

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 8 з.е.

в академических часах: 288 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Хаматгалеевой Г.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины 4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы 4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине 5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы 6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий 7
 - 5.1. Содержание дисциплины 7
 - 5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий 10
6. Лабораторные занятия 11
7. Практические занятия 13
8. Тематика курсовых работ (проектов) 13
9. Самостоятельная работа студента 19
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины 20
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем 21
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине 22

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований индустрии питания, научных основ технологии продукции общественного питания; вооружить будущих технологов систематизированными знаниями и практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи дисциплины:

- дать углубленное, проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья и обеспечения высокого качества продукции ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ОПК-2.1	Химия	1 сем				Предыдущая
ОПК-2.1	Физика	2 сем				Предыдущая
ОПК-2.1	Коллоидная химия	2 сем				Предыдущая
ОПК-2.1 ОПК-5.3	Методы контроля качества сырья и готовой продукции		3 сем			Предыдущая
ОПК-2.1	Учебная практика,		4 сем			Изучаемая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
	ознакомительная практика					
ОПК-4 ОПК-5.3	Учебная практика, технологическая практика			6 сем		Последующая
ОПК-5.3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			5,6 сем		Изучаемая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Уметь: использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности Владеть: навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Уметь применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента Владеть традиционными и современными технологиями приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ОПК-4.2 Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования	Знать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов Уметь выбрать необходимые технологические приемы для

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
	составляющих компонентов	производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов Владеть технологическими приемами для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.3 Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания	Знать: приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания Уметь: осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания Владеть: навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов		
	Всего	По семестрам	
		4	5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	147	60,5	86,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	144	60	84
• занятия лекционного типа	60	26	34
• занятия семинарского типа:	84	34	50
практические занятия			
лабораторные занятия	84	34	50
в том числе занятия в интерактивных формах	8	4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	3	0,5	2,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего	105	47,5	57,5
- курсовая работа (проект)	36		36
- выполнение домашних заданий	69	47,5	21,5
- контрольное тестирование			
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	36		36
ИТОГО:			
ак. часов	288	108	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	8	3
			5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 3 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	22,5	22,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	20	20
• занятия лекционного типа	8	8
• занятия семинарского типа:	12	12
практические занятия		
лабораторные занятия	12	12
в том числе занятия в интерактивных формах		
в том числе занятия в форме практической подготовки		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	2,5	2,5
в том числе курсовая работа (проект)	2	2
2. Самостоятельная работа студентов, всего	256,5	256,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	256,5	256,5
- контрольное тестирование		
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	288
Общая трудоемкость	зач. ед.	8

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

5.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технология кулинарной продукции общественного питания

Тема 1. Технология приготовления супов

Классификация супов в зависимости от основы и температуры подачи. Основные стадии технологического процесса производства супов: приготовление бульонов, подготовка гарнира к супам, последовательность закладки гарнира в бульон, варка супа, оформление и отпуск супа. Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления горячих супов: заправочных, прозрачных, пюреобразных, молочных супов.

Характеристика и технологический процесс приготовления холодных супов.

Тема 2. Технология приготовления соусов

Классификация соусов по температуре подачи, по характеру жидкой основы, по технологии приготовления, с загустителем и без загустителя.

Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления горячих соусов: на бульонах, отварах, молоке, сметане на яично – масляных основах, кулинарное использование.

Характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления холодных, сладких соус, кулинарное использование.

Характеристика и кулинарное использование соусов промышленного производства.

Тема 3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов

Технологическая характеристика сырья, строение тканей овощей и плодов.

Полуфабрикаты из сырых овощей, картофеля, грибов, овощной котлетной массы, из консервированных овощей.

Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов, размягчение овощей и плодов, режим кулинарной обработки.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей, картофеля, грибов. Технологический процесс приготовления блюд из овощей, картофеля грибов в отварном, припущенном, жареном запеченном виде, оформление и правила подачи.

Тема 4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий

Характеристика кулинарной продукции из круп. Технологическая характеристика и пищевая ценность круп, механическая кулинарная обработка. Тепловая обработка круп, ассортимент блюд и изделий, оформление и правила подачи.

Кулинарная продукция из бобовых, пищевая ценность, механическая обработка, тепловая обработка бобовых, ассортимент блюд и изделий, оформление и правила подачи.

Кулинарная продукция из макаронных изделий, тепловая обработка, ассортимент блюд и изделий, оформление и правила подачи.

Тема 5. Технология кулинарной продукции из рыбы и из нерыбных продуктов моря

Технологическая характеристика сырья, пищевая ценность рыб.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом, из хрящекостных и хрящевых рыб.

Тепловая кулинарная обработка. Приготовление блюд и кулинарных изделий. Ассортимент, оформление и правила подачи.

Кулинарная продукция из нерыбных продуктов моря, ассортимент, оформление и правила подачи.

Тема 6. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов

Технологическая характеристика сырья, пищевая ценность мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса; крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и из рубленного мяса.

Механическая кулинарная обработка субпродуктов.

Тепловая кулинарная обработка мяса. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов. Ассортимент, оформление и правила подачи блюд.

Изменение питательных веществ мяса при различных способах тепловой обработки

Тема 7. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Технологическая характеристика сырья, пищевая ценность.

Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика. Тепловая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика. Ассортимент, оформление и правила подачи блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика.

Тема 8. Кулинарная продукция из яиц и творога

Пищевая ценность сырья. Кулинарной продукции из яиц. Ассортимент, оформление и подача блюд из яиц.

Кулинарная продукция из творога. Ассортимент, оформление и подача блюд из творога.

Тема 9. Технология холодных блюд и закусок

Классификация холодных блюд и закусок Обработка продуктов. Ассортимент кулинарная продукция из мяса, птицы, рыбы, из овощей и грибов, салаты и винегреты, бутерброды, оформление и правила подачи.

Ассортимент горячих закусок, оформление и правила подачи.

Тема 10. Технология сладких блюд

Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, оформление, правила подачи.

Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, оформление, правила подачи.

Тема 11. Технология напитков

Технология приготовления горячих напитков, ассортимент чая, кофе, какао, шоколада, правила подачи.

Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, правила подачи.

Тема 12. Технология мучных изделий

Технологические требования к качеству основного сырья для мучных изделий.

Технология приготовления мучных изделий.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Технология приготовления супов	4	6	5	15	
2.	Тема 2. Технология приготовления соусов	4	6	5	15	
3.	Тема 3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов	4	6	5	15	
4.	Тема 4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	4	6	6	16	
5.	Тема 5. Технология кулинарной продукции из рыбы и из нерыбных продуктов моря	4	6	6	16	1
6.	Тема 6. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов	4	6	6	16	1
7.	Тема 7. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	6	8	6	20	1
8.	Тема 8. Кулинарная продукция из яиц и творога	6	8	6	20	1
9.	Тема 9. Технология холодных блюд и закусок	6	8	6	20	1
10.	Тема 10. Технология сладких блюд	6	8	6	20	1
11.	Тема 11. Технология напитков	6	8	6	20	1
12.	Тема 12. Технология мучных изделий	6	8	6	20	1
	Курсовая работа			36	36	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				2,5	
	в том числе курсовая работа (проект)				2,0	
	Итого	60	84/0	105	288	8

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Технология приготовления супов	1	1	18	20	
2.	Тема 2. Технология приготовления соусов	1	1	18	20	
3.	Тема 3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов	1	1	18	20	
4.	Тема 4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	1	1	18	20	
5.	Тема 5. Технология кулинарной продукции из рыбы и из нерыбных продуктов моря	1	1	18	20	
6.	Тема 6. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов	1	1	18	20	
7.	Тема 7. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	1	1	18	20	
8.	Тема 8. Кулинарная продукция из яиц и творога	1	1	18,5	20,5	
9.	Тема 9. Технология холодных блюд и закусок		1	19	20	
10.	Тема 10. Технология сладких блюд		1	19	20	
11.	Тема 11. Технология напитков		1	19	20	
12.	Тема 12. Технология мучных изделий		1	19	20	
	Курсовая работа			36	36	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				2,5	
	в том числе курсовая работа (проект)				2,0	
	Итого	8	12/0	256,5	288	0

6. Лабораторные занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных работ	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Технология приготовления супов	Технология приготовления супов	6	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных работ	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
2	Технология приготовления соусов	Приготовление красного основного соуса и его производных, белого основного соуса, соусы на уксусе, масляные соусы.	6	
3	Технология приготовления продукции из картофеля и овощей.	Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	6	
4	Технология приготовления продукции из круп бобовых и макаронных изделий	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6	
5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Приготовление блюд из рыбы в отварном жареном запеченном и тушеном виде	6	
6	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов в отварном, жареном запеченном, тушеном виде	6	
7	Технология приготовления блюд из мяса птицы, дичи и кролика.	Приготовление блюд из мяса птицы в отварном жареном запеченном и тушеном виде	8	
8	Приготовление блюд из яичной продукции и творога.	Приготовление блюд из яичной продукции. Приготовление блюд из творога.	8	
9	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, птицы, рыбы, грибов	8	
10	Технология приготовления сладких блюд.	Приготовление желированных сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд	8	
11	Технология приготовления напитков.	Приготовление горячих напитков. Приготовление прохладительных напитков	8	
12	Технология приготовления мучных изделий	Приготовление мучных изделий.	8	
	Итого		84	0

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных работ	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Технология приготовления супов	Технология приготовления супов	1	
2	Технология приготовления соусов	Приготовление красного основного соуса и его производных, белого основного соуса, соусы на уксусе, масляные соусы.	1	
3	Технология приготовления	Приготовление блюд и гарниров из картофеля и овощей в отварном,	1	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных работ	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
	продукции из картофеля и овощей.	жареном, запеченном и тушеном виде		
4	Технология приготовления продукции из круп бобовых и макаронных изделий	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Приготовление блюд из рыбы в отварном жареном запеченном и тушеном виде	1	
6	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов в отварном, жареном запеченном, тушеном виде	1	
7	Технология приготовления блюд из мяса птицы, дичи и кролика.	Приготовление блюд из мяса птицы в отварном жареном запеченном и тушеном виде	1	
8	Приготовление блюд из яичной продукции и творога.	Приготовление блюд из яичной продукции. Приготовление блюд из творога.	1	
9	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, мяса, птицы, рыбы, грибов	1	
10	Технология приготовления сладких блюд.	Приготовление желированных сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд	1	
11	Технология приготовления напитков.	Приготовление горячих напитков. Приготовление прохладительных напитков	1	
12	Технология приготовления мучных изделий	Приготовление мучных изделий.	1	
	Итого		12	0

7. Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены.

8. Тематика курсовых работ (проектов)

1. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы осетровых пород в ресторане на 60 посадочных мест

2. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины в ресторане на 40 посадочных мест

3. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане на 70 посадочных мест
4. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов в ресторане на 70 посадочных мест
5. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Франции для ресторана на 35 посадочных мест
6. Организация технологического процесса и разработка ассортимента заправочных супов горячего цеха школьной столовой на 110 посадочных мест
7. Организация технологического процесса и разработка ассортимента соусного отделения ресторана на 39 посадочных мест
8. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из баранины национального ресторана на 49 посадочных мест с открытым мангалом
9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов вегетарианского ресторана на 56 посадочных мест
10. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы рыбного ресторана на 80 посадочных мест
11. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной узбекской кухни для ресторана на 90 посадочных мест
12. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов пюредля столовой лечебно-диетического центра
13. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов мексиканского ресторана на 90 посадочных мест
14. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кафетерия при высшем учебном заведении на 60 посадочных мест
15. Разработка ассортимента и кулинарной продукции для ресторана на 42 посадочных места, специализирующегося на баварской национальной кухне
16. Разработка ассортимента блюд для ресторана скандинавской национальной кухни на 30 посадочных мест
17. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана с каминным залом на 80 посадочных мест
18. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для кондитерской на 48 посадочных мест
19. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для спортивного бара на 70 посадочных мест

20. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой при образовательном учреждении на 80 посадочных мест с буфетом

21. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для столовой при пансионате на 100 посадочных мест

22. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 90 посадочных мест, специализирующегося на вегетарианской кухне

23. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана класса «люкс», специализирующегося на индийской национальной кухне, на 50 посадочных мест

24. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для пиццерии на 60 посадочных мест

25. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана первого класса на 45 посадочных мест

26. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана на 76 посадочных мест при железнодорожном вокзале

27. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для столовой на 70 посадочных мест при госучреждении

28. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 68 посадочных мест, специализирующегося на восточной кухне

29. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана на 60 посадочных мест, специализирующегося на китайской кухне

30. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для гастрономического бара на 60 посадочных мест

31. Разработка ассортимента кулинарной продукции для пирожковой на 30 посадочных мест

32. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 100 посадочных мест, специализирующегося на европейской кухне

33. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана на 82 посадочных места, специализирующегося на французской кухне

34. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана индийской кухни на 80 посадочных мест

35. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана на 90 посадочных мест, специализирующегося на итальянской национальной кухне

36. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана на 88 посадочных мест, специализирующегося на узбекской национальной кухне

37. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для ресторана на 86 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе

38. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для детского кафе на 48 посадочных мест

39. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для столовой при госучреждении на 76 посадочных мест
40. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для кофейни на 38 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе
41. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане с бильярдной на 42 посадочных места
42. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 45 посадочных мест, специализирующемся на кухне в стиле «фьюжн»
43. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в молодежном ресторане на 66 посадочных мест
44. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в вагоне-ресторане на 80 посадочных мест
45. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане перуанской кухни на 84 посадочных места
46. Разработка ассортимента блюд молочного бара на 80 посадочных мест
47. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 78 посадочных мест, реализующего концепцию итальянской национальной кухни
48. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для буфета на 40 посадочных мест при фитнес-центре
49. Разработка ассортимента и технологии продукции для ресторана паназиатской кухни на 45 посадочных мест
50. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для рыбного ресторана на 87 посадочных мест
51. Разработка производственной программы для ресторана при аэропорте на 60 посадочных мест
52. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для кондитерской на 50 посадочных мест
53. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана при торгово-развлекательном комплексе на 60 посадочных мест
54. Разработка ассортимента кулинарной продукции для ресторана при гостинице на 80 посадочных мест
55. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для ресторана на 30 посадочных мест с коктейль-баром
56. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции для ресторана при автовокзале на 60 посадочных мест
57. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в столовой металлургического завода на 130 посадочных мест
58. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для холодного цеха в ресторане на 95 посадочных мест
59. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции горячего цеха при ресторане на 65 посадочных мест

60. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции кондитерского цеха в ресторане на 68 посадочных мест
61. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции мясного цеха в ресторане на 120 посадочных мест, специализирующемся на татарской национальной кухне
62. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в японском ресторане с элементами театральной кухни на 60 посадочных мест
63. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 60 посадочных мест, специализирующемся на русской кухне
64. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции для пончиковой на 50 посадочных мест
65. Разработка ассортимента и технологии продукции в ресторане индийской кухни на 50 посадочных мест
66. Разработка ассортимента блюд в ресторане на 87 посадочных мест
67. Разработка производственной программы в ресторане при железнодорожном вокзале на 60 посадочных мест
68. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в закусочной на 50 посадочных мест
69. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане при развлекательном комплексе на 46 посадочных мест
70. Разработка ассортимента кулинарной продукции ресторана при гостинице на 80 посадочных мест в центре г. Казань
71. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане на 30 посадочных мест, реализующем концепцию охотничьей кухни
72. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане при автовокзале на 60 посадочных мест
73. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане при высшем учебном заведении на 52 посадочных места
74. Разработка ассортимента и кулинарной продукции в ресторане на 42 посадочных места, специализирующегося на татарской национальной кухне
75. Разработка ассортимента блюд ресторана татарской национальной кухни на 52 посадочных места
76. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане с каминным залом на 72 посадочных места
77. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 46 посадочных мест с кондитерской
78. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 50 посадочных мест
79. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции школьной столовой на 80 посадочных мест с буфетом
80. Разработка ассортимента блюд столовой при лечебно-реабилитационном центре на 126 посадочных мест

81. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции ресторана первого класса, специализирующегося на русской национальной кухне, на 90 посадочных мест

82. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на русской национальной кухне, на 50 посадочных мест

83. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции столовой на 85 посадочных мест с пиццерией

84. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане на 38 посадочных мест

85. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане 1 класса на 76 посадочных мест при железнодорожном вокзале

86. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в столовой на 82 посадочных места при госучреждении

87. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции ресторан на 48 посадочных мест, специализирующегося на украинской кухне

88. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторан на 42 посадочных места, специализирующемся на вегетарианской кухне

89. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 80 посадочных мест при развлекательном комплексе «Южный»

90. Разработка ассортимента кулинарной продукции в столовой при банке на 56 посадочных мест

91. Разработка ассортимента и технологии кулинарной продукции в ресторане на 100 посадочных мест, специализирующегося на европейской кухне

92. Разработка ассортимента и технология кулинарной продукции в ресторане на 82 посадочных места, специализирующемся на французской кухне

93. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане индийской кухни на 80 посадочных мест

94. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 90 посадочных мест, специализирующемся на итальянской национальной кухне

95. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 88 посадочных мест, специализирующемся на узбекской национальной кухне

96. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане на 86 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе, реализующем концепцию «free flow»

97. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в детском кафе на 52 посадочных места

98. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в столовой при банке на 76 посадочных мест

99. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в кофейне на 38 посадочных мест при торгово-развлекательном комплексе

100. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане с боулингом на 42 посадочных места

101. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в хинкальной на 45 посадочных мест

102. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в молодежном ресторане на 66 посадочных мест

103. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в вагоне-ресторане на 72 посадочных места

104. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторан греческой кухни на 84 посадочных места

105. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в столовой химического комбината на 130 посадочных мест

106. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции для холодного цеха в ресторане на 95 посадочных мест

107. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции мучного цеха при ресторане на 65 посадочных мест

108. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции кондитерского цеха в ресторане на 68 посадочных мест

109. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции мясного цеха в ресторане на 130 посадочных мест, специализирующемся на татарской национальной кухне

110. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции холодного цеха в ресторане на 65 посадочных мест

111. Разработка ассортимента блюд и технологии кулинарной продукции в ресторане, реализующем концепцию сыроедения на 48 посадочных мест

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к зачету, экзамену.

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студентов.	Оценочное средство
1	Технология приготовления супов	Выполнение конспекта по вопросам темы, выполнение технологических схем.	Опрос
2	Технология приготовления соусов	Конспект по вопросам темы, выполнение технологических схем, подготовка доклада.	Доклад
3	Технология приготовления продукции из картофеля и овощей.	Конспект по вопросам темы, решение тестовых заданий, технологических схем.	Тест
4	Технология приготовления продукции из круп бобовых и макаронных изделий	Конспект по вопросам темы	Опрос
5	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Выполнение конспектов по вопросам темы, составление технологических схем, технологических и технико-технологических карт по теме, подготовка доклада	Доклада
6	Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов	Составление технико-технологических карт на блюда по теме, выполнение конспектов, технологических схем приготовления блюд.	Контрольная работа
7	Технология приготовления блюд из мяса птицы, дичи и кролика.	Составление технологических схем приготовления блюд, НТД на блюда, подготовка доклада	Доклада
8	Приготовление блюд из яичной продукции и творога.	Написание конспектов по теме. Изучение ассортимента блюд из творога в национальных кухнях	Опрос
9	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Конспектирование ассортимента холодных блюд, выполнение технологических схем. Техничко-технологических карт	Опрос
10	Технология приготовления сладких блюд.	Подготовка доклада, конспектов, выполнение технологических схем НТД	Доклада
11	Технология приготовления напитков	Изучение ассортимента холодных и горячих напитков, решение задач	Задачи
12	Технология приготовления мучных изделий	Изучение ассортимента изделий, выполнение конспекта и подготовка доклада	Доклад

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) основная литература:

Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. -

ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/1091474>

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

2. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225396> – Режим доступа: по подписке.

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензиянапакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

5. Антиплагиат.ВУЗ

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО
2. Интернет-браузерыGoogleChrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.