическое значение напитков в питании. Классификация напитков. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Особенности

приготовления и ассортимента горячих и холодных напитков: чая, кофе, какао, шоколада, коктейлей (молочных, сливочных, плодово-ягодных), крушоносов, кваса, морсов, витаминных напитков и др. Молоко и молочнокислые напитки.

Физико-химические процессы, их роль в формировании органолептических показателей напитков. Требования к качеству напитков. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 22. Технология мучных кондитерских и булочных изделий

Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий в питании. Классификация и ассортимент. Технологическая характеристика сырья, требования к качеству. Подготовка сырья к производству продукции. Классификация и технология различных видов теста. Процесс образования теста, роль компонентов и технологических факторов в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей качества и пищевой ценности. Биохимические и коллоидные процессы при замесе теста. Способы разрыхления теста. Расчет расхода сырья при производстве мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Технология дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие при брожении теста.

Приготовление дрожжевого слоеного теста.

Тесто для мучных блюд и гарниров: оладий, блинов, пельменей, блинчиков, чебуреков, лапши и др. Фарши для мучных кулинарных изделий.

Особенности технологического процесса приготовления пресного теста: бисквитного, песочного, заварного, слоеного, белково-взбивного, миндально-орехового, вафельного, пряничного. Физико-химические, биологические процессы, происходящие при производстве различных видов пресного теста. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность процессов.

Централизованное производство полуфабрикатов из муки: тесто дрожжевое, песочное, слоеное. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Тепловая обработка полуфабрикатов из муки для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Способы тепловой обработки, режимы.

Ассортимент мучных блюд, гарниров, мучных кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке.

Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов и их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей изделий и пищевой ценности. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Ассортимент полуфабрикатов для тортов и пирожных, кексов, рулетов, печенья, пряников, сдобных булочных изделий и пониженной калорийности.

Обоснования режимов выпечки. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при выпечке. Роль технологических факторов в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей изделий, пищевой ценности. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских и булочных изделий

Ассортимент и особенности приготовления кремов, помады, сиропов, желе и других отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление тортов, пирожных, кексов, печенья и других изделий. Ассортимент. Технология полуфабрикатов из карамели, марципана, мастики, глазури, фруктов. Способы отделки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования

<p>Тема 23. Современные технологии производства продукции общественного питания Основные задачи и проблемы разработки технологии промышленными способами. Использование прогрессивных способов обработки сырья и производства продукции. Научное обоснование разработки и технические требования к технологическому оборудованию и поточно-механизированным линиям производства продукции. Отечественный и зарубежный опыт производства продукции промышленными способами. Шоковая заморозка. Ассортимент полуфабрикатов и кулинарной продукции, способы регенерации. Особенности технологии и ассортимент, расфасовка и упаковка охлажденной и замороженной продукции, физико-химические процессы, происходящие при замораживании и охлаждении, хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции. Особенности технологических процессов производства консервированной (не холодом) продукции. Ассортимент и характеристика продукции: консервированные овощи, мясопродукты, рыбопродукты и др. Технологическое обеспечение качества и безопасности продукции при производстве промышленными способами, хранения и реализации</p>
<p>Тема 24. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. Изготовление блюд и кулинарных изделий национальных кухонь</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Введение в специальность</p> <p>Структура университета. Функции различных служб. Права и обязанности студентов. Учебный план.</p>
<p>Тема 2. Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания</p> <p>Классификация предприятий общественного питания. Нормативная документация и технические нормативы. Технологический процесс производства и ассортимент продукции общественного питания; освоение принципов расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов из растительного сырья. Изучение норм отходов и потерь при обработке растительного сырья и производство <u>полуфабрикатов по сборнику технологических нормативов.</u></p>
<p>Тема 3. Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов</p> <p>Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика способов кулинарной обработки. Механическая кулинарная обработка. Химические и термические способы обработки растительных <u>продуктов. Производство полуфабрикатов из растительного сырья.</u></p>
<p>Тема 4. Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из растительного сырья</p> <p>особенности обработки овощей, плодов, грибов и производство полуфабрикатов из них. Обработка круп, бобовых, макаронных изделий; механическая кулинарная обработка растительного сырья, <u>полуфабрикаты из него. Тепловая обработка полуфабрикатов.</u></p>
<p>Тема 5. Основы технологии и организации производства продуктов общественного питания. Основы санитарии и гигиены предприятий общественного питания</p> <p>Основные требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Основы организации труда в овощном цехе. Личная гигиена работников. Медицинские осмотры. Требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к приему, хранению и кулинарной <u>обработке продуктов: экскурсия в предприятие общественного питания.</u></p>
<p>Тема 7. Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов.</p> <p><u>Изменения белковых веществ при обработке продуктов</u></p>

Тема 8. Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов. <u>Изменение жиров при технологической обработке продуктов.</u>
Тема 9. Изменения углеводов при кулинарной обработке. <u>Изменение сахаров при технологической обработке продуктов.</u>
Тема 10. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов. <u>Изменения, протекающие в овощах, крупах, бобовых при технологической обработке</u>
Тема 11. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения. <u>Изменение мяса и рыбы, протекающие при технологической обработке</u>
Тема 15. Технология изготовления соусов <u>Изготовление соусов и супов</u>
Тема 17. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий <u>Изготовление блюд из круп и макаронных изделий</u>
Тема 18. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога <u>Изготовление блюд из яиц и творога</u>
Тема 19. Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья <u>Изготовление блюд из рыбы и мяса</u>
Тема 22. Технология мучных кондитерских и булочных изделий <u>Технология мучных кондитерских и кулинарных изделий</u>
Тема 23. Современные технологии производства продукции общественного питания <u>Изготовление кулинарной продукции с использованием современных технологий.</u>
Тема 24. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. <u>Изготовление блюд и кулинарных изделий национальных кухонь</u>

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Введение в специальность <u>Изучение материалов лекций</u>
Тема 2. Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания <u>Изучение материалов лекций</u>
Тема 3. Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов Тесты Презентации
Тема 6. Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ <u>Изучение материалов лекций</u>
Тема 7. Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов. <u>Изучение материалов лекций. Отчет по лабораторной работе. Тесты</u>
Тема 8. Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов. <u>Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе. Тесты</u>

Тема 9. Изменения углеводов при кулинарной обработке. Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе. Тесты
Тема 10. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов. Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе. Тесты
Тема 11. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения. Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе
Тема 12. Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции. Изучение материалов лекций.
Тема 13. Изменения витаминов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Изучение материалов лекций.
Тема 14. Технология изготовления супов Изучение материалов лекций
Тема 15. Технология изготовления соусов Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике
Тема 17. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Индивидуальное задание.
Тема 18. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике
Тема 19. Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Индивидуальное задание
Тема 20. Холодные блюда и закуски Изучение материалов лекций.
Тема 21. Сладкие блюда и напитки Изучение материалов лекций. Тесты
Тема 22. Технология мучных кондитерских и булочных изделий Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике
Тема 23. Современные технологии производства продукции общественного питания Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Презентации
Тема 24. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Индивидуальное задание

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося
размещается курсовая работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Приложение 7

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Васюкова А., Мячикова Н.И.. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 368 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/512140>

2. Акимова Н. А., Баранов Б. А., Дзюба Г. Н., Жубрева Т. В., Липатова Л. П.. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 376 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=518473>

3. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С.. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2018. - 414 с. – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625>

4. Акимова Н. А., Баранов Б. А., Дзюба Г. Н., Жубрева Т. В., Мглинец А. И., Липатова Л. П.. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 376 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=983545>

5. Акимова Н. А., Баранов Б. А., Дзюба Г. Н., Жубрева Т. В., Липатова Л. П.. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 376 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=518473>

6. Крюкова Е. В., Минниханова Е. Ю., Чугунова О. В.. Технологии продукции общественного питания. Ч. 2. Теоретические основы технологии и организации производства продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2019. - 152 с. – Режим доступа:

Дополнительная литература:

1. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т.. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативный документ. - Санкт-Петербург: Профи, 2013. - 771 с.

2. Джабоева А. С., Тамова М. Ю.. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2016. - 256 с. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/product/519624>

3. Ратушный А. С., Баранов Б. А.. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2019. - 240 с. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1016432>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия. обеспечивающие тематические иллюстрации.