

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

_____ В.Ю. Шутилин

«_____» _____ 2021 г.

Регистрационный № УД _____/уч.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине для специальности
1-25 01 13 Экономика и управление туристской индустрией
специализации
1-25 01 13 02 Экономика и управление гостиницами и ресторанами

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 1-25 01 13-2021, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 13 Экономика и управление туристской индустрией специализации 1-25 01 13 02 Экономика и управление гостиницами и ресторанами, утвержденного _____ 2021 г., регистрационный № _____.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Сорока А.В., доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат биологических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Акулич Н.В., ведущий научный сотрудник УЗ «Национальная антидопинговая лаборатория», кандидат биологических наук, доцент;

Брайкова А.М., заведующий кафедрой физикохимии материалов и производственных технологий учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол №11 от 14 мая 2021 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № ____ от _____ 2021 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Технология приготовления ресторанной продукции» относится к циклу дисциплин специализации (модуль «Товароведение и делопроизводство»).

Учебная программа учебной дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» разработана для обучающихся по специальности 1-25 01 13 Экономика и управление туристской индустрией специализации 1-25 01 13 02 Экономика и управление гостиницами и ресторанами и направлена на формирование у студентов прочных знаний научных основ технологии приготовления ресторанной продукции, международной терминологии, современных тенденций.

Цель преподавания учебной дисциплины – формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических умений о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска ресторанной продукции, оценки ее качества и безопасности, реализуемой на предприятиях общественного питания. Изучение дисциплины позволит приобрести необходимые практические навыки и умения, развить творческую активность, инициативность и способность к самостоятельной работе, необходимые для профессиональной деятельности.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- обеспечить усвоение теоретических знаний и систематическое их совершенствование;
- сформировать целостное представление о технологических процессах приготовления ресторанной продукции;
- ознакомить с современными тенденциями рационального питания, оптимального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы технологического процесса приготовления ресторанной продукции из различных видов сырья, в том числе с учетом национальных особенностей различных кухонь мира.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» должна обеспечить формирование компетенции:

СК-7 – Оценивать потребительские свойства полуфабрикатов и готовой продукции, знать факторы, формирующие и сохраняющие их качество.

В результате изучения учебной дисциплины «Технология приготовления ресторанной продукции» обучающийся должен:

знать:

- технические регламенты, законодательные и технические нормативно-правовые акты, регулирующие качество и безопасность ресторанной продукции;
- основы рационального питания и физиологические принципы его организации;

- физиологическую роль нутриентов, их источники и суточную потребность в них, а также принципы расчета пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции;

- особенности питания различных возрастных и профессиональных групп населения; физиологические основы составления суточных рационов питания для различных групп населения в зависимости от пола, возраста, профессии, принципы построения диетического питания и основные лечебные диеты;

- способы и приемы обработки пищевых продуктов и сущность протекающих в них физико-химических, биологических, физиолого-биохимических процессов;

- основные технологии производства ресторанной продукции;

- основные направления совершенствования ассортимента, повышения качества и безопасности кулинарной продукции.

Уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам ресторанной 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.

Владеть:

- навыками работы с законодательными, техническими нормативно-правовыми актами, техническими регламентами, в соответствии с которыми вырабатывается ресторанная продукция;

- навыками кулинарной обработки продуктов, на основе принципов рационального питания и национальных особенностей кухонь мира;

- организации технологического процесса приготовления, оформления и подачи разнообразной ресторанной продукции.

Курс тесно связан с учебными дисциплинами «Товароведение и экспертиза пищевого сырья и продукции питания», «Организация деятельности гостиниц и ресторанов» и др.

В соответствии с учебным планом **дневной формы получения высшего образования** первой ступени для специальности 1-25 01 13 Экономика и управление туристской индустрией специализации 1-25 01 13 02 Экономика и управление гостиницами и ресторанами учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» рассчитана на 108 часов, из них аудиторных занятий – 52 часа. Распределение по видам занятий: лекций – 20 часа; лабораторных занятий – 32 часа. Форма текущей аттестации – экзамен.

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. Роль государства в регулировании общественного питания Республики Беларусь, а также в формировании образа процветающей, сильной, гостеприимной страны с многовековыми национальными традициями.

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 вещества 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 ресторанной 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, запечённой 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 запечённой 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-маслянные, 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 безопасным 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
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»
для специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»
специализации 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами»
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		лекции	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия	количес т во часов УСРС			
						лек- ции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Введение. Общие представления о технологии производства кулинарной продукции	2						[1-3, 8], ЭУМК	Опрос, защита реферата
2	Физиологические основы рационального питания Лабораторная работа 1	2			4			[3-5,7, 11], ЭУМК	Опрос, защита работы
3	Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции	2						[2,4,5, 10- 17], ЭУМК	Опрос, защита реферата
4	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	2						[2,4,5, 10- 17], ЭУМК	Опрос, защита работы
5	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции Лабораторная работа 2	2			4			[2,4,5, 10- 17], ЭУМК	Опрос, защита работы, контрольна я работа 1

6	Технология приготовления и отпуска ресторанной продукции Лабораторная работа 3-6	2			16			[2,4,5, 10-17], ЭУМК	Опрос, защита работы, контрольна я работа 2
7	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, мучных блюд Лабораторная работа 7	2			4			[2,4,5, 10-17], ЭУМК	Опрос, защита работы
8	Технология приготовления кулинарной продукции для отдельных контингентов питающихся	2						[2,4,5, 10-17], ЭУМК	Опрос, защита реферата
9	Технология производства готовой продукции в зарубежных странах Лабораторная работа 8	2			4			[2,4-6, 10-17], ЭУМК	Опрос, защита работы, контрольна я работа 3
10	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2						[1-4, 7-17], ЭУМК	Опрос, защита реферата
	ИТОГО:	20			32				Экзамен

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции»

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

Основными направлениями самостоятельной работы обучающихся являются:

- первоначально подробное ознакомление с учебной программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к лабораторным занятиям с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы, устный опрос и т.п.);
- подготовка к экзамену.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Акимова, Н. А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник по направлениям бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания», «Менеджмент» / Н. А. Акимова, А. Ю. Соколов. – М. : Кнорус, 2020. – 204 с. – (Бакалавриат).

2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании" / Е. Б. Мрыхина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. - 416 с. : ил. - (Профессиональное образование).

3. Платонов, В. Н. Организация и технология торговли : учебник для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Коммерческая деятельность", "Товароведение и экспертиза товаров",

"Товароведение и торговое предпринимательство" / В. Н. Платонов, Л. С. Климченя. - Минск : БГЭУ, 2017. - 425, [1] с. : ил.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического и среднего специального образования по специальности "Общественное питание" / С. И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 570 с. : ил.

5. Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие [для студентов высших учебных заведений специальности 1-25 01 09 "Товароведение и экспертиза товаров" (специализация 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")]/ Е. В. Коляда, М. М. Петухов ; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. - Минск : БГЭУ, 2018. - 161, [1] с. : ил.

Дополнительная:

6. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091552> (дата обращения: 12.05.2021). – Режим доступа: по подписке.

7. Гавриченкова, С. С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы среднего специального образования по группе специальностей "Общественное питание" / С. С. Гавриченкова, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2020. - 210 с. : ил.

8. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- М. : Дашков и К, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04078-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1231978> (дата обращения: 12.05.2021). – Режим доступа: по подписке.

9. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — СПб. : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818> (дата обращения: 12.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи. Практикум : учебное пособие для учащихся учреждений, обеспеч. получение проф.-техн.

образования по учеб. спец. "Общественное питание" (единичная квалификация "Повар") / С. И. Рагель. - Минск : Беларусь, 2008. - 308, [1] с.

11. Сборник технологических карт блюд диетического питания / ООО "Научно-информационный центр - БАК" ; [сост.: Г. И. Василега и др.]. - Минск : НИЦ-БАК, 2018. - 341, [1] с.

12. Сборник технологических карт блюд национальных кухонь стран ближнего зарубежья : [сост.: Н. В. Василькова, И. А. Савкина] ; ООО "Научно-информационный центр-БАК". - Минск : НИЦ-БАК, 2012. - 452 с., [14] л. ил. : ил.

13. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию белорусской национальной кухни / [разраб.: Г. И. Василега, Н. В. Василькова] ; ООО "Научно-информационный центр-БАК". - Минск : НИЦ-БАК, 2020. - 331, [1] с., [5] л. цв. ил. : ил.

14. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания / [сост.: Г. И. Василега, Н. В. Василькова, И. А. Савкина]. - Минск : НИЦ-БАК, 2019. - 660, [1] с.

15. Стасюкевич, С. В. Технология организации общественного питания : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического образования по специальности "Общественное питание" (квалификации "Бармен", "Официант") / С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш. - Минск : РИПО, 2019. - 371 с., [20] л. цв. ил. : ил., табл.

16. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207> (дата обращения: 12.05.2021). — Режим доступа: по подписке.

17. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — СПб. : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 12.05.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-источники:

18. Президента Республики Беларусь : информационный портал : официальный сайт. — URL: <https://president.gov.by/ru> (дата обращения: 12.05.2021)

19. Совет министров Республики Беларусь : официальный сайт. — URL: <https://government.gov.by> (дата обращения: 12.05.2021)

20. Belarus.by : официальный сайт Республики Беларусь. — URL: <https://belarus.by> (дата обращения: 12.05.2021)

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»
для специальности 1-25 01 13 «Экономика и управление туристской индустрией»
специализации 1-25 01 13 02 «Экономика и управление гостиницами и ресторанами»
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
1	2	3	4	5
2	Физиологические основы рационального питания Лабораторная работа 1	4	Таблицы, справочник химического состава пищевых продуктов	Опрос, защита работы
5	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции Лабораторная работа 2	4	Справочники, опытные образцы, лабораторное оборудование	Опрос, защита работы, контрольная работа 1
6	Технология приготовления и отпуска ресторанной продукции. Технология приготовления супов. Лабораторная работа 3	4	Справочники, опытные образцы, лабораторное оборудование	Опрос, защита работы
6	Технология приготовления и отпуска ресторанной продукции. Технология приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из мяса. Лабораторная работа 4	4	Справочники, опытные образцы, лабораторное оборудование	Опрос, защита работы

6	Технология приготовления и отпуска ресторанной продукции. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Лабораторная работа 5	4	Справочники, опытные образцы, лабораторное оборудование	Опрос, защита работы
6	Технология приготовления и отпуска ресторанной продукции. Технология приготовления блюд из яиц и молокопродуктов. Лабораторная работа 6	4	Справочники, опытные образцы, лабораторное оборудование	Опрос, защита работы, контрольная работа 2
7	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, мучных блюд Лабораторная работа 7	4	Справочники, опытные образцы, лабораторное оборудование	Опрос, защита работы
9	Технология производства готовой продукции в зарубежных странах Лабораторная работа 8	4	Справочники, опытные образцы, лабораторное оборудование	Опрос, защита работы, контрольная работа 3
	Итого	32		

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)
Анимационно-досуговая деятельность и сервис в туристической индустрии	Кафедра экономики и управления туристической индустрией	нет зав.кафедрой О.В. Ежель	Учебную программу по учебной дисциплине «Технология приготовления ресторанной продукции» рекомендовать к утверждению (протокол № 11 от 14.05.2021)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО

на ____/____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
	Нет	

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 11 от 14 мая 2021 г.)

Заведующий кафедрой

канд. техн. наук, доцент _____

М.М. Петухов

Декан ФКТИ

канд. экон. наук, доцент _____

А.И. Ерчак