

Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования  
“Белорусский государственный  
экономический университет”

  
\_\_\_\_\_ В.Н.Шимов

“ 18 ” \_\_\_\_\_ 2014 г.

Регистрационный № УД 1946-14 /баз.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине  
для специальности  
1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»

2014

## **СОСТАВИТЕЛЬ**

*Сергейчик С.А.*, профессор кафедры товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доктор биологических наук, профессор.

## **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

*Перминов Е.В.*, доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент;

*Ветохин С.С.*, заведующий кафедрой физико-химических методов сертификации продукции Учреждения образования «Белорусский государственный технологический университет», кандидат физико-математических наук, доцент.

## **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 1 от 29.08.2013);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 3 от 05.02.\_\_\_\_\_.2014).

Ответственный за редакцию: Сергейчик С.А.

Ответственный за выпуск: Сергейчик С.А.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Цель преподавания дисциплины** - дать будущим коммерсантам сферы услуг знания по технологии производства продукции общественного питания, необходимые им для того, чтобы технически обосновано и экономически грамотно претворять в жизнь задачу обеспечения населения физиологически полноценным, безопасным, с высокими вкусовыми свойствами питанием; научить студентов систематическому пополнению знаний по курсу.

### **Основные задачи курса:**

1. Ознакомление будущих коммерсантов с физиологическими основами рационального питания, основами производства кулинарной продукции и нормативной документацией (НД), в соответствии с которой производится продукция.
2. Дать студентам знания по всем способам и приемам 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.
3. Изучение технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции, способов управления технологическими процессами с целью получения технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества и методов контроля качества продукции, способов оформления блюд и изделий и их отпуска потребителям.
4. Изучение основных требований технологии к улучшению ассортимента выпускаемой продукции, а также требований, возникающих при переходе на индустриальный путь производства пищи.
5. Изучение технологии производства готовой продукции в зарубежных странах как фактор обеспечения конкурентоспособности предприятий общественного питания.
6. Ознакомление с особенностями лечебного (диетического), профилактического питания и питания отдельных групп населения.
7. Закрепление теоретических знаний по технологии : овладение приемами обработки сырья и полуфабрикатов , получение навыков приготовления наиболее распространенных блюд кулинарных изделий , а также навыков составления меню, овладение основными правилами и методами брокеража готовой пищи во время лабораторных занятий.

В результате изучения дисциплины студенты должны

### **знать:**

- основы технологии производства продукции общественного питания, необходимые для технически обоснованного и экономически грамотного претворения в жизнь задачи обеспечения населения

- физиологически полноценным, безопасным, с высокими вкусовыми свойствами питанием;
- физиологические основы рационального питания;
  - принципы производства кулинарной продукции и нормативную документацию, в соответствии с которой производится продукция;
  - способы и приемы обработки пищевых продуктов и сущность протекающих в них физико-химических и биохимических изменений;
  - основные требования технологии к улучшению ассортимента выпускаемой продукции;
  - технологию производства готовой продукции в зарубежных странах;
  - особенности лечебного (диетического), профилактического питания и питания отдельных групп населения;

**уметь:**

- владеть приемами и способами обработки сырья и полуфабрикатов, производства готовой продукции, оформления блюд отечественной и зарубежной кухни и их отпуска потребителям;
- составлять физиологически полноценные суточные рационы питания;
- осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

**иметь навыки:**

- работы с НД на продукцию общественного питания, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, составления меню;
- технологии приготовления наиболее распространенных блюд и кулинарных изделий отечественной и зарубежной кухни;
- контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Место дисциплины в учебном процессе:**

Курс построен с учетом достижений науки, техники, передового опыта предприятий общественного питания и базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курса товароведения продовольственных товаров; необходимое внимание уделяется технико-экономическим показателям производства.

Таким образом, курс тесно связан с товароведением пищевых продуктов, экономикой и организацией общественного питания и является одним из основных при подготовке коммерсантов для сферы услуг.

**Всего по дисциплине – 198 часов (аудиторных – 86 ч., лекций – 46 ч., лабораторных занятий – 40 ч.)**

**Примерный тематический план  
по дисциплине «Технология производства в общественном питании»**

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Лекций	Лаб. занятий
1	Введение	2	2	-
2	Физиологические основы рационального питания	12	10	2
3	Общие представления о технологии производства продукции общественного питания	6	6	-
4	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	10	6	4
5	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции. Оформление блюд и отпуск потребителям	46	16	30
6	Технология производства кулинарной продукции в зарубежных странах	8	4	4
7	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	2	2	-
	Всего	86	46	40

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

## 1. Введение

*Предмет дисциплины «Технология производства в общественном питании», его содержание и место в подготовке коммерсантов для сферы услуг.* Предмет и задачи курса, его содержание и место в учебном плане. Задачи технологии по улучшению качества и совершенствованию ассортимента пищевой продукции, повышению экономической эффективности ее производства.

Гигиеническая оценка состояния питания населения Республики Беларусь и пути его улучшения.

## 2. Физиологические основы рационального питания

*Питание и жизнедеятельность организма человека.* Роль питания в жизнедеятельности организма человека. Характеристика и значение отдельных компонентов пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества). Строение и функции пищеварительной системы. Регуляция процессов пищеварения. Основные принципы рационального и сбалансированного питания. Понятие об адекватном питании.

Энергетические траты организма. Рекомендуемые нормы содержания пищевых веществ в суточных рационах питания и их калорийность. Усвояемость пищи и факторы, ее определяющие. Режим питания. Гигиена и санитария питания. Пищевые отравления и их профилактика. Защитные компоненты пищи. Антилиментарные факторы.

*Физиологические основы составления пищевых рационов.* Физиологические принципы построения пищевых рационов. Комплектация блюд для отдельных приемов пищи. Составление меню и его дифференциация для разных контингентов питающихся. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания.

*Защитные компоненты пищи и компоненты, неблагоприятно влияющие на организм.* Характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи и их классификация. Источники защитных веществ пищи. Факторы, противодействующие влиянию защитных веществ.

Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.

*Особенности питания отдельных групп населения, профилактического и лечебного питания.* Особенности питания отдельных групп населения (детей и подростков, студентов, научных сотрудников, работников промышленных предприятий, спортсменов, беременных женщин, матерей, пожилых людей).

Профилактическое питание. Лечебное питание. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии. Диеты и их назначение.

Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации.

### **3. Общие представления о технологии производства продукции общественного питания**

*Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания.* Принципиальная схема процесса производства кулинарной продукции. Характеристика основных стадий процесса. Экономическая и технологическая целесообразность различных схем производства продукции. Пути индустриализации и повышения экономической эффективности производства продукции общественного питания.

Ассортимент и краткая характеристика продукции общественного питания.

*Первичная и тепловая обработка продуктов.* Общая характеристика приемов первичной обработки продуктов. Пищевые продукты как объекты тепловой обработки. Принципы обоснования оптимального режима тепловой обработки. Основные, комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки продуктов. Совершенствование способов тепловой обработки продуктов с целью повышения качества готовой продукции.

*Изменение пищевой ценности продуктов при первичной и тепловой обработке и их влияние на качество готовой продукции.* Изменение пищевой ценности продуктов при первичной обработке. Изменение основных пищевых веществ, вкусовых свойств, консистенции и цвета продуктов при тепловой обработке. Изменение содержания витаминов. Влияние изменений, происходящих при первичной и тепловой обработке на пищевую ценность, вкусовые достоинства и экономические показатели производства готовой продукции.

*Документы, регламентирующие технологические процессы и качество готовой продукции.* Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие. Стандартизация продукции общественного питания. Технические нормативные правовые акты (ТНПА), их содержание, построение и значение в обеспечении пищевой продукции высокого качества продукции. Рецептурные справочники, их содержание и роль в организации технологического процесса.

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

Общая характеристика первичной обработки продуктов и производство полуфабрикатов.

*Полуфабрикаты из овощей.* Первичная обработка овощей и картофеля. Технологические схемы производства полуфабрикатов из овощей и картофеля. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.

Экономическая эффективность использования отходов. Условия хранения полуфабрикатов, их транспортирование и сроки реализации.

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

***Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.*** Схема разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря и их использование. Обработка нерыбных продуктов моря. Условия хранения полуфабрикатов, транспортировка и сроки реализации.

## **5. Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции. Оформление блюд и отпуск потребителям**

Общая характеристика тепловой обработки продуктов и производстве готовой продукции. Физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных компонентов пищи в процессе тепловой обработки. Виды нагрева продуктов. Способы тепловой обработки пищевых продуктов.

***Бульоны и соусы.*** Бульоны из продуктов животного происхождения. Процесс образования бульона, режимы варки. Грибной бульон и овощные отвары. Централизованное производство бульонов. Условия хранения и сроки реализации.

Соусы. Значение в питании. Классификация. Схемы производства соусов. Основные соусы и их производные. Централизованное производство соусов. Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами. Условия хранения и сроки реализации.

***Супы. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.*** Супы. Значение в питании. Классификация. Схемы производства супов. Ассортимент, условия хранения и сроки реализации супов.

Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Вареные, припущенные, жареные, тушеные и запеченные картофель и овощи. Режимы обработки и нормы выхода. Приготовление блюд из грибов. Ассортимент блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Оформление и отпуск потребителям.

***Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.*** Способы обработки продуктов. Схемы производства каш, консистенция каш и выход готового продукта. Жареные и запеченные изделия из круп. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации блюд. Оформление и отпуск потребителям.



**Блюда из мяса и субпродуктов, птицы.** Способы тепловой обработки мяса и птицы. Приготовление блюд и изделий. Ассортимент блюд из мяса и птицы. Подбор гарниров и соусов. Блюда из субпродуктов. Ассортимент и приготовление изделий из котлетной массы. Условия хранения и сроки реализации блюд и изделий. Оформление и отпуск потребителям.

**Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.** Ассортимент и приготовление блюд из рыбы. Ассортимент и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря. Подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

**Блюда из яиц и творога.** Способы обработки, используемые для приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

**Замороженные кулинарные изделия.** Ассортимент замороженных кулинарных изделий, технология их производства. Условия хранения, размораживания и разогрева замороженных кулинарных изделий. Оформление и отпуск потребителям.

**Холодные блюда и закуски.** Классификация холодных блюд и закусок, их назначение. Обработка продуктов и приготовление блюд и закусок, особенности их оформления. Горячие закуски. Ассортимент блюд и закусок. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

**Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки.** Классификация сладких блюд. Компоты, желеобразные блюда, мороженое. Суфле, пудинги и другие сладкие блюда. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

Горячие и холодные напитки. Классификация. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада. Коктейли. Холодные напитки собственного производства. Условия хранения и сроки реализации. Оформление и отпуск потребителям.

**Изделия из теста.** Формирование теста из пшеничной муки. Способы разрыхления теста. Виды и технология приготовления дрожжевого теста. Виды и технология приготовления бездрожжевого (пресного) теста. Централизованное производство полуфабрикатов из муки (теста). Фарши и отделочные полуфабрикаты для изделий из теста.

Ассортимент и производство изделий из дрожжевого теста. Ассортимент и производство изделий из бездрожжевого теста. Выпечка изделий из теста. Отделка готовых полуфабрикатов из теста. Условия и сроки реализации мучных изделий.

Мучные блюда и кулинарные изделия. Отпуск потребителям. Условия и сроки реализации. Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия. Условия и сроки хранения и реализации.

## **6. Технология производства кулинарной продукции в зарубежных странах**

Особенности технологии производства кулинарной продукции кухонь различных стран мира. Технология приготовления блюд и изделий в национальной кухне Республики Беларусь.

Технология приготовления блюд и изделий в европейской, африканской и американской кухнях

Технология приготовления блюд и изделий в китайской и японской кухнях.

## **8. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции**

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляемый на предприятиях общественного питания. Контроль качества пищевых продуктов, осуществляемый технологическими и санитарными лабораториями. Государственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Органолептический анализ (бракераж) пицци. Порядок отбора проб для анализа качества пищевых продуктов. Методы, применяемые при контроле качества пищевой продукции.

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### *Законодательные и нормативные акты*

1. О санитарно-эпидемическом благополучии населения: Закон Республики Беларусь от 23.11.1993 г. № 283-ХП // Ведомости Национального собрания Республики Беларусь. 2002, № 19.
2. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь № 217-3 от 29 июня 2003 г. // Национальная экономическая газета. Приложение «Информбанк». № 64. 22 августа 2003 г. С. 2-6.
3. О защите прав потребителей: Закон Республики Беларусь № 90-3 от 9 января 2002 г. // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. № 10, 26 января 2002 г. С. 3 – 23.
4. О государственном управлении в области обеспечения радиационной безопасности населения// Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. 2000, № 118. 5/4801. 14 декабря 2000 г., № 1914.
5. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Республики Беларусь № 262 – 3 от 5 января 2004 г. // Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь. № 4, 16 января 2004 г. С. 26 – 27.
6. 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.
7. 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 11 марта 2011 г. № 16.

### *Основная литература*

8. Фурс, И.Н. Технология производства продукции общественного питания: учебное пособие / И.Н. Фурс. – Минск: БГЭУ, 2002. - 798 с.
9. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 556 с.
10. Сергейчик, С.А. Физиологическая роль химических элементов продуктов питания: учебно- методическое пособие / С.А. Сергейчик. – Минск.: БГЭУ, 2008. – 193 с.
11. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи / С.И. Ригель. – Минск: Беларусь, 2008. – 309 с.

### *Дополнительная литература*

12. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетическая ценность

- пищевых продуктов / Под ред. академика АМН СССР А.А. Покровского. М.: Пищевая промышленность, 1976.- 227 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Минск: Бел. ассоциация кулинаров, 1996. - 614 с.
  14. Сборник рецептур белорусских блюд для предприятий общественного питания всех форм собственности. – Минск: Бел. ассоциация кулинаров. - 1997. 251 с.
  15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общ. Питания всех форм собственности. – Минск: Бел. ассоциация кулинаров, 1997. - 646 с.
  16. Уласевич, М.В. Приготовление пищи: спецтехнология /М.В. Уласевич. – Минск: Вышэйшая школа, 2003. – 367 с.
  17. Уголев, А.М. Теория адекватного питания и трофология /А.М. Уголев. – СПб: Наука, 1991. - 272 с.
  18. Диетическая кулинария. Лучшие рецепты. – Минск: Современное слово, 1998. - 288 с.
  19. Сорока, Н.Ф. Питание и здоровье / Н.Ф. Сорока. – Минск.: Беларусь, 1999. – 350 с.
  20. Иванова, Л. Пряности, специи, приправы Л. Иванова. – Смоленск: Русич, 1999. – 624 с.
  21. Волощук, Г.А. Особенности кухни народов мира / Г.А. Волощук, А.В. Ничипоренко. – Киев: Реклама, 1990. - 126 с.
  22. Кухня народов Европы. – М. : СП «Квадрат», 1993. - 350 с.
  23. Самые популярные блюда мира / З.И. Дудюк – Минск: Литература, 1997. - 736 с.
  24. Бурло, В.Д. Французская кухня для вас / В.Д. Бурло, И.А. Рыбкина. Минск: Брильянт, 1997. - 480 с.
  25. Шарковский, Е.К. Гигиена продовольственных товаров: учебное пособие / Е.К. Шарковский. – М.: ООО «Новое знание», 2003. - 263 с.
  26. Татарченко, И.И. Химия субтропических и пищевых продуктов И.И. Татарченко, И.Г. Мохначев, Г.И. Касьянов. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 256 с.
  27. Горбачев, В.В. Витамины. Микро – и макроэлементы. Справочник / В.В. Горбачев, В.Н. Горбачева. – Минск: Книжный дом, 2012. – 544 с.
  28. Касьянов, Г.И. Технология продуктов детского питания: учебник / Г.И. Касьянов. – М.: Мастерство; Изд. центр «Академия», 2012. – 224 с.
  29. Лифляндский, В.Г. Новейшая энциклопедия незаменимых веществ / В.Г. Лифляндский. – Санкт – Петербург: Изд. дом «Нева», 2004. – 384 с.
  30. Зуева, Е.А. Справочник по биодобавкам / Е.А. Зуева. – Ростов - н/Дону: Феникс, 2003. – 320 с.
  31. Аткинс, Р.С. Биодобавки: природная альтернатива лекарствам / Р. С. Аткинс. // Пер. с англ. – Минск: ООО «Попурри», 2004. – 800 с.
  32. Гавриленков, А.М. Экологическая безопасность пищевых производств / А.М. Гавриленко, С.С. Зарцына, С.Б. Зуева. – Минск: СПб: Гиорд, 2005. – 272 с.

33.Справочник по товароведению продовольственных товаров. / Л.С. Микулович [и др.] – Минск: Белорусская ассоциация кулинаров, 2006. – 768 с.

Belarus State Economic University. Library.  
<http://www.bseu.by>