

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

направленность (профиль): *Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья*

Курс 1/2

Семестр 2/3

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2026

Составители: Ермош Лариса Георгиевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья»

Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	7
4.3. Лекционные занятия	8
4.4. Лабораторные занятия.....	9
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	10
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	12
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	12
6.3. Программное обеспечение	12
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	14
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	15
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	15
9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
Изменения	17

Аннотация

Дисциплина *«Технология продукции общественного питания»* относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД подготовки студентов по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2; ОПК-4) и профессиональных компетенций (ПК-2; ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки различных видов пищевого сырья и производству продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных работ; промежуточный контроль знаний зачет и зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36 часов), лабораторные занятия (72 часа) и 108 часа самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина *«Технология продукции общественного питания»* включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина *«Технология продукции общественного питания»* является школьный курс технологии.

Дисциплина *«Технология продукции общественного питания»* является основополагающей для изучения дисциплины *«Культура питания»*, *«Санитария и гигиена перерабатывающих предприятий»*.

Особенностью дисциплины анализ ассортимента и технологий продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель дисциплины - обеспечить студентов систематизированными знаниями в области технологии производства различных видов продукции общественного питания; практическими навыками приготовления полуфабрикатов и блюд, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Задачи:

Сформировать у студента необходимых для освоения компетенций знаний по ассортименту продукции общественного питания, нормативной документации, технологии приготовления различных видов продукции общественного питания;

Сформировать практические навыки приготовления различных видов блюд, проведения органолептического контроля готовых блюд и кулинарных изделий.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-4 _{опк-2} Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	Знать: Нормативные документы и стандарты, регулирующие производство продукции общественного питания, включая ГОСТы, СанПины, ТРТС. Правила оформления документов – технологических карт, дегустационных листов, бракеражного журнала, требования к качеству продукции Уметь: Заполнять различные виды документов; вести учётно-отчётную документацию; работать с системами электронного документооборота и специализированным программным обеспечением. Владеть: навыками работы с нормативной документацией: умение находить нужные стандарты, приказы, регламенты и применять их на практике. Практическими навыками заполнения конкретных форм документов (технологических карт), навыками работы в электронных системах документооборота.
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: теоретические основы технологии продукции общественного питания, входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Уметь: осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, организовывать входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оперативное управление производством, грамотно использовать нормативную и справочную документацию Владеть: навыками первичного контроля основных операций с целью оперативного управления производством, навыками расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов при составлении техно-логической документации
ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки растительного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и биотехнологий	ИД-1 _{пк-2} Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растительного сырья	Знать: химический состав и свойства сырья, их влияние на выбор режимов хранения и переработки. Основные процессы, протекающие при хранении и переработке. Способы переработки растительного сырья. Режимы хранения разных видов сырья. Уметь: Анализировать свойства сырья и прогнозировать его поведение при хранении и переработке. Выбирать оптимальные режимы хранения в зависимости от факторов. Подбирать способы переработки с учётом: химического состава сырья; требований к конечному продукту; экономической целесообразности. Оценивать качество сырья и готового продукта. Рассчитывать потери массы и качества при хранении, предлагать меры по их снижению. Владеть: Навыками работы с нормативной документацией (ГОСТ, ТУ, регламенты) для определения требований к сырью и готовой продукции. Методами оценки качества сырья. Техник проведения лабораторных исследований. Навыками настройки и контроля режимов хранения. Практическими навыками переработки сырья
ПК-4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{пк-4} Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: Технологические процессы производства продукции общественного питания. Нормативную документацию, требования к качеству сырья и готовой продукции. Свойства сырья и полуфабрикатов. Режимы технологических операций: температурные режимы; временные параметры и др. Уметь: Планировать производственный процесс: рассчитывать потребность в сырье, материалах, рабочей силе. Организовывать работу на производственном участке. Контролировать параметры технологических операций. Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с применением стандартных методик. Владеть: навыками работы с технологическим оборудованием, проведения лабораторных исследований, теххимического контроля, расчётов технологических параметров. Заполнения и оформления документации.
ПК-4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-2 _{пк-4} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Знать: виды ресурсов и их классификацию Нормативно-правовую базу по рациональному использованию ресурсов Технологии ресурсосбережения в общественном питании. Требования охраны труда и экологической безопасности при использовании различных видов ресурсов. Уметь: рассчитывать нормы расхода продуктов, отходов и потерь при производстве полуфабрикатов и блюд. Анализировать фактическое потребление ресурсов и сравнивать его с нормативными показателями. Выявлять случаи нерационального использования ресурсов и определять их причины. Разрабатывать мероприятия по оптимизации использования ресурсов Владеть: навыками расчета нормы расхода продуктов, отходов и потерь при производстве полуфабрикатов и блюд. Анализа фактического потребления ресурсов и нормативных показателей.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№2	№3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	6	216	108	108
Контактная работа , в том числе:	3	108	54	54
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		36	18	18/4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		72	36	36/6
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	3	108	54	54
самостоятельное изучение тем и разделов		54	27	27
самоподготовка к текущему контролю знаний		36	18	18
подготовка к зачету		18	9	9
Вид контроля:			Зачет	Зачет с оценкой

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеауди- торная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Технология продукции общественного питания из растительного сырья	99	18	36	45
Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	13	4	4	5
Модульная единица 1.2 Технология соусов	22	4	8	10
Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	22	4	8	10
Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	30	4	12	14
Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров	12	2	4	6
Подготовка к зачету	9	-	-	9
Итого за 2 семестр	108	18	36	54
Модуль 2 Технология продукции общественного питания животного происхождения	99	18	36	45
Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	28	4	12	8
Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	14	2	4	8
Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов	14	2	4	8
Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок	16	4	4	8
Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков	12	4	4	4
Модульная единица 2.6 Технология мучных блюд и изделий	15	2	8	5
Подготовка к зачету	9	-	-	9
Итого за 3 семестр	108	18	36	54
ИТОГО за курс	216	36	72	108

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология продукции общественного питания из растительного сырья.

Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания. Введение в дисциплину. Термины и определения общественного питания. Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация для предприятий общественного питания.

Модульная единица 1.2 Технология соусов. Классификация, ассортимент соусов. Значение в питании. Технологическая подготовка рецептурных компонентов – варка бульонов, пассерование муки, пассерование овощей. Горячие, холодные и сладкие соусы. Ассортимент, Технологические схемы производства. Показатели качества. Условия и сроки хранения и реализации, температура подачи. Централизованное производство соусов.

Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов. Классификация и ассортимент супов. Технология приготовления бульонов для различных видов супов. Состав бульонов. Технологические схемы приготовления заправочных, прозрачных, пюреобразных, картофельных супов. Ассортимент и технология приготовления холодных и сладких супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Показатели качества различных видов супов, условия хранения и сроки и реализации.

Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запеченных и тушеных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при приготовлении, оформлении и подачи блюд. Требования к качеству блюд. Условия и сроки реализации блюд. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш различной консистенции. Кулинарное использование каш. Соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Показатели качества блюд, условия и сроки реализации

Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров. Мучные гарниры. Ассортимент. Требования к качеству сырья и подготовка его к производству. Технология приготовления различных видов теста, используемых для приготовления мучных гарниров. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.

Модуль 2 Технология продукции общественного питания из сырья животного происхождения.

Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных. Ассортимент блюд и горячих закусок из мяса. Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мясных продуктов. Технология приготовления, показатели качества. Условия и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче мясных блюд.

Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.

Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов. Ассортимент блюд и горячих закусок из различных видов рыб, морепродуктов. Технология их приготовления, в зависимости от вида тепловой обработки. Гарниры и соусы, рекомендуемые для приготовления и подачи. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче блюд из рыбы и морепродуктов.

Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных банкетных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.

Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков. Классификация сладких блюд. Групповой ассортимент сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к

качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Классификация, ассортимент горячих напитков на предприятиях общественного питания. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Показатели качества, условия и сроки реализации

Модульная единица 2.6 Технология мучных блюд и изделий. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Ассортимент кулинарных мучных изделий из дрожжевого теста. Технологические параметры выпечки. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения готовых изделий. Мучные блюда. Ассортимент. Технология приготовления различных видов теста для мучных блюд. Технология приготовления различных фаршей и начинок для мучных блюд и изделий. Показатели качества готовых блюд, условия хранения и сроки реализации.

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Технология продукции общественного питания из растительного сырья			18
	Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	Лекция № 1. Введение. Термины и определения общественного питания. Нормативная документация для предприятий общественного питания	Зачет	2
		Лекция № 2. Классификация и ассортимент продукции. Краткая характеристика	Зачет	2
	Модульная единица 1.2 Технология соусов	Лекция № 3. Технология приготовления и показатели качества горячих соусов	Зачет	2
		Лекция № 4. Технология приготовления и показатели качества холодных соусов	Зачет	2
	Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	Лекция № 5. Ассортимент и технология приготовления заправочных, пюреобразных и прозрачных супов	Зачет	2
		Лекция № 6. Ассортимент и технология приготовления холодных и сладких супов.	Зачет	2
	Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Лекция № 7. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запеченных и тушеных овощей.	Зачет	2
		Лекция № 8. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Зачет	2
	Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров	Лекция № 9. Мучные гарниры. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации	Зачет	2
2	Модуль 2. Технология продукции общественного питания из сырья животного происхождения			18
	Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных	Лекция № 10. Ассортимент, технология и показатели качества полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных	Зачет с оценкой	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	животных	Лекция № 11. Ассортимент, технология блюд из отварного, тушеного, запеченного мяса сельскохозяйственных животных	Зачет с оценкой	2
	Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Лекция № 12. Ассортимент и технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Зачет с оценкой	2
	Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов	Лекция № 13. Ассортимент и технология блюд и горячих закусок из различных видов рыб и морепродуктов	Зачет с оценкой	2
	Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок	Лекция № 14. Холодные и банкетные блюда и закуски в общественном питании. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок.	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 15. Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.	Зачет с оценкой	2
	Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков	Лекция № 16. Ассортимент и технология холодных и горячих сладких блюд. Показатели качества, условия и сроки хранения сладких блюд	Зачет с оценкой	2
		Лекция № 17. Классификация, ассортимент и технология горячих напитков на предприятиях общественного питания.	Зачет с оценкой	2
	Модульная единица 2.6 Мучные кулинарные блюда и изделия	Лекция № 18. Технология приготовления мучных кулинарных изделий и блюд из различных видов теста	Зачет с оценкой	2
	ИТОГО			36

4.4 Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Технология продукции общественного питания из растительного сырья			36
1	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Работа с нормативной документацией. Изучение различных видов нарезки овощей	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 1.2 Технология соусов	Занятие № 2. Технология приготовления горячих соусов		4
		Занятие № 3. Технология приготовления холодных и сладких соусов		4
	Модульная единица 1.3 Технология	Занятие №4. Технология приготовления заправочных супов,		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
2	приготовления супов	супов пюре супов		
		Занятие № 5. Технология приготовления холодных и сладких супов		4
	Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Занятие № 6. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд из жареных овощей		4
		Занятие № 7. Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей		4
		Занятие № 8. Технология приготовления блюд и изделий из круп и макаронных изделий		4
	Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров	Занятие № 9. Технология мучных гарниров	Выполнение и защита	4
	Модуль 2. Технология продукции общественного питания из сырья животного происхождения			36
	Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	Занятие № 10. Ассортимент, виды нарезки различных видов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Работа с нормативной документацией	Выполнение и защита	4
		Занятие № 11. Технология блюд из натурального мяса		4
Занятие № 12. Технология полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса		4		
Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Занятие № 13. Технология порционных полуфабрикатов и блюд из птицы	4		
	Занятие №14. Технология полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса птицы	4		
Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов	Занятие № 15. Технология блюд из рыбы	4		
Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок	Занятие № 16. Технология холодных блюд и закусок	4		
Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков	Занятие № 17. Технология холодных сладких блюд	4		
Модульная единица 2.6 Мучные кулинарные блюда и изделия	Занятие № 18.Технология мучных кулинарных блюд	4		
	ИТОГО			72

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления пищи»:

- работа над теоретическим материалом, представленном на лекциях;

- самостоятельное углубленное изучение разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- проработка вопросов к защитам лабораторных работ;
- использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе *LMSMoodle* для СРС.

- работа с источниками Интернета.

Все виды самостоятельной работы студентов обеспечены литературой библиотечного фонда университета. При самостоятельном изучении дисциплины студент так же должен использовать научную литературу из интернет- источников.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Технология приготовления пищи из растительного сырья			36
1	Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания	Нормативно-техническая документация, регламентирующая выпуск продукции общественного питания	3
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 1.2 Технология соусов	Централизованное производство соусов. Соусные пасты. Условия хранения и сроки реализации	6
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	Механическая кулинарная обработка и подготовка различных видов овощей к технологическому процессу. Национальные виды супов. Правила хранения и подачи супов.	6
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	4
	Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Правила варки макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации	8
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
	Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров	Централизованное производство мучных гарниров.	4
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
Подготовка к сдаче зачета			9
Модуль 2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения			36
2	Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Формы нарезки различных видов полуфабрикатов	2
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	6
	Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Технология подготовки птицы к фаршированию, жарки на гриле	6
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов	Технология блюд из морепродуктов	6
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок	Ассортимент, правила подачи банкетных блюд и закусок	6
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков	Виды подачи кофе и чая. Технология сладких блюд из яблок	2
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
	Модульная единица 2.6 Мучные кулинарные блюда и изделия	Ассортимент фаршей для мучных блюд и изделий. Технология приготовления, условия и сроки хранения	3
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	2
Подготовка к сдаче зачета с оценкой			9
ИТОГО			72

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми / экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2; ОПК-4; ПК-2; ПК-4	+	+	+	Зачет, зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронно-библиотечная система «Агриб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
6. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - www.biblio-online.ru

6.3. Программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base_orel-x86_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;
2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: urait.ru Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра *ТХК и МП* Направление подготовки *35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*
 Дисциплина «Технология продукции общественного питания»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ЛР, СРС	Технология приготовления пищи	Л.Г. Ермош, Е.Н. Непомнящих	Москва: ИНФРА-М	2025	+	+	+		25	25
Л, ЛР, СРС	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум	О.В. Пасько, О.В. Автюхова	Москва: Издательство Юрайт	2026		+			Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/585090	
Л, ЛР, СРС	Технология и управление качеством продукции общественного питания	О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова	Москва: Издательство Юрайт	2026		+			Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/585108	
Л, ЛР, СРС	Приготовление пищи для массового питания	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
Л, ЛР, СРС	Технологические приемы приготовления пищи	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
Л, ЛР, СРС	Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Мошков В. И.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+	+		https://e.lanbook.com/book/113380 https://e.lanbook.com/img/cover/book/113380.jpg	
Л, ЛР, СРС	Физико-химические основы производства пищевых продуктов	Кобыляцкий П.С.	Персиановский: Донской ГАУ	2019		+	+		https://e.lanbook.com/book/134401	
ЛР, Л, СРС	Основы технологии продукции общественного питания	Артемова Е.Н.	М. : КНОРУС,	2008	+		+		2	2
ЛР, Л, СРС	Технология приготовления пищи	Г.Г. Дубцов	М. : Академия	2010	+		+		10	10
ЛР, Л, СРС	Технологические процессы предприятий питания	Л. З. Шильман	М. : Академия	2011	+		+		10	10

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания» со студентами в течение 2-3 семестра проводятся лабораторные занятия. Зачет и зачет с оценкой определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle.

Таблица 9

Рейтинг-план				
Семестр 2				Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита лабораторных работ	Сдача зачета (тестов)	
ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ ₁	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-45	-	0-55	0-100
Семестр 3				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита лабораторных работ	Сдача зачета с оценкой	Итого баллов
ДМ ₂	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ ₂	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ ₂	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ ₂	0-45	-	0-55	0-100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета и зачета с оценкой с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачетам представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется мультимедийное оборудование, Интерактивная доска IQBoard DVT T087, столы, стулья, маркерная доска, доска, компьютеры (15 шт.), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «*Технология продукции общественного питания*» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется мультимедийное оборудование, столы, стулья, маркерная доска, парты, стулья, установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды, миксер В-5Н планетарный, печь конвекц. XF035-TG Agiappa Manual, Кухонная машина VITEK VT-1436, стол разделочный центральный СРЦ, плита Лысьва ЭП 411, Эл.плита Мечта-15М, Холодильник БИРЮСА-151, СВЧ-печь Samsung CE-2813NR, набор выемок Русский Алфавит, фритюрница ТЕВ 2001, соковыжималка садовая с шинковкой, набор вырубков, набор для работы с марципаном, формы силиконовые в ассортименте, формы для кексов и печенья, формы для шоколада, кондитерские мешки и насадки, столовая посуда, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «*Технология продукции общественного питания*» учебным планом отводится 216 часов. Аудиторные занятия занимают 50 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (36 часов), из них 4 часов в интерактивной форме и лабораторного (72 часа) типа, из них 6 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (108 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ. Дисциплина «*Технология продукции общественного питания*» преподается в двух календарных модулях. Модуль 1 состоит из 5 модульных единиц, модуль 2 – из 6 модульных единиц, объединенных темами дисциплины.

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам и их защита, углубленная проработка теоретических вопросов по темам дисциплины. В ходе изучения дисциплины студент должен использовать литературу научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ», тексты лекций и дополнительный материал, представленный преподавателем в электронном курсе.

Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью обучающего курса в системе электронно-дистанционного обучения moodle. Форма промежуточного контроля – зачет и зачет с оценкой.

9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) (со стороны преподавателя);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации (обеспечивается со стороны университета, как и всех других дисциплин);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях (обеспечивается составлением расписания лекционного курса в корпусах и аудиториях университета, адаптированных для данной группы обучающихся).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются кафедрой при

наличии студента с конкретными ограниченными возможностями и могут быть предоставлены в одной из форм, указанной в таблице 10.

Таблица 10

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа в виде консультаций с преподавателем, дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Ермош Л.Г., проф. _____

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

В рабочей программе для дисциплины «Технология продукции общественного питания» соблюдены внешние и внутренние требования в соответствии нормативной документации. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определенно место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, индексы достижения, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модуль и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модулей, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и лабораторного практикума соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский Федеральный Университет» Торгово-экономический институт.

Доктор техн. наук,
профессор
каф. Технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан