

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

# **Технология продукции общественного питания**

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции  
и организация общественного питания*

Направленность *Гастрономический менеджмент*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

Рабочая программа дисциплины «*Технология продукции общественного питания*» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 17.08.2020 № 1047

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело.

Разработал: Гогин Егор Гордеевич, преподаватель КТЭК

Рецензенты: Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры ДТМиЭПТ, к.т.н.

**ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА:**

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 5 от 27.12.2024 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

### Цель дисциплины:

- формирование у студентов знаний о технологических процессах, умений и навыков обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности

### Задачи дисциплины:

- иметь представление об обеспечении качества и безопасности кулинарной продукции;
- ознакомить с традиционными и современными технологиями приготовления кулинарной продукции; и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки выпуска кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания;
- обучить современным кулинарным тенденциям в индустрии;
- обучить использовать малоотходные и безотходные технологии приготовления кулинарной продукции, максимальной механизации и автоматизации производства.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### освоить компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД 1-ОПК-4 Знает современные способы приготовления продуктов питания ИД 2-ОПК-4 Умеет осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания
ПК-3. Способен проектировать, организовывать и осуществлять контроль основных функций и оценивать эффективность деятельности предприятий общественного питания	ИД 1-ПК-3 Знать актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания ИД-4-ПК-3 Умеет организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг ИД-5-ПК-3 Владеет навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания ИД-6-ПК-3 Владеет навыками проектирования и организации работы предприятия общественного питания
ПК-4. Способен использовать современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с учетом гастрономических культур	ИД 2-ПК-4 Владеет навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка

### знать:

- актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания;
- современные способы приготовления продуктов питания.

### уметь:

- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг;
- осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания.

**владеть:**

- навыками приготовления продуктов питания;
- навыками проектирования технологического процесса производства продуктов питания;
- навыками использования современных технологий приготовления блюд с учетом требований потребительского рынка;
- навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания.

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления - 2-6 семестрах.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Товароведении продовольственных товаров; Эволюция, принципы питания современного человека; Метрология, стандартизация и подтверждения соответствия; Гастрономическая культура и технологии; Оборудование предприятия общественного питания.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: Проектирование предприятий общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на принципах ХАССП, для выполнения курсовых работ по другим дисциплинам и для качественного написания выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

### 4. Объем дисциплины (модуля)

#### 4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Всего	Семестр				
		2	3	4	5	6
Общая трудоемкость в зачетных единицах	20	4	4	4	4	4
Общая трудоемкость в часах	720	144	144	144	144	144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	230	64	50	50	50	16
Лекции	80	32	16	16	16	
Практические занятия	16					16
Лабораторные занятия	134	32	34	34	34	
Практическая подготовка						
Курсовая работа	2,5					2,5
ИКР	7,05	2,25	2,25	0,15	2,25	0,15
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	372,45+108	41,75+36	55,75+36	93,85	55,75+36	125,35
Форма промежуточной аттестации		Экзамен	Экзамен	Зачет	Экзамен	Зачет, курсовая работа

## 4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Всего	Семестр				
		2	3	4	5	6
Лекции	80	32	16	16	16	
Практические занятия	16					16
Лабораторные занятия	134	32	34	34	34	
Консультации	6	2	2		2	
Зачет/зачеты	0,3			0,15		0,15
Экзамен/экзамены	0,75	0,25	0,25		0,25	
Курсовые работы	2,5	-	-	-	-	2,5
Курсовые проекты	-	-	-	-	-	-
Всего	241,55	68,25	52,25	50,15	52,25	18,65

## 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

### 5.1 Тематический план учебной дисциплины

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<b>Семестр 2</b>						
1	<b><i>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i></b>					
1.1	<b><i>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i></b> История развития индустрии общественного питания в России. Теоретические основы технологии приготовления блюд. (лекция)	6	4			2
1.2	Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд (лекция)	6	4			2
1.3	Теория цвета и композиции в кулинарии. Современные правила оформления блюд в ресторане . Основы фудпейринга (лекция)	7	4			3
1.4	Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи первых блюд. (лекция)	6	4			2
1.5	Классификация и ассортимент вторых блюд из рыбы и морепродуктов . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция)	6	4			2
1.6	Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция)	6	4			2
1.7	Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(люд.(лекция)	6	4			2

1.8	Классификация и ассортимент десертов. Технология приготовления и органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи десертов. (лекция)	6	4			2
1.9	<b>Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса</b> .Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. <b>(практическое)</b>	5		3		2
1.10	Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. <b>(практическое)</b>	6		3		3
1.11	Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга <b>(практическое)</b>	7		4		3
1.12	Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд. Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче <b>(практическое)</b>	7		4		3
1.13	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из рыбы и даров моря. <b>(практическое)</b>	7		4		3
1.14	Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение показателей качества готовых блюд. Правила подачи вторых блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров и соусов <b>(практическое)</b>	7		4		3
1.15	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы . Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса .	7		4		3
1.16	Расчет количества продуктов для приготовления различных групп блюд .Составление сводно-сырьевой ведомости <b>(практическое)</b>	5		2		3
1.17	Составление документации для технологического процесса приготовления блюд. Разработка технологических карт, технико-технологических карт, акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда . <b>(практическое)</b>	5,75		4		1,75
	<b>Итого</b>	<b>105,75</b>	<b>32</b>	<b>32</b>		<b>41,75</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>36</b>				
	<b>ИКР</b>	<b>2,25</b>				
	<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>144</b>				
<b>Семестр 3</b>						
2.1	<b>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</b> Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания. Рациональная организация рабочего места. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания.	13	2		4	7
2.2	Технология приготовления первых блюд в ресторане . Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи первых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления первых блюд .	13	2		4	7
2.3	Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов.	15	3		5	7

2.4	Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из мяса и птицы в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из мяса и птицы .	9			2	7
2.5	Технология приготовления вторых фирменных и национальных из овощей, яиц, творога, мучных изделий. Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.	13	2		4	7
2.6	Технология приготовления горячих закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи горячих закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.	14	2		5	7
2.7	Технология приготовления холодных закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи холодных блюд и закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.	14	3		4	7
2.8	Технология приготовления сладких блюд и десертов . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи десертов и сладких блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.	12,75	2		4	6,75
	<b>Итого</b>	<b>105,75</b>	<b>16</b>		<b>34</b>	<b>55,75</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>36</b>				
	<b>ИКР</b>	<b>2,25</b>				
	<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>144</b>				
<b>Семестр 4</b>						
3.1	<i>Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок .</i> Процессы , формирующие качество продукции общественного питания. Диффузия, адгезия, осмос	23	2		6	15
3.2	Изменение белков, жиров, углеводов. Приготовление продукции общественного питания, сбалансированной по сырьевому составу и способам тепловой обработки	23	2		6	15
3.3	Приготовление национальных холодных блюд и закусок . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня.	23	2		6	15
3.4	Приготовление национальных первых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение на формирование меню предприятия. Региональная кухня.	21	2		4	15
3.5	Приготовление национальных вторых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня.	21,85	2		6	13,85
3.6	Составление сводно-сырьевой ведомости, оформление бракеражного журнала, определение показателей качества блюда.	22	6		6	10
	Подготовка к зачету	10				10
	<b>Итого</b>	<b>143,85</b>	<b>16</b>		<b>34</b>	<b>93,85</b>

	<b>ИКР</b>	<b>0,15</b>				
	<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>144</b>				
<b>Семестр 5</b>						
4.1	<b>Раздел 4. Приготовление сложной кулинарной продукции</b> Технология приготовления сложных фуршетных закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность	4			5	2
4.2	Технология приготовления сложных банкетных горячих закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность	5			5	3
4.3	Технология приготовления сложных банкетных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность	5			4	3
4.4	Технология приготовления сложных банкетных блюд из мяса и птицы в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность	4			4	2
4.5	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность	4,65			4	2,65
4.6	Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность	5			4	3
4.7	Технология приготовления сложных сахаристых изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Техника темперирования шоколада: конфеты ручной работы , пtifуры	3			4	2
4.8	Оформление технологической документации. Заказ сырья на производство. Определение органолептических показателей качества сложной кулинарной продукции. Современные тенденции приготовления и подачи блюд в ресторане	3			4	2
	<b>Итого</b>		<b>16</b>		<b>34</b>	<b>55,75</b>
	<b>Подготовка к экзамену</b>	<b>36</b>				
	<b>ИКР</b>	<b>2,25</b>				
	<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>144</b>				
<b>Семестр 6</b>						
	<b>Раздел 5. Разработка функциональных и обогащенных продуктов питания</b>					
5.1	Использование функциональных и обогащенных продуктов питания в жизни современного человека. Особенности разработки рецептур.	24		4		20
5.2	Разработка обогащенных пищевых продуктов питания из регионального сырья. Определить пищевую и энергетическую ценность разработанного блюда.	24		4		20
5.3	Отработка рецептур. Проверка уникальности разработанных блюд.	44		4		40
5.4	Проведение дегустационной оценки.	24		4		20

5.5	Подготовка и оформление курсовой работы	15,35			15,35
	Подготовка к зачету	10			10
	<b>Итого</b>	<b>141,35</b>		<b>16</b>	<b>125,35</b>
	<b>Курсовая работа</b>	<b>2,5</b>			
	<b>ИКР</b>	<b>0,15</b>			
	<b>ИТОГО за семестр</b>	<b>144</b>			

## 5.2. Содержание

<b>Семестр 2</b>	
1	<b>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</b>
1.1	<b>Раздел 1. Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</b> История развития индустрии общественного питания в России. Теоретические основы технологии приготовления блюд. (лекция)
1.2	Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд (лекция)
1.3	Теория цвета и композиции в кулинарии. Современные правила оформления блюд в ресторане . Основы фудпейринга (лекция)
1.4	Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи первых блюд. (лекция)
1.5	Классификация и ассортимент вторых блюд из рыбы и морепродуктов . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция)
1.6	Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция)
1.7	Классификация и ассортимент вторых блюд из мяса и птицы . Рекомендации по подбору гарниров и соусов. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи блюд.(лекция)
1.8	Классификация и ассортимент десертов. Технология приготовления и органолептические показатели качества готовой продукции. Правила оформления и подачи десертов. (лекция)
1.9	<b>Технологические расчеты, необходимые для приготовления кулинарных изделий в условиях массового спроса .</b> Разбивка блюд в групповом ассортименте. Ассортимент продукции в различных типах предприятий общественного питания. <b>(практическое)</b>
1.10	Определение оптимальных цветовых сочетаний при оформлении блюд. <b>(практическое)</b>
1.11	Определение наиболее подходящих продуктов согласно теории фудпейринга <b>(практическое)</b>
1.12	Определение количества необходимого сырья для приготовления первых блюд. Органолептические показатели качества готовых первых блюд. Требования к оформлению и подаче <b>(практическое)</b>
1.13	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из рыбы и даров моря. <b>(практическое)</b>
1.14	Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Определение показателей качества готовых блюд. Правила подачи вторых блюд из рыбы и морепродуктов. Подбор гарниров и соусов <b>(практическое)</b>
1.15	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы . Щадящие способы кулинарной обработки полуфабрикатов из мяса .
1.16	Расчет количества продуктов для приготовления различных групп блюд .Составление сводно-сырьевой ведомости <b>(практическое )</b>
1.17	Составление документации для технологического процесса приготовления блюд. Разработка технологических карт, технико-технологических карт, акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда . <b>(практическое)</b>
<b>Семестр 3</b>	
2.1	<b>Раздел 2. Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</b> Понятие фирменного блюда. Значение фирменных блюд в концепции предприятия общественного питания. Рациональная организация рабочего места. Санитарные нормы и правила для организаций общественного питания.

2.2	Технология приготовления первых блюд в ресторане . Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи первых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления первых блюд .
2.3	Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из рыбы и морепродуктов.
2.4	Технология приготовления вторых фирменных и национальных блюд из мяса и птицы в ресторане . Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления вторых блюд из мяса и птицы .
2.5	Технология приготовления вторых фирменных и национальных из овощей, яиц, творога, мучных изделий. Значение группы блюд в питании человека .Требования к качеству, органолептические показатели качества , правила оформления и подачи вторых блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.
2.6	Технология приготовления горячих закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи горячих закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.
2.7	Технология приготовления холодных закусок для текущего и банкетного обслуживания . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи холодных блюд и закусок . Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.
2.8	Технология приготовления сладких блюд и десертов . Значение группы блюд в питании человека . Требования к качеству, органолептические показатели качества . Традиционные и современные правила оформления и подачи десертов и сладких блюд. Расчет необходимого сырья для приготовления блюд.
<b>Семестр 4</b>	
3.1	<b>Раздел 3. Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление национальных блюд и закусок</b> . Процессы , формирующие качество продукции общественного питания. Диффузия, адгезия, осмос
3.2	Изменение белков, жиров, углеводов. Приготовление продукции общественного питания, сбалансированной по сырьевому составу и способам тепловой обработки
3.3	Приготовление национальных холодных блюд и закусок . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня.
3.4	Приготовление национальных первых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение на формирование меню предприятия. Региональная кухня.
3.5	Приготовление национальных вторых блюд . Требования к качеству блюд. Влияние географического месторасположение и религиозных особенностей на формирование меню предприятия. Региональная кухня.
3.6	Составление сводно-сырьевой ведомости, оформление бракеражного журнала, определение показателей качества блюда.
<b>Семестр 5</b>	
4.1	<b>Раздел 4 . Приготовление сложной кулинарной продукции</b> Технология приготовления сложных фуршетных закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность
4.2	Технология приготовления сложных банкетных горячих закусок. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность
4.3	Технология приготовления сложных банкетных блюд из рыбы и морепродуктов в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность
4.4	Технология приготовления сложных банкетных блюд из мяса и птицы в ресторане . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность
4.5	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность
4.6	Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов . Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Правила подачи блюд в ресторане: классика и современность

4.7	Технология приготовления сложных сахаристых изделий. Определение органолептических показателей. Оформление сводно-сырьевой ведомости и бракеражной таблицы. Техника темперирования шоколада: конфеты ручной работы, птифуры
4.8	Оформление технологической документации. Заказ сырья на производство. Определение органолептических показателей качества сложной кулинарной продукции. Современные тенденции приготовления и подачи блюд в ресторане
<b>Семестр 6</b>	
<b>Раздел 5. Разработка функциональных и обогащенных продуктов питания</b>	
5.1	Использование функциональных и обогащенных продуктов питания в жизни современного человека. Основные понятия и определения. Особенности разработки рецептур.
5.2	Разработка обогащенных пищевых продуктов питания из регионального сырья. Определение пищевой и энергетической ценности разработанного блюда.
5.3	Проверка уникальности разработанных блюд. Проведение патентного поиска.
5.4	Разработка критериев оценки блюда (дескрипторов).

## 6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

### 6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
<b>Семестр 2</b>					
1.	<i>Теоретические основы технологии приготовления пищи в предприятиях общественного питания</i> Традиционные и инновационные способы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Современные технологии приготовления блюд Классификация и ассортимент первых блюд. Технология приготовления, органолептические показатели качества готовой продукции. Технология приготовления разных групп блюд	Методы приготовления полуфабрикатов Ассортимент полуфабрикатов из различного сырья Тест Фронтальный опрос Ассортимент и группы блюд предприятий общественного питания в зависимости от его типа и класса Составление технологических карт, расчет необходимого количества сырья Правила подачи и приготовления блюд в различных типах предприятий.	41,75	1-3, 5-8	Письменный опрос, защита практических работ
	<b>Итого за семестр</b>		<b>41,75</b>		Экзамен
	<b>Подготовка к экзамену</b>		<b>36</b>		
<b>3 семестр</b>					
2	<i>Технология приготовления сложной кулинарной продукции. Совершенствование продукции общественного питания</i>	Тест Разбивка блюд в групповом ассортименте Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей	55,75	1-3, 5-8	Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	<b>Итого за семестр</b>		<b>55,75</b>		Экзамен
	<b>Подготовка к экзамену</b>		<b>36</b>		
<b>4 семестр</b>					
3	Основы рационального питания различных групп населения. Приготовление	Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации)	85,98	1-3, 5-8	Защита лабораторных работ; выполнение

	национальных блюд и закусок. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта			индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	<b>Подготовка к зачету</b>		10		
	<b>Итого за семестр</b>		<b>93,98</b>		Зачет
<b>5 семестр</b>					
4	<i>Приготовление сложной кулинарной и кондитерской продукции</i>	Значение групп блюд в питании населения (доклады и презентации по темам) Тест Составление ТК; ТТК; Расчет сырья, составление сводно-сырьевых ведомостей. Трансляция международного опыта	55,75	1-3, 5-8	Защита лабораторных работ; выполнение индивидуальных и групповых заданий; Реферат; презентация
	<b>Итого за семестр</b>		<b>55,75</b>		Экзамен
	<b>Подготовка к экзамену.</b>		<b>36</b>		
<b>6 семестр</b>					
5	<b>Разработка функциональных и обогащенных продуктов питания</b>	Разработка обогащенных пищевых продуктов питания из регионального сырья. Определение пищевой и энергетической ценности разработанного блюда. Проверка уникальности разработанных блюд. Проведение патентного поиска. Разработка критериев оценки блюда (дескрипторов).	100	1-4, 8-10	Выполнение индивидуальных заданий по разработке рецептур блюд из региональных продуктов питания; Дегустационная оценка; Курсовая работа
	<b>Подготовка к зачету</b>		10		
	<b>Подготовка и оформление курсовой работы</b>		15,35		
	<b>Итого за семестр</b>		<b>125,35</b>		Зачет, курсовая работа
	<b>Курсовая работа</b>		<b>2,5</b>		

## 6.2. Тематика и задания для практических занятий

### Примерный перечень практических заданий

1. Разработка новой функциональной пищевой продукции с использованием сезонных ягод.
2. Разработка новой функциональной пищевой продукции с использованием сезонных овощей.
3. Разработка функционального пищевого продукта на основе принципа пищевой комбинаторики, содержащего репу.
4. Разработка функционального пищевого продукта для туристической индустрии из репы.
5. Разработка функционального питьевого пищевого продукта для туристической индустрии из / с использованием региональных продуктов.
6. Разработка обогащенного продукта питания с использованием региональных пищевых

продуктов.

### **6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий**

#### **Порядок проведения и примерный перечень лабораторных работ**

Для проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» должен быть организован кулинарно- кондитерский цех, в котором имеется необходимое технологическое оборудование. Для выполнения расчетных работ необходима аудитория с письменными столами. Перед проведением лабораторных работ необходимо проверять исправность теплового и механического оборудования, наличие необходимого инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и подачи блюд. К выполнению лабораторных работ допускаются студенты, имеющие специальную одежду в полном комплекте в соответствии с санитарными нормами и правилами. Перед выполнением лабораторных работ лаборант (заведующий лабораторией) проводит инструктаж по технике безопасности, подготавливает весь необходимый инвентарь, посуду и приспособления, проверяет исправность оборудования. Обучающиеся должны соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования. Также обучающимся предоставляются рабочие места, они получают задание и приступают к работе.

#### **Примерный перечень лабораторных работ**

- 1.** В качестве совершенствования ресторана было предложены мероприятия по разработке новой продукции. Необходимо в меню внести дополнительную группу «Блюда на гриле». Предложить блюда в соответствии с современными требованиями индустрии питания. Подобрать гарниры и соусы основываясь на правилах рационального питания и теории фудпейринга.
- 2.** Используя рецептуру сборника блюд кулинарных и кондитерских изделий , рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций «Борща Московского» и 30 порций «Солянки сборной мясной» в ресторане.
- 3.** Используя рецептуру сборника блюд кулинарных и кондитерских изделий , рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 70 порций «Зраз мясных натуральных» в зимний период. Подобрать варианты гарниров и соусов.
- 4.** Составить 2 варианта меню комплексного обеда для ресторана и кафе на 50 гостей. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюд. Оформить сводно- сырьевую ведомость.
- 5.** Составить технологические карты на блюда: 1-холодная закуска, 1-первое блюдо,1- горячее блюдо с гарниром и соусом, 1-десерт.
- 6.** Составить технико-технологические карты на 3 блюда из сборника рецептов.
- 7.** Основываясь на знания полученные ранее, составить таблицу органолептических показателей качества блюд : солянка сборная мясная, свиная корейка запеченная на гриле с гарниром из жареных овощей и соусом ткемали, панна-котта и другие блюда

### Работы по приготовлению

№	Тема лабораторной работы	Примерный перечень блюд
1	Приготовление заправочных супов	Борщ «Московский», «Солянка сборная мясная», Рассольник «Ленинградский», Суп-лапша домашняя
2	Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов	Тельное из рыбы с гарниром и соусом, Рыба по-русски, рыба «Орли» с гарниром из картофельных крокет и соусом, Рыба «Кольбер» со сложным гарниром (картофель пай, рататуй из овощей)
3,4	Приготовление горячих блюд из мяса	Бефстроганов с гарниром, Жаркое-по-домашнему, Ромштекс с гарниром и соусом, Бифштекс рубленый с гарниром и соусом
5,6	Приготовление горячих блюд из птицы	Чахохбили, цыпленок-корнишон запеченный гарнир- ravioli жаренные с картофелем и грибами соусом, котлета по-киевски с картофельным гратеном и соусом сметанным с грибами
7	Приготовление холодных закусок из мяса и птицы	Салат «Мясной», «Столичный», бутерброды ассорти с мясной гастрономией (открытые, закрытые, канапе), рулет банкетный, галантин из птицы
8	Приготовление холодных закусок из рыбы и морепродуктов	Салат «Рыбный», варианты подачи сельди с гарниром, Рыба жареная под маринадом, бутерброды ассорти с рыбной гастрономией (открытые, закрытые, канапе),
9	Приготовления мучных блюд	Пельмени с мясным фаршем, вареники, ravioli, паста
10	Приготовление горячих закусок	Жюльен из птицы с грибами, морепродукты запеченные под соусом Бешамель, мини-шашлычок из куриного филе, Рулетки из свинины с черносливом и соусом
11	Приготовление сладких блюд	Мусс лимонный, яблоки запеченные с творогом и изюмом, крем ванильный и шоколадный
12	Приготовление сладких блюд и десертов	Пана-котта ванильная с соусом из вишни, Мороженое «Сюрприз», Шоколадный флан
13	Приготовление блюд диетического и рационального питания	Мясной сыр, суп молочный с овощами, суп крем из шампиньонов, Кнели из птицы с пюре из овощей
14	Приготовление блюд из яиц и творога	Сырники творожные со сметаной, Орешки из творога с английским соусом, лапшевник с творогом
15	Приготовление блюд из овощей	Голубцы овощные, Зразы картофельные с грибами, перец фаршированный овощами
16	Приготовление фуршетных закусок	Ассорти фуршетных закусок

№	Тема лабораторной работы	Перечень блюд
1	Приготовление банкетных холодных закусок	Рулет банкетный, рулет из свинины с черносливом, закуска русская
2	Приготовление сложных фуршетных закусок	Ассорти фуршетных закусок из различного сырья
3	Приготовление сложных национальных горячих блюд из мяса	Сложные блюда из мяса разных стран и народов
4	Приготовление сложных национальных горячих блюд из рыбы	Сложные блюда из рыбы разных стран и народов
5	Приготовление сложных национальных горячих блюд из птицы	Сложные блюда из птицы разных стран и народов
6	Приготовление кондитерских изделий из заварного теста	Профитроли, эклеры, заварное кольцо с кремом, птифуры
7	Приготовление кондитерских изделий из песочного теста и слоеного теста. Приготовление кондитерских изделий для фуршетного обслуживания из различных видов теста.	Сочни с творогом, печенье песочное, штрудель с грушами и яблоками, Птифуры, миниатюры на выбор
8	Оформление технологической документации	ТК, ТТК, ССВ, бракеражный журнал, требования к качеству блюд.

#### **6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов) при наличии**

Курсовая работа выполняется студентом в течение одного семестра и включает в себя два отчетных этапа – разработку обогащенного продукта на примере общеизвестного и разработку натурального функционального пищевого продукта из регионального сырья. Структура выполнения каждого этапа одинакова.

Разработка обогащенного продукта направлена на получение навыков проектирования пищевой продукции с полезными свойствами. Оценка степени обогащенности продукта проводится расчетным методом и не является окончательной без подтвержденных лабораторных исследований. Разработка натурального функционального пищевого продукта из регионального сырья – направлена на творческую деятельность в области разработки и расширения ассортимента региональной пищевой продукции. Основная цель этого этапа – разработка продукта/блюда с содержанием регионального сырья не менее 80 %.

Для оценки разработанной продукции после каждого этапа, приглашаются эксперты в пищевой индустрии (представители производства, ресторанов, кафе), которые проводят дегустационную оценку и дают свое заключение. Выбор критериев органолептической оценки осуществляется на основе анализа нормативной документации на аналогичную продукцию (ГОСТ, ТУ). Для получения навыков работы с документами интеллектуальной собственности для каждого вновь разработанного продукта необходимо провести патентный поиск глубиной не менее пяти лет. Поиск аналогов ведется как на конкретную рецептуру, так и на способ получения. В отчете предоставляются результаты исследований. Оценка экономической эффективности разработанных продуктов определяется их себестоимостью по сырью, по данным Технико-технологической или Технологической карты на продукцию.

## 7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

<b>Основная</b>		
1	Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 241 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-021035-3. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.ru/catalog/product/2208733">https://znanium.ru/catalog/product/2208733</a>
2	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.ru/catalog/product/2122942">https://znanium.ru/catalog/product/2122942</a>
3	Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	<a href="https://e.lanbook.com/book/186340">https://e.lanbook.com/book/186340</a>
4	Методические рекомендации. МР 2.3.1.0253-21. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации // РОСПОТРЕБНАДЗОР : официальный сайт. — URL: <a href="https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=18979">https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=18979</a>	
<b>Дополнительная</b>		
5	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/2084678">https://znanium.com/catalog/product/2084678</a>
6	Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. канд. техн. наук, доц. Л.П. Липатовой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 376 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2143079. - ISBN 978-5-16-019897-2. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.ru/catalog/product/2143079">https://znanium.ru/catalog/product/2143079</a>
7	Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/2124341">https://znanium.com/catalog/product/2124341</a>
8	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/2084179">https://znanium.com/catalog/product/2084179</a>
9	Денисенко, Т. А. Физиология и основы рационального питания: практикум : учебное пособие / Т. А. Денисенко, А. П. Красавчикова. — Кострома : КГУ, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-8285-1268-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	<a href="https://e.lanbook.com/book/400016">https://e.lanbook.com/book/400016</a>
10	Проектная деятельность : учебно-методическое пособие / О. В. Иванова, Т. А. Денисенко, А. П. Красавчикова, М. Л. Погорелова, Ю. А. Костюкова, В. В. Замышляева. – Кострома : Костромской государственный университет, 2022. –Текст : электронный.	

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

*Информационно-образовательные ресурсы:*

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

*Электронные библиотечные системы:*

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

## 9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл -404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование:</p> <p>Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/;</p> <p>Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска.</p> <p>Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	<p>Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.)</p> <p>Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+).</p> <p>Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441</p>
на базе ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж», кабинет № 13 (156000, г. Кострома, ул. Долматова, 25а)	кулинарно-кондитерский цех с использованием электрических плит	лицензионное программное обеспечение не используется
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется