

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:53:43

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «Технология продукции общественного питания»
для студентов очной формы обучения, направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Содержание

	С.
Введение	3
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента и формируемые компетенции	3
2. План-график выполнения самостоятельной работы	4
3. Методические указания по формированию компетенций	5
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	5
5. Вопросы для подготовки к экзамену	8
6. Вопросы для самоконтроля	12
7. Список рекомендуемой литературы	13

Введение

Цели и задачи самостоятельной работы – систематизация знаний научных основ технологии продукции общественного питания, понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя. изучение тем лекционных и лабораторных занятий, ответы на вопросы для самоконтроля.

В результате самостоятельной работы студент должен:

Знать:

нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию общественного питания; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изменение качественных показателей полуфабрикатов и готовой продукции, происходящие при технологической обработке; технологический процесс производства продукции общественного питания; новейшие отечественные и зарубежные научные и практические достижения в области производства продукции питания.

Уметь:

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; анализировать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных компьютерных и сетевых технологий;

Владеть:

современными методиками разработки технологической документации для ведения технологического процесса, в т. ч. с использованием компьютерных технологий; техникой документооборота по производству и реализации продукции общественного питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов; методикой органолептической оценки кулинарной продукции; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1.Общая характеристика самостоятельной работы студента и формируемые компетенции

Структура и компонентный состав компетенций

Перечень компонентов	Технологии формирования компетенции	Средства и технологии оценки
Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и	Самостоятельное изучение	Собеседование, Устный доклад

продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества

Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ,

Код компетенции ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Знать: технологию производства продуктов питания, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции

Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований

Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

литературы

2. План-график выполнения самостоятельной работы

6 семестр:

1-18 недели - формирование части компетенции **ПК-4, ПК-5** следующими технологиями: самостоятельное изучение литературы, подготовка письменного отчета по лабораторной работе

Цель и задачи – подготовка к лабораторной работе №1- написание письменного отчета, подготовка устного доклада, а также закрепление материала по темам №1-2 посредством собеседования.

1-18 недели- формирование части компетенций **ПК-4, ПК-5** следующими технологиями: самостоятельное изучение литературы, подготовки письменного отчета по лабораторной работе, подготовка устных докладов, подготовка к мастер-классу, решение задач.

Цель и задачи - подготовка к лабораторным работам №2-9 написание письменного отчета, подготовка устного доклада, а также закрепление материала по темам №3-11 посредством собеседования.

7 семестр:

1-18 недели - формирование части компетенции **ПК-4, ПК-5** следующими технологиями: самостоятельное изучение литературы, подготовка устного доклада к практическим занятиям, подготовка к проблемным занятиям

Цель и задачи – подготовка к занятиям №10-19, подготовка устного доклада, тестирование по темам, а также закрепление материала по темам №1-14 посредством собеседования.

1-18 недели - формирование части компетенций **ПК-4, ПК-5** следующими технологиями: самостоятельное изучение литературы, подготовки письменного отчета по лабораторной работе, подготовка устных докладов, подготовка к мастер-классу, решение задач.

Цель и задачи - подготовка к лабораторным работам №10-19, написание письменного отчета, подготовка устного доклада, а также закрепление материала по темам №1-14 посредством собеседования.

8 семестр:

1-10 недели - формирование части компетенций **ПК-4, ПК-5** следующими технологиями: самостоятельное изучение литературы, подготовки письменного отчета по лабораторной работе, подготовка устных докладов, подготовка к мастер-классу, решение задач.

Цель и задачи - подготовка к лабораторным работам №21-28, написание письменного отчета, подготовка устного доклада, а также закрепление материала посредством собеседования.

1-10 недели - формирование части компетенций **ПК-4, ПК-5** следующими технологиями: самостоятельное изучение литературы, подготовки письменного отчета по курсовому проекту.

Цель и задачи - подготовка к курсовому проекту, написание курсового проекта, устный доклад по теме курсового проекта посредством собеседования.

3. Методические указания по формированию компетенций

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие технологии формирования профессиональных компетенций: самостоятельное изучение литературы, подготовка устного доклада, подготовка письменного отчета, собеседование.

Средства и технологии оценки самостоятельной работы

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки*	Самостоятельная работа /контроль
	6 семестр			
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы для подготовки к лабораторным работам №1-9 и к лекциям	Конспект Письменный отчет	Собеседование Письменный отчет Устный доклад	40,5
	7 семестр			
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы для подготовки к лабораторным работам №10-19 и к лекциям	Конспект Письменный отчет	Собеседование Письменный отчет Устный доклад	20,25/20,25
	8 семестр			
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы для подготовки к лабораторным работам №19-28- и к лекциям	Конспект Письменный отчет	Собеседование Письменный отчет Устный доклад	10/27
	Самостоятельная подготовка к курсовому проекту	Курсовой проект	Собеседование	26
Итого				144

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

При самостоятельном изучении литературы необходимо по каждой изучаемой теме аннотировать источник, подготовить реферат или сообщение, при подготовке к лабораторным занятиям необходимо составить письменный отчет по теме занятия.

6 семестр

Перечень тем для самостоятельного изучения:

№ тем	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание
6 семестр	

Раздел 1. Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания. Оценка качества продукции общественного питания.	
1	Тема 1. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Методика расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья.
2	Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Классификация кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
3	Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Классификация заготовочной продукции по видам сырья. Развитие новых технологий производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Составление технологических линий для производства полуфабрикатов.
Раздел 2 Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья растительного происхождения	
4	Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Определение коэффициента набухания. Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке Масса брутто, нетто, проценты отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Технология приготовления полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
5	Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Изготовление полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей; суповые наборы. Использование отходов из овощей. Тепловая обработка картофеля и овощей, способы тепловой обработки овощей. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
6	Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Способы тепловой обработки овощей. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие способы тепловой обработки овощей. Особенности технологии производства полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
7	Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод. Технология производства быстрозамороженных овощей: требования к качеству овощей,

	предназначенных для замораживания; предварительная подготовка (инспекция, мойка, сортировка, очистка, резка, термическая обработка); замораживание; фасовка; упаковка; хранение. Быстрозамороженные овощные наборы. Быстрозамороженные картофелепродукты. Ассортимент. Технология производства, подготовка сырья; изготовление гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод. Ассортимент. Технология производства: требования к сырью, предварительная обработка (инспекция, мойка, калибровка, очистка, измельчение, термическая обработка), замораживание, фасовка, упаковка, хранение. Контроль качества плодовоовощных полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.
Раздел 3 Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья животного происхождения	
8	Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы Производство порционных полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков.
9	Тема 9. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). Технология производства рыбы специальной разделки охлажденной и мороженой. Технология изготовления филе. Производство рыбного фарша. Использование в общественном питании фарша промышленного производства. Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.
10	Тема 10. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двусторчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Расчет потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
11	Тема 11. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (козлятины): ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины): ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях. Мясокостные и бескостные полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, технология производства, упаковка, маркировка, хранение Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
12	Тема 12. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.

	Производство рубленых полуфабрикатов из мяса. Натуральные рубленые полуфабрикаты и рубленые полуфабрикаты с наполнителями. Рубленые полуфабрикаты из котлетной массы: ассортимент, сырье, характеристика. Характеристика наполнителей, используемых в производстве. Технология производства. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
13	Тема 13. Производство замороженных мясных полуфабрикатов Пельмени, фрикадельки, замороженные мясные рубленые полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, рецептуры. Технология производства пельменей: приготовление теста и фарша, формовка, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Технология изготовления фрикаделек и замороженных мясных рубленых полуфабрикатов (крокеты, кнели, кюфта). Упаковка, маркировка, хранение. Производство фарша мясного: ассортимент, сырье, технические требования, технология производства. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
14	Тема 14. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Технология производства полуфабрикатов для тепловой обработки из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
15	Тема 15. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика. Предварительная обработка и разделка домашней птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки; порционные, мелкокусковые и рубленые. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
16	Тема 16. Производство полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика. Полуфабрикаты из птицы, дичи и кролика. Способы заправки птицы. 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 процессов при тепловой обработке. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
7 семестр	
Раздел 4 Технология производства соусов	
17	Тема 17. Технология производства соусов. Классификация соусов. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.
18	Тема 18. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. Условия и сроки хранения и реализации соусов. Соусы промышленного производства. Контроль соответствия качества соусов промышленного производства установленным нормам.
Раздел 5 Технология производства кулинарной продукции. Качество продукции общественного питания	
19	Тема 19. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов. Технология производства заправочных супов. Классификация супов. Технология производства бульонов: (костных, мясокостных, из птицы, рыбных, грибных). Классификация заправочных супов. Подготовка гарнира для заправочных супов (пассерование овощей, пассерование муки, приготовление льезона). Закладка гарнира в бульон и варка супа. Борщи, щи, рассольники, солянки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации заправочных супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
20	Тема 20. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов. Классификация пюреобразных супов. Жидкая основа для пюреобразных супов. Технология производства супов-пюре и супов-кремов. Технология производства прозрачных бульонов

	(мясного, рыбного, куриного). Два способа отпуска прозрачных супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
21	Тема 21. Технология производства молочных, холодных, сладких супов. Технология производства молочных супов. Технология производства холодных супов. Жидкая основа для холодных супов. Технология производства сладких супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
22	Тема 22. Технология производства холодных и горячих закусок. Классификация холодных и горячих закусок. Технология производства холодных и горячих закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов.. Ассортимент и технология производства холодных блюд и закусок: (бутербродов, салатов и винегретов, закусок из яиц, закусок из овощей и грибов). Холодные закуски и блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Холодные блюда и закуска из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
23	Тема 23. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Цель тепловой кулинарной обработки овощей. Размягчение овощей и плодов. Деструкция протопектина. Блюда из овощей (отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
24	Тема 24. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, яичных продуктов и творога. Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие). Технология производства блюд на основе каш: (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Технологическая характеристика сырья и яиц, яичного порошка, меланжа. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
25	Тема 25. Ассортимент блюд и технология производства блюд из рыбы. Технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы: (основным способом, во фритюре, на решетке, на вертеле). Жарка полуфабрикатов из котлетной массы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
26	Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла. Технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, трепангов). Технология производства блюд из морской капусты (замороженной и сушеной). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
27	Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из мяса и субпродуктов. Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов. Технология производства блюд из мяса (отварного, жареного, тушеного, запеченного). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Тепловая кулинарная обработка субпродуктов. Технология производства горячих блюд из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца). Гарниры и соусы к блюдам из субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
28	Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология производства блюд из птицы (отварной припущенной, жареной, тушеной, запеченной). Технология производства блюд из дичи. Гарниры и соусы к блюдам из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
29	Тема 29. Ассортимент и технология производства сладких блюд и напитков.

	Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов для производства сладких блюд. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды. Технология производства холодных сладких блюд (компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов). Технология производства горячих сладких блюд (суфле, сладких пудингов, горячих блюд из яблок). Технология производства горячих напитков. Технология производства холодных напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.
Раздел 6 Технология производства мучных блюд и изделий	
30	Тема 30. Технология производства мучных блюд и кулинарных изделий. Классификация мучных блюд и кулинарных изделий. Характеристика сырья и подготовка его к производству. Ассортимент и технология производства мучных кулинарных и булочных изделий. Ассортимент и технология производства мучных блюд. Технология производства изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.
31	Тема 31. Технология производства тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитного, слоеного, заварного, песочного). Технология производства различных видов теста (бисквитного, слоеного, заварного, песочного, воздушного и др.). Формирование, выпечка и отделка мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.
32	Тема 32. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Новые технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов. Технология производства отделочных полуфабрикатов (кремов, помады, глазури, сиропов, желе, фондов, начинок, суфле, крошки, жженки, фруктов в сиропе и др.). Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий. Размораживание полуфабрикатов, расстойка полуфабрикатов, отделка, надрезка полуфабрикатов, выпечка изделий. Замораживание и хранение готовых изделий. Новые технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий
Раздел 7 Современные подходы к разработке и производству продукции общественного питания	
33	Тема 33. Ассортимент и технологию производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент и технология производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. Технология производства охлажденных блюд и кулинарных изделий. Ассортимент охлажденных блюд и кулинарных изделий (холодные закуски, горячие блюда и гарниры, сладкие блюда). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
34	Тема 34. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов. Алгоритм разработки на предприятиях общественного питания новой и фирменной продукции, функциональных продуктов питания. Значение оформления продукции. Общие правила оформления кулинарной продукции. Особенности подбора посуды для отпуска блюд. Некоторые приемы оформления продукции в общественном питании. Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.

5. Вопросы для подготовки к зачету:

6 семестр

Вопросы для подготовки к зачету:

	7 семестр
1.	Современные направления развития общественного питания
2.	Нормативные и технические документы, действующие в общественном питании (стандарты, технические условия, сборники рецептов, технико-технологические

	карты)
3.	Порядок составления и утверждения технико-технологических карт (ТТК)
4.	Методика определения отходов при переработке сырья в общественном питании
5.	Механическая кулинарная обработка картофеля.
6.	Ассортимент полуфабрикатов из картофеля, технология приготовления
7.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов.
8.	Ассортимент полуфабрикатов из корнеплодов, технология приготовления
9.	Механическая кулинарная обработка овощей.
10.	Ассортимент полуфабрикатов из овощей, технология приготовления
11.	Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
12.	Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке
13.	Тепловая кулинарная обработка круп, физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке
14.	Технология приготовления полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий
15.	Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом
16.	Технологическая схема обработки рыбы с хрящевым скелетом
17.	Ассортимент, технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
18.	Ассортимент, технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом
19.	Особенности обработки некоторых видов рыб (судак, линь, камбала, навага, щука, хек серебристый и др.)
20.	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее
21.	Технологическая характеристика нерыбных продуктов морского промысла
22.	Технологическая схема обработки нерыбных продуктов морского промысла, использование в кулинарной практике
23.	Кулинарное использование частей говяжьей туши
24.	Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, технологическое их использование
25.	Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из свинины, технологическое их использование
26.	Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, технологическое их использование
27.	Ассортимент, технология приготовления мясной массы (с наполнителями, без наполнителей)
28.	Рубленые натуральные полуфабрикаты
29.	Физико-химические процессы, происходящие в мясных фаршах на стадии приготовления полуфабрикатов
30.	Структурно-механические характеристики фаршей
31.	Полуфабрикаты из котлетной массы
32.	Тепловая кулинарная обработка мяса
33.	Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке
34.	Технологическая схема обработки поросят
35.	Технологическая характеристика сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
36.	Технологическая схема обработки субпродуктов птицы и дичи.
37.	Особенности заправки птицы и дичи. Виды заправок.
38.	Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.
39.	Тепловая кулинарная обработка птицы. Физико-химические процессы, происходящие

	при различных способах тепловой обработки.
40.	Ассортимент, технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи
	7 семестр
41.	Классификация соусов, их характеристика Технология производства основного красного соуса, его производных и их использование.
42.	Технологии производства основного белого соуса, его производных и их использование.
43.	Ассортимент соусов на рыбном бульоне, технология их производства, использование.
44.	Соусы на молоке, технология их производства и использование.
45.	Соусы на сметане, технология их производства и использование.
46.	Соусы на сливочном масле, технология их производства и использование.
47.	Ассортимент майонезов, технология их производства и использование.
48.	Ассортимент масляных смесей, технология их производства и использование.
49.	Соусы на уксусе и заправки на растительном масле, технология их производства и использование.
50.	Классификация супов, их характеристика.
51.	Ассортимент и технология приготовления бульонов, их характеристика.
52.	Технология приготовления рыбного бульона, требования к качеству, правила отпуска.
53.	Ассортимент щей, технология их производства, правила отпуска.
54.	Технология приготовления мясных, мясо-костных и костных бульонов, требования к качеству, правила отпуска.
55.	Ассортимент борщей, технология их производства, правила отпуска.
56.	Технология приготовления бульонов из птицы и дичи, требования к качеству, правила отпуска.
57.	Ассортимент рассольников, технология их производства, правила отпуска.
58.	Ассортимент жидких солянок, технология их производства, правила отпуска.
59.	Ассортимент супов со свежими овощами, с картофелем, технология их производства, правила отпуска.
60.	Ассортимент супов-пюре, технология их производства, правила отпуска.
61.	Ассортимент прозрачных супов, технология их производства, правила отпуска.
62.	Ассортимент молочных супов, технология их производства, правила отпуска.
63.	Ассортимент супов на хлебном квасе, технология их производства, правила отпуска.
64.	Ассортимент сладких супов, технология их производства, правила отпуска, требования к качеству.
65.	Классификация, ассортимент холодных блюд и закусок их характеристика.
66.	Современные технологии приготовления бутербродов, ассортимент. Требования к качеству.
67.	Ассортимент салатов из сырых овощей, технология их производства, правила оформления и отпуска.
68.	Салаты, винегреты из вареных овощей, технология их производства, правила оформления и отпуска.
69.	Салаты-коктейли, ассортимент, технология их производства, правила оформления и отпуска.
70.	Ассортимент салатов с мясом, птицей, рыбой и нерыбными продуктами моря, технология их производства, правила оформления и отпуска.
71.	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря,

	технология их производства правила оформления и отпуска.
72.	Ассортимент закусок из сельди, технология их производства правила оформления и отпуска.
73.	Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
74.	Заливные мясные блюда, правила оформления и отпуска, требования к качеству.
75.	Студни, технология их производства, требования к качеству, правила оформления и отпуска.
76.	Паштеты, сыр из птицы и дичи, технология их производства, правила оформления и отпуска.
77.	Ассортимент закусок из яиц, технология их производства, правила оформления и отпуска.
78.	Горячие закуски, технология их производства, правила оформления и отпуска.
79.	Ассортимент блюд из отварных и припущенных овощей, технология их производства, правила отпуска.
80.	Ассортимент блюд из тушеных и жареных овощей, технология их производства, правила отпуска.
81.	Ассортимент блюд из запеченных овощей, технология их производства, правила отпуска.
82.	Технологическая схема обработки консервированных овощей и их использование в кулинарной практике.
83.	Ассортимент блюд из яиц, технология их производства, правила оформления и отпуска.
84.	Ассортимент блюд из творога, технология их производства, правила оформления и отпуска.
85.	Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы, технология их производства, правила отпуска.
86.	Ассортимент блюд из жареной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
87.	Ассортимент блюд из запеченной рыбы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
88.	Технология приготовления фаршированной рыбы.
89.	Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила оформления и отпуска.
90.	Ассортимент блюд из жареного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила отпуска.
91.	Ассортимент блюд из тушеного мяса и мясопродуктов, технология их производства, правила оформления и отпуска.
92.	Ассортимент блюд из запеченного мяса, технология их производства, правила оформления и отпуска.
93.	Ассортимент блюд из рубленого мяса и котлетной массы, технология их производства, правила отпуска.
94.	Ассортимент блюд из птицы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
95.	Ассортимент, технология продукции из дичи.
	8 семестр
96.	Классификация, ассортимент сладких блюд, их характеристика.
97.	Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, их характеристика, правила оформления и отпуска
98.	Компоты, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска
99.	Кисели, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска

100.	Ассортимент желе, технология производства, правила оформления и отпуска
101.	Ассортимент муссов, технология производства, правила оформления и отпуска
102.	Самбуки, технология приготовления, правила оформления и отпуска
103.	Желированные кремы, их ассортимент, технология приготовления, правила отпуска, условия и сроки хранения.
104.	Замороженные сладкие блюда, их значение и характеристика
105.	Ассортимент мороженого. Технология производства «мягкого» мороженого, правила оформления и отпуска
106.	Ассортимент горячих сладких блюд, их характеристика
107.	Ассортимент сладких блюд из яблок, технология их производства, правила оформления и отпуска.
108.	Ассортимент сладких каш (сладкие запеканки), технология их производства, правила оформления и отпуска.
109.	Классификация напитков, их характеристика, правила подачи
110.	Горячие напитки, их ассортимент и значение в питании
111.	Чай, технология заварки чая, ассортимент напитков из чая, правила отпуска напитков из чая
112.	Кофе, ассортимент напитков из кофе, технология их приготовления, правила отпуска
113.	Ассортимент напитков из какао и шоколада, молочных напитков, технология их приготовления и правила отпуска
114.	Ассортимент холодных напитков, их характеристика
115.	Технология производства прохладительных напитков, морсов, требования к качеству, правила отпуска
116.	Безалкогольные напитки: коктейли, крюшоны, квас, технология их приготовления и правила отпуска
117.	Ассортимент, технология производства продукции из нетрадиционного сырья. Требования к качеству
118.	Классификация мучных блюд и изделий
119.	Ассортимент мучных блюд
120.	Особенности предварительной подготовки различных видов сырья при производстве мучных изделий
121.	Технология производства дрожжевого теста опарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста
122.	Технология производства дрожжевого теста безопарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста
123.	Технология производства пресного сдобного теста, ассортимент изделий и их характеристика. Способы совершенствования технологии.

6 Вопросы для самоконтроля:

1. Правила составления и утверждения технико-технологических карт.
2. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
3. Виды оттяжек, используемые для приготовления рыбного бульона. Технология их приготовления.
4. Виды оттяжек, используемые для приготовления куриного бульона и бульона из дичи. Технология их приготовления.
5. Виды оттяжек, используемые для приготовления мясного бульона. Технология их приготовления.
6. Особенности варки бульона с оттяжкой. Процессы, происходящие при варке.
7. Каковы отличительные особенности приготовления супов-пюре и супов-кремов?
8. Особенности варки овощей, круп, мясных продуктов для супов-пюре и супов-

- кремов.
9. Каковы санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению паштетов и их реализации.
 10. Ассортимент холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 11. Ассортимент салатов с рыбой и нерыбными продуктами моря, технология их производства, правила оформления и отпуска.
 12. Каковы условия хранения и сроки реализации холодных блюд и закусок, температура подачи.
 13. Характеристика желирующих веществ, используемых для приготовления сладких блюд.
 14. Особенности подготовки и взбивания сметаны и сливок для желированных кремов.
 15. Как сохранить естественный цвет ягод и витаминную активность при приготовлении желе и киселей.
 16. Технология приготовления сладкого льезона, его использование, требования к качеству.
 17. Каковы особенности приготовления мягкого мороженого?
 18. Каковы особенности, правила оформления и подачи свежих и свежемороженых плодов и ягод. Требования к качеству.
 19. Особенности подготовки овощей для салатов и винегретов; соусы и заправки к ним?
 20. Централизованное производство салатов и винегретов.
 21. Ассортимент, особенности оформления, отпуск горячих закусок.
 22. Приготовление прохладительных напитков, их ассортимент.
 23. Ассортимент сладких соусов, их характеристика и применение.
 24. Классификация мучных изделий.
 25. Характеристика видов муки используемых при производстве мучных изделий.
 26. Особенности предварительной подготовки различных видов сырья при производстве мучных изделий.
 27. Технология производства булочных изделий. Характеристика наполнителей
 - Технология производства дрожжевого теста опарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста.
 28. Технология производства дрожжевого теста безопарным способом, ассортимент изделий из дрожжевого теста.
 29. Технология производства пресного сдобного теста, ассортимент изделий и их характеристика. Способы совершенствования технологии.
 30. Принципы снижения калорийности мучных изделий.

6. Список рекомендуемой литературы

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>.
2. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.– ЭБС «IPRbooks», по паролю

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978–5–394–02516–7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
4. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН 2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.
5. Промышленная технология продукции общественного питания /В.А.Ершов –С.-Пб.: «ГИОРД», - 2010 -232с.
6. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

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

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».
2. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

Программное обеспечение:

1. . Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2. Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869