

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.03.11 Технология производства продукции общественного питания массового изготовления

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины «Технология производства продукции общественного питания массового изготовления» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ

1.2. Задачи:

Задачами дисциплины являются:

- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4 : Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1 : Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ОПК-4.2 : Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3 : Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

ОПК-5 : Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ОПК-5.1 : Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОПК-5.2 : Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5.3 : Владеет основными приемами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Темы, планируемые результаты их освоения	Курс	Часов	Прак. подг.
1.1	<p>Тема 1: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции. Знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь:- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; Владеть: - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и</p>	3	15	0

	результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; /Ср/			
1.2	Тема 2: Классификация продукции общественного питания Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептов. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Знать: классификацию продукции общественного питания; Уметь: работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технологии; Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий. /Ср/	3	15	0
1.3	Тема 3. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептов на кулинарную продукцию. знать: основные способы обработки овощей и приготовления полуфабрикатов; уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов; владеть: навыками составления рецептов блюд. /Ср/	3	10	0
1.4	Тема 3. Тема 3. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Практическая работа № 1 "Полуфабрикаты из овощей" уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов; владеть: навыками составления рецептов блюд. /Пр/	3	1	0
1.5	Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов. Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. /Ср/	3	20	0
1.6	Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов. Практическая работа №2. Механическая обработка рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбного сырья. Уметь: составлять рецептуры на рыбные полуфабрикаты; Владеть: механической обработкой рыбы и нерыбного водного сырья; составлять рецептуры полуфабрикатов. /Пр/	3	1	0
1.7	Тема 5: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Практическая работа №3: «Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловая обработка» Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитывать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи; /Пр/	3	2	0
1.8	Тема 5: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических	3	18	0

	<p>процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Знать: технологию производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания из сырья мяса птицы, дичи; принципы организации производства полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи. /Ср/</p>			
1.9	<p>Тема 6: Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы механической обработки мяса. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технология приготовления мясных полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. /Лек/</p>	3	2	0
1.10	<p>Тема 6: Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы механической обработки мяса. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технология приготовления мясных полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. /Ср/</p>	3	18	0
1.1	<p>Проведение зачета. Знать: - технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ; - принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: - разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; Владеть: - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; /Зачёт/</p>	3	4	0
1.1	<p>Тема 7. Технология супов и соусов. Технология супов и соусов. Краткое содержание: Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). Практическая работа №4:«Технология приготовления супов</p>	3	1	0

	и соусов» Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Пр/			
1.2	.Тема 7. Технология супов и соусов. Технология супов и соусов. Краткое содержание: Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации. Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Ср/	3	10	0
1.3	Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Краткое содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. Уметь: работать со сборниками рецептур; рассчитывать питательную и энергетическую ценность блюд; Владеть: методикой производства кулинарных блюд из картофеля, овощей, грибов. /Ср/	3	8	0
1.4	Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Краткое содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Практическая работа №5: "Блюда из картофеля, овощей и грибов" Уметь: работать со сборниками рецептур; рассчитывать питательную и энергетическую ценность блюд; Владеть: методикой производства кулинарных блюд из картофеля, овощей, грибов. /Пр/	3	1	0
1.5	Тема 9: Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Краткое содержание: Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке круп, бобовых и макаронных изделий; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Ср/	3	4	0
1.6	Тема 10: Технология приготовления блюд из мяса. Краткое содержание: Ассортимент блюд из мяса. Технологические приемы приготовления блюд из мяса. Процессы, происходящие в результате тепловой обработки. Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке; /Лек/	3	2	0
1.7	Тема 10: Технология приготовления блюд из мяса. Краткое содержание: Ассортимент блюд из мяса. Технологические приемы приготовления блюд из мяса. Процессы, происходящие в результате тепловой обработки. Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из мяса; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из мяса. /Ср/	3	10	0
1.8	Тема 11: Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Практическая работа №6. Краткое содержание: Технология производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков. Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков. Владеть: методами производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков. /Пр/	3	1	0
1.9	Тема 11: Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Краткое содержание: Ассортимент кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и ракообразных. Технология приготовления кулинарных блюд. Знать: процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке рыбы, морепродуктов и раков; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. /Ср/	3	13	0

1.10	<p>Тема 12: Холодные блюда и закуски. Краткое содержание: Ассортимент холодных блюд и закусок. Классификация. Основные технологические приемы приготовления блюд и закусок. Практическая работа №12: Технология приготовления холодных блюд.</p> <p>уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептов; умениями использовать сборник рецептов; /Пр/</p>	3	1	0
1.11	<p>Тема 12: Холодные блюда и закуски. Краткое содержание: Ассортимент холодных блюд и закусок. Классификация. Основные технологические приемы приготовления блюд и закусок. Знать: ассортимент и классификацию холодных блюд и закусок; уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептов; умениями использовать сборник рецептов; /Ср/</p>	3	16	0
1.12	<p>Тема 13: Сладкие блюда и напитки. Краткое содержание: Ассортимент сладких блюд. Классификация. Технология приготовления сладких блюд и напитков. знать: основные виды сладких блюд и напитков и техники их приготовления; уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; владеть: знаниями в области составления рецептов сладких блюд и напитков. /Ср/</p>	3	16	0
1.13	<p>Тема 14. Технология мучных блюд и кондитерских изделий. Краткое содержание: Ассортимент мучных блюд и кондитерских изделий. Технология приготовления мучных блюд. Технология приготовления кондитерских изделий. знать: технологию мучных блюд и кондитерских изделий; уметь: демонстрировать на практике приготовление мучных блюд и кондитерских изделий; владеть: навыками составления рецептов мучных блюд и кондитерских изделий. /Ср/</p>	3	18	0
1.1	<p>Проведение экзамена: Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ; - принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; <p>основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; <p>/Экзамен/</p>	3	9	0

4. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен: 3 курс

Зачёт: 3 курс

Разработчик программы Ларионова Светлана Евгеньевна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

