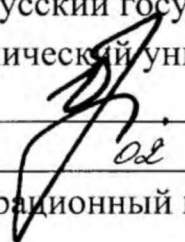


Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор учреждения образования  
«Белорусский государственный  
экономический университет»

 В.Н. Шимов  
«22» 02 2016 г.

Регистрационный номер № УД 2178-16 /уч.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

Учебная программа учреждения высшего образования  
по учебной дисциплине для специальности

1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» (специализации  
1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»)  
1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство»  
(специализация: 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли  
продовольственными товарами»)

**СОСТАВИТЕЛЬ:**

*Е.В. Коляда*, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук.

**РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

*О.П. Ефимова-стадник*, доцент кафедры экономики торговли УО «Белорусский государственный экономический университет», канд. экон. наук, доцент.

*Л.А. Расолько*, доцент кафедры технологий и технического обеспечения процессов переработки сельскохозяйственной продукции учреждения образования «Белорусский государственный аграрный технический университет», кандидат биологических наук, доцент.

**РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 14.01 2016 г.);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 3 от 17.02 2016 г.).

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Технология приготовления пищи» одна из специальных дисциплин изучаемая при подготовке товароведа-эксперта и товароведа-экономиста.

Необходимость изучения дисциплины «Технология приготовления пищи» заключается в потребности подготовки в высшей школе квалифицированных специалистов способных к самостоятельной творческой работе, знающих основы и особенности технологии приготовления пищевой продукции, кулинарной классики, международной терминологии и современных тенденций. Учебная программа разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов, постановлений Правительства Республики Беларусь, достижений науки и техники, современной торговой практики.

Цель преподавания дисциплины «Технология приготовления пищи» — приобретение студентами теоретических знаний и практических умений о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности. Изучение дисциплины позволит показать профессиональную значимость теоретических знаний, умений и навыков, развивать творческую активность, способность к самостоятельной работе и инициативность.

Предметом дисциплины являются: технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке; требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Основные задачи изучения дисциплины «Технология приготовления пищи» состоят в приобретении студентами знаний, основу которых составляют способность к самостоятельному поиску учебно-информационных ресурсов, овладению методами приобретения и их осмысления.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины должна обеспечить формирование следующих групп компетенций:

**академических, включающих:**

- АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач;
- АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом;
- АК-3. Владеть исследовательскими навыками;
- АК-4. Уметь работать самостоятельно;
- АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем;
- АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером.

**социально-личностных, включающих:**

- СЛК-4. Владеть навыками здоровьесбережения.

**профессиональных, включающих:**

- ПК-1. Оценивать потребительские свойства полуфабрикатов и готовой продукции, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;

- ПК-2. Анализировать перспективы развития технологий производства кулинарной продукции, основные направления развития отрасли;
  - ПК-3. Управлять технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества и методов контроля качества продукции;
  - ПК-4. Владеть знаниями в области физиологии питания;
  - ПК-5. Руководствоваться законодательными, нормативными и техническими нормативными правовыми актами в профессиональной деятельности;
  - ПК-6. Освоить принципы рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания, состава рационов.
  - ПК-7. Владеть методами оценки качества и безопасности продукции общественного питания для выявления дефектов, некачественной пищи;
  - ПК-8. Владеть знаниями о современных рекомендуемых нормах потребления пищевых веществ для разных групп населения, количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека, режимах питания;
  - ПК-9. Организовывать и проводить отбор проб образцов кулинарной продукции;
  - ПК-10. Владеть методами органолептического и инструментального анализа кулинарной продукции;
  - ПК-11. Владеть способами и приемами обработки пищевых продуктов и протекающими в последних физико-химическими, биохимическими и другими изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям;
  - ПК-12. Уметь составлять технологическую документацию.
- В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

**Знать:**

- технические регламенты, законодательные и технические нормативно-правовые акты, регулирующие качество и безопасность кулинарной продукции;
- основы рационального питания и физиологические принципы его организации;
- физиологическую роль нутриентов, их источники и суточную потребность в них;
- принципы расчета пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции;
- особенности питания различных возрастных и профессиональных групп населения; роль лечебно-профилактического питания в предупреждении заболеваний; физиологические основы составления суточных рационов питания для различных групп населения в зависимости от пола, возраста, профессии;

- принципы построения диетического питания и основные лечебные диеты; особенности и назначение профилактических рационов питания
- способы и приемы обработки пищевых продуктов и сущность протекающих в них физико-химических, биологических, физиолого-биохимических процессов;
- основные технологии производства продуктов общественного питания;
- основные направления совершенствования ассортимента, повышения качества и безопасности кулинарной продукции.

#### **Уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам кулинарной продукции и услуг;
- определять потребность в сырье и полуфабрикатах для приготовления готовой продукции;
- составлять меню, определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей;
- соблюдать нормы и закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья; разрабатывать новые виды продукции.
- применять методы и методики оценки качества кулинарной продукции на практике.

#### **Иметь навыки:**

- работы с законодательными, техническими нормативно-правовыми актами, техническими регламентами, в соответствии с которыми вырабатывается кулинарная продукция;
- обладать навыками кулинарной обработки продуктов, основных принципов рационального питания;
- организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции, основные технологии производства продуктов общественного питания.

#### **Место дисциплины в учебном процессе:**

Курс построен с учетом достижений науки, прогрессивных технологий, обеспечивающих высокое качество готовой продукции, передового опыта и базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курса теоретических основ товароведения; необходимое внимание уделяется прогрессивным технологиям, обеспечивающим высокое качество готовой продукции.

Таким образом, курс тесно связан с учебными дисциплинами «Теоретические основы товароведения», «Гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Экономика», «Технология производства продукции общественного питания» и др.

Учебный план предусматривает для изучения учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» всего 98 часа (аудиторных – 54 ч., лекций – 26 ч., лабораторных занятий – 28 ч.).



## **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

### **Тема 1. Введение. Общие представления о технологии производства кулинарной продукции**

История развития кулинарии, ее современное состояние, основные направления развития мировой кулинарии. Основные понятия и термины, применяемые в области технологии приготовления пищи. Классификация кулинарной продукции. Нормативно-технологическая документация и технические нормативные правовые акты, действующие в сфере общественного питания.

Технологический процесс и технологические принципы производства кулинарной продукции. Классификация способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов и их характеристика.

### **Тема 2. Физиологические основы рационального питания**

Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Понятие об адекватном питании. Законы рационального питания. Режим питания. Альтернативные теории питания. Лечебное голодание. Концепция питания предков. Концепция раздельного питания. Вегетарианство. Концепция главного пищевого фактора. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция живой энергии. Концепция мнимых лекарств.

Понятие энергии. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Общее понятие об обмене веществ. Пища как источник энергии. Расчет суточных энергозатрат человека. Нормы рационального сбалансированного питания. Суточная потребность человека в пищевых веществах. Регуляция массы тела. Особенности питания и физиологические нормы для отдельных групп населения. Профилактическое и лечебное питание.

Пищевая ценность различных продуктов питания. Назначение пищи. Обмен веществ и энергетическая ценность питания. Основной обмен. Регулируемые траты энергии. Гигиенические требования к режиму питания. Составление сбалансированного рациона питания

### **Тема 3. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции**

Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (диффузия, осмос, набухание, адгезия и др.). Химическая природа и строение мышечных и соединительнотканых белков мяса, птицы и рыбы и их изменение при кулинарной обработке.

Белки яиц, молочных продуктов, овощей, фруктов, зерномучных продуктов и их изменение при кулинарной обработке.

Изменение сахаров и крахмала при кулинарной обработке и их влияние на качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Модифицированные крахмалы и их применение для приготовления кулинарной продукции.

Изменение углеводов при кулинарной обработке, влияние внешних факторов на скорость размягчения продуктов растительного происхождения.

Изменение жиров при кулинарной обработке. Правила жарки изделий во фритюре, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира.

Изменение цвета отдельных продуктов в питании в процессе кулинарной обработки. Формирование вкуса и аромата готовых кулинарных изделий и блюд.

#### **Тема 4. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов**

Первичная обработка овощей и картофеля. Технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей и картофеля. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Экономическая эффективность использования отходов.

Схемы разделки говяжьей туши (полутуши). Схемы разделки бараньей, телячьей и свиной туш. Ассортимент полуфабрикатов и их кулинарное использование. Особенности состава и строения мышечной и соединительной тканей различных частей туши (полутуши) убойного скота и их влияние на способы тепловой обработки мяса. Схема первичной обработки домашней птицы и дичи. Ассортимент полуфабрикатов из них. Условия хранения полуфабрикатов, транспортировка и сроки реализации.

Схема разделки рыбы с костным скелетом. Ассортимент полуфабрикатов и их использование. Схема разделки рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов и их использование. Обработка нерыбных продуктов моря.

Условия хранения полуфабрикатов, их транспортирование и сроки реализации.

#### **Тема 5. Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции**

Способы и режимы тепловой кулинарной обработки.

- Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке в овощах, плодах, грибах: изменение органолептических свойств, изменение структурно-механических свойств и влияние некоторых факторов на продолжительность процесса доведения полуфабриката до кулинарной готовности; потери массы, разрушение витаминов, изменение цвета, образование новых вкусовых качеств и ароматических веществ и другие изменения веществ. Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов. Выбор оптимальных способов и режимов обработки.

- Физико-химические процессы, вызывающие изменение структурно-механических свойств круп, семян бобовых и макаронных изделий, их объёма, массы формирование консистенции каш, их вкуса, аромата.

Изменение содержание растворимых веществ в процессе обработки и хранения. Технологические приёмы, обеспечивающие сохранность растворимых веществ в готовых изделиях в процессе хранения.

- Изменение массы, органолептических и структурно-механических характеристик и пищевой ценности мяса и мясопродуктов в процессе обработки. Физико-химические процессы, обуславливающие эти изменения белков мышечной и соединительной тканей, липидов, содержание воды, растворимых веществ и витаминов. Формирование цвета, вкуса и аромата готовых изделий. Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы при тепловой обработке. Выбор оптимальных способов и режимов обработки. Процесс образования бульонов при варке мяса и костей. Переход растворимых веществ и жира из мяса и костей в бульон и их изменения. Факторы, влияющие на количество веществ, переходящих в бульон. Состав бульонов.

- Изменение массы, органолептических и структурно-механических характеристик и пищевой ценности птицы и дичи в процессе обработки. Физико-химические процессы, обуславливающие эти изменения: изменение белков мышечной и соединительной тканей, липидов, содержания воды, растворимых веществ и витаминов. Формирование вкуса и аромата готовых изделий. Нормы потерь массы при тепловой кулинарной обработке. Выбор оптимальных способов и режимов обработки.

- Изменение массы, органолептических и структурно-механических характеристик и пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Физико-химические процессы, обуславливающие эти изменения: изменения белков мышечной и соединительной тканей, липидов, содержание воды, растворимых веществ и витаминов. Формирование вкуса и аромата готовых изделий. Нормы потерь массы при тепловой кулинарной обработке. Выбор оптимальных способов и режимов обработки. Процесс образования бульонов при варке рыбы и рыбных пищевых отходов. Состав бульонов.

## **Тема 6. Технология приготовления и отпуска кулинарной продукции**

Значение отдельных видов кулинарной продукции в питании и их классификация.

Классификация и ассортимент блюд из овощей. Технологические схемы производства блюд из отварных, тушеных, припущенных, жареных и запечённых овощей и грибов. Технологические схемы производства овощной котлетной массы и изделий из неё. Научное обоснование технологического процесса.

Технология каш различной консистенции, блюд из отварных бобовых и макаронных изделий, припущенного риса. Ассортимент блюд и гарниров. Жаренные и запечённые изделия из каш и отварных макаронных изделий. Требования к качеству. Сроки и условия хранения и реализации.

Технология блюд из отварного, припущенного, тушеного, жареного и запеченного мяса и мясопродуктов, из рубленого мяса. Гарниры и соусы к ним. Требования к качеству, сроки и условия реализации.



Технологический процесс варки бульонов для супов, формирование их вкуса и аромата. Технологический процесс и схемы приготовления заправочных пюреобразных прозрачных, молочных, холодных и сладких супы, ассортимент, общие правила варки.

Процесс образования бульонов при варке птицы. Состав бульонов. Технология блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запечёной птицы, дичи, кролика, из котлетной и кнельной массы. Гарниры и соусы к ним. Требования к качеству, сроки и условия реализации.

Технология блюд их отварной, припущенной, жареной, тушеной и запечёной рыбы. Гарниры и соусы к ним. Требования к качеству. Сроки и условия реализации.

Технология блюд из творога и яиц. Обработка яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент, оформление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству, сроки и условия реализации.

Принципы подбора соусов к блюдам, технологический процесс и схемы приготовления соусов различных видов: основной белый, основной красный, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, на растительном масле, на уксусе.

Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления гарниров, желе к холодным блюдам и закускам. Кулинарная обработка мясной и рыбной гастрономии. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов, салатов, винегретов, салат-коктейлей, закусок из овощей, грибов, рыбы, рыбных гастрономических продуктов, морепродуктов, мяса, мясных гастрономических продуктов, птицы, яиц и сыра. Ассортимент, отпуск блюд холодных блюд и закусок.

Технологический процесс приготовления, отпуска и подачи горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада), холодных безалкогольных напитков и алкогольных напитков. Национальные напитки.

## **Тема 7. Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, мучных блюд**

Значение блюд и изделий из муки в питании и их классификация. Сырье, его подготовка. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе, теста и выпечке изделий из него. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом. Дрожжевое слоеное тесто. Тесто для блинов и оладий. Ассортимент кулинарных изделий из дрожжевого теста, разделка и формовка изделий, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления фаршей (мясной, из ливера, рыбный, картофельный с грибами или луком, из зеленого лука с яйцом, из капусты, грибной, яблочный, творожный).

Технологический процесс приготовления пресного теста, жидкого теста для блинчиков, теста для пельменей, вареников, лапши домашней и кулинарных изделий из них. Технология приготовления и отпуска мучных блюд (пельмени, вареники, блинчики с различными начинками, блины, оладьи).

Технологический процесс приготовления песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент изделий, формовка, режим выпечки. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий, режим выпечки.

Технологический процесс приготовления белково-воздушного теста. Ассортимент изделий, режим выпечки. Классификация отделочных полуфабрикатов и особенности технологии их приготовления.

Показатели качества и безопасности, условия и сроки годности (хранения) и реализации. Составление технологических карт. Расчет расхода продовольственного сырья для приготовления мучных кулинарных кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологическими документами, действующими в сфере общественного питания

## **Тема 8. Технология приготовления кулинарной продукции для отдельных контингентов питающихся**

Задачи лечебного (диетического), лечебно-профилактического питания. Основы лечебного питания. Специальные кулинарные приемы, применяемые в диетическом питании. Особенности приготовления блюд для различных диет. Ассортимент блюд и меню лечебного питания. Основы и значение питания детей дошкольного возраста. Характеристика технологических процессов приготовления кулинарной продукции. Особенности питания школьников. Ассортимент блюд и меню школьного питания. Особенности питания учащихся учреждений образования. Рационы питания в зависимости от характера труда учащихся.

## **Тема 9. Технология производства готовой продукции в зарубежных странах**

Особенности кухонь различных стран. Технология приготовления блюд и изделий в европейской, африканской и американской кухнях. Технология приготовления блюд и изделий в азиатских (китайской, индийской, японской) кухнях.

## **Тема 10. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

Методы оценки качества продукции. Физические, химические,

микробиологические методы. Традиционный (лабораторный), экспертный и социологический.

Органолептическая оценка продукции общественного питания. Качество заказных и фирменных блюд. Количественная характеристика качества продукции.

Лабораторный контроль качества продукции предприятий общественного питания.

Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями. Экспресс-методы.

## **КУРСОВАЯ РАБОТА**

Не предусмотрена.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров»

| Номер<br>раздела, темы | Название раздела, темы                                                                                        | Количество аудиторных часов |                              |                        |                          |                           | Количество<br>часов<br>УСР | Форма<br>контроля<br>знаний           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
|                        |                                                                                                               | Лекции                      | Практи-<br>ческие<br>занятия | Семинарские<br>занятия | Лабораторны<br>е занятия | Иное                      |                            |                                       |
| 1                      | 2                                                                                                             | 3                           | 4                            | 5                      | 6                        | 7                         | 8                          | 9                                     |
| 1                      | Введение. Общие представления о технологии производства кулинарной продукции.<br>Лабораторная работа № 1.     | 2                           |                              |                        | 4                        | [1-14, 18]                |                            | опрос, тест, защита работы            |
| 2                      | Физиологические основы рационального питания.<br>Лабораторная работа № 2.                                     | 2                           |                              |                        | 4                        | [1-7, 18,19,21-23, 25,31] |                            | защита работы, контрольная работа № 1 |
| 3                      | Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции.<br>Лабораторная работа № 3. | 4                           |                              |                        | 4                        | [1-7, 18-23]              |                            | опрос, защита работы                  |
| 4                      | Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов.<br>Лабораторная работа № 4.                      | 2                           |                              |                        | 4                        | [1-9, 17-18, 32]          |                            | защита работы, контрольная работа № 2 |
| 5                      | Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции.<br>Лабораторная работа № 5.                    | 2                           |                              |                        | 4                        | [1-9, 17-18, 22, 32]      |                            | опрос, тест, защита работы            |



| 1             | 2                                                                                                                         | 3         | 4 | 5 | 6         | 7                   | 8 | 9                                     |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|---|-----------|---------------------|---|---------------------------------------|
| 6             | Технология приготовления и отпуска кулинарной продукции.<br>Лабораторная работа № 6.                                      | 4         |   |   | 2         | [1-7, 15-18, 28-29] |   | опрос, защита работы                  |
| 7             | Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, мучных блюд.<br>Лабораторная работа № 6 (продолжение). | 4         |   |   | 2         | [1-7, 18-20]        |   | защита работы, контрольная работа № 3 |
| 8             | Технология приготовления кулинарной продукции для отдельных контингентов питающихся.                                      | 2         |   |   |           | [1-7, 28-31]        |   | опрос, защита работы                  |
| 9             | Технология производства готовой продукции в зарубежных странах.<br>Лабораторная работа № 7.                               | 2         |   |   | 4         | [1, 18]             |   | опрос, защита работы                  |
| 10            | Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.                                                              | 2         |   |   |           | [1-14, 18]          |   | опрос, защита работы                  |
| <b>Итого:</b> |                                                                                                                           | <b>26</b> |   |   | <b>28</b> |                     |   | <b>зачет</b>                          |

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### *Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи»*

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Самостоятельное занятие студентов предусматривает следующее:

- ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине, изучение и подбор необходимой основной и дополнительной литературы;
- проработку обзорного лекционного материала и рекомендованной преподавателем специальной литературы;
- подготовку к лабораторным работам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовку к выполнению диагностических форм контроля (тесты, письменные контрольные работы, опросы, собеседование и защита выполненных на лабораторных занятиях заданий);
- подготовку к зачету (экзамену).

### *Перечень лабораторных работ*

Лабораторная работа № 1. (Тема 1. Введение. Общие представления о технологии производства кулинарной продукции).

Лабораторная работа № 2. (Тема 2. Физиологические основы рационального питания).

Лабораторная работа № 3. (Тема 3. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции).

Лабораторная работа № 4. (Тема 4. Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов).

Лабораторная работа № 5. (Тема 5. Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции).

Лабораторная работа № 6. (Тема 6. Технология приготовления и отпуска кулинарной продукции; Тема 7. Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, мучных блюд ).

Лабораторная работа № 7. (Тема 9. Технология производства готовой продукции в зарубежных странах).

*Законодательные и нормативные акты*

1. Национальный Интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь PravoBy.info. О санитарно-эпидемическом благополучии населения: Закон Республики Беларусь от 07.01.2012 г. № 340-3 / Текст документа по состоянию на январь 2012. – Минск, 2012. – Режим доступа : <http://www.pravo.by/main.aspx?guid=3871&p0=H11200340&p2={NRPA}> – Дата доступа : 12.04.2014.

2. Национальный Интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь PravoBy.info. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь № 217-3 от 29 июня 2003 г. / Текст документа по состоянию на август 2003. – Режим доступа : <http://www.pravo.by/main.aspx?guid=3871&p0=h10300217&p2={NRPA}> – Дата доступа : 12.04.2014.

3. О внесении дополнений и изменений в Закон Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека»: Закон Республики Беларусь. № 302 – 3 от 5 июля 2004 г. // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. № 11, 22 июля 2004 г. С. 14 – 15.

4. Санитарные нормы и правила и гигиенические нормативы «Требования к потреблению пищевых веществ и энергии для различных групп населения Республик Беларусь» // Постановление Министерства здравоохранения Респ. Беларусь от 14 марта 2011 г. № 16.

5. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь от 9 января 2002 г. № 90-3: в ред. Закона Респ. Беларусь от 8 июля 2008 г. № 366-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2008. — № 170. — 2/1463.

6. Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», Гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»: Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 г. № 52. — Введ. 21.06.2013. — Минск: ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», 2013. — 371 с.

7. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011. — Введ. 01.07.2013. — Минск: Решение Комиссии Таможенного союза № 880, 2011. — 156 с.

8. СТБ 1209-2005 – Государственный стандарт Республики Беларусь «Общественное питание. Термины и определения». – Минск: Госстандарт 2005. – 14 с.

9. ГОСТ 30524-97 – Межгосударственный стандарт «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». – Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1997. – 8 с.

10. РД РБ 03180.52-2000 – Руководящий документ Республики Беларусь «Услуги общественного питания. Классификация. Номенклатура показателей качества». – Минск: Госстандарт, 2000. – 8 с.

11. СТБ 1210 - 2010 – Государственный стандарт Республики Беларусь «Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия». – Минск: Госстандарт, 2010. – 16 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Минск, 2012 г. – 686 с.

13. Сборник технологических карт белорусских блюд. Минск, 2012. - 572 с.

14. Сборник Технологических карт блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания всех форм собственности, 2012.

## ЛИТЕРАТУРА

### *Основная:*

15. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ФОРУМ; ИНФРА-М, 2007.

16. Платонов, В.Н. Организация торговли. – Минск: БГЭУ, 2002.

17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2006.

18. Фурс, И.Н. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания / И.Н. Фурс. – Минск: Белорус. ассоц. кулинаров, 1998.

19. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи. / В.И. Богушева. М: Феникс (BankKnig.com), 2007. – 189 с.

20. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания / К.П. Кондратьев. – Изд-во: ВСГТУ, 2007. – 108 с.

21. Шарковский, Е.К. Гигиена продовольственных товаров: учебное пособие / Е.К. Шарковский. – М.: Новое знание, 2003.

22. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – 2-е изд. / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2002.

23. Уласевич, М.В. Приготовление пищи. Спецтехнология / М.В. Уласевич. – Минск: Вышэйшая школа, 2003.

### *Дополнительная:*

24. Горшков, А.И., Липатова С.В. Гигиена питания/ А.П. Горшков, С.В. Литвинова. - М.: Медицина, 1987.

25. Павлоцкая, Л.Ф. и др. Физиология питания /Л.Ф. Полоцкая [и др.]. - М.: Высшая школа, 1989.

26. Ловачева, Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции / Г.Н. Ловачева [и др.]. - М.: Экономика, 1990.



27. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
28. Бренц, М.Я. Технология приготовления диетических блюд/М.Я. Бренц, Н.П. Сизова. - М.: Экономика, 1983.
29. Ростовский, В.С. Технология производства продукции общественного питания: учебник / В.С. Ростовский. - Киев: Высшая школа, 1991.
30. Грубергриц, А.Я. Лечебное питание: Справочное пособие. - 3-е изд./ А.Я. Грубергриц, Ю.В. Линецкий. - Киев: Выща школа, 1989.
31. Уголев А.М. Теория адекватного питания и трофология /А.М. Уголев. - СПб. : Наука, 1991.
32. Ригель, С.И. Технология приготовления пищи: практикум /С.И. Ригель. - Минск: Беларусь, 2008.

### ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

| Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование | Название кафедры                        | Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине | Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола) |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Теоретические основы товароведения (в отрасли)             | Товароведения продовольственных товаров | Не имеется                                                                                                    | Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПТ<br>Протокол №<br>от 2016 г.             |
| 2. Товарная экспертиза (в отрасли)                            | Товароведения продовольственных товаров | Не имеется                                                                                                    | Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПТ<br>Протокол №<br>от 2016 г.             |

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО**  
на 2015/2016 учебный год

| №<br>п/п | Дополнения и изменения | Основание |
|----------|------------------------|-----------|
| 1        | Нет                    |           |

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров (протокол № 8 от 12 марта 2015 г.)

Заведующий кафедрой  
канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_

А.Н. Лилишенцева

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета  
канд. экон. наук, доцент

\_\_\_\_\_

С.И. Скриба