

Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения
образования «Белорусский
государственный экономический
университет»

 Б.Ф. Киреева

«21» 02 2022 г.

Регистрационный № УД 5157-22 /уч.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

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

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта ОСВО 1-25 01 10-2022, учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» (регистрационный № 21ДГГ-083 от 06.07.2021 г.).

СОСТАВИТЕЛИ:

Петухов М.М., заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент;

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

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

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Василенко З.В., заведующий кафедрой общественного питания и мясопродуктов учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», доктор технических наук, профессор;

Климченя Л.С., заведующий кафедрой коммерческой деятельности и рынка недвижимости учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения и экспертизы товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 10 от 12 мая 2022 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 7 от 06 2022 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Технология производства в общественном питании» относится к циклу учебных дисциплин компонента учреждения высшего образования (модуль «Товароведение»).

Учебная программа учебной дисциплины «Технология производства в общественном питании» разработана для обучающихся по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» и направлена на формирование у студентов аналитического творческого мышления, знаний в области современных тенденций рационального питания, оптимального использования сырья, основ технологического процесса приготовления продукции общественного питания из различных видов сырья и обеспечения высокого качества готовой продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Учебная программа учебной дисциплины разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов, постановлений Правительства Республики Беларусь, достижений науки и техники, современной практики предприятий общественного питания.

Учебная дисциплина «Технология производства в общественном питании» представляет собой систематизированное изложение теоретико-методологических и организационно-практических основ технологии производства продукции общественного питания. Учебная программа учебной дисциплины содержит учебные элементы, необходимые и достаточные для профессиональной деятельности экономиста.

Целью преподавания учебной дисциплины «Технология производства в общественном питании» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических умений о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска продукции, оценки ее качества и безопасности, реализуемой на предприятиях общественного питания.

Задачи, которые стоят перед изучением учебной дисциплины:

- обеспечить усвоение теоретических знаний и систематическое их совершенствование;
- изучить классификацию продукции общественного питания;
- ознакомить с физиологическими основами рационального питания;
- сформировать целостное представление о технологических процессах приготовления продукции общественного питания;
- ознакомить с изменениями основных пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции;
- изучить способы и режимы первичной и тепловой обработки продуктов, технологию производства полуфабрикатов и готовой продукции из различного сырья;

- изучить технологию приготовления кулинарной продукции для отдельных контингентов питающихся и в зарубежных странах;
- ознакомить со способами рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- уметь обосновывать оптимальные управленческие решения по повышению эффективности коммерческой деятельности.

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Технология производства в общественном питании» должна обеспечить формирование следующей компетенции:

- СК-23. Применять знания в области технологии производства продукции общественного питания, оценивать потребительские свойства полуфабрикатов и готовой продукции с учетом факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

В результате изучения учебной дисциплины «Технология производства в общественном питании» студенты должны:

знать:

- технические регламенты, законодательные и технические нормативно-правовые акты, регулирующие качество и безопасность продукции предприятий общественного питания;
- 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 продукции предприятий общественного питания;
- основные направления совершенствования ассортимента, повышения качества и безопасности кулинарной продукции;

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции предприятий общественного питания;
- 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 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 продукция предприятий общественного питания;
- навыками кулинарной обработки продуктов, на основе принципов рационального питания и национальных особенностей кухонь мира;
- навыками организации технологического процесса приготовления, оформления и подачи продукции предприятий общественного питания из различных видов сырья.

Учебная дисциплина «Технология производства в общественном питании» тесно связана с товароведением продовольственных товаров, организацией общественного питания, экономикой торговли и общественного питания и является важной при подготовке экономистов.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические и практические знания, умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

В соответствии с учебным планом дневной формы получения высшего образования учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Технология производства в общественном питании» для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» для специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» рассчитана на 122 часа, из них аудиторных занятий – 68 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 30 часов; лабораторных занятий – 38 часов. Форма текущей аттестации – экзамен. Количество зачетных единиц – 3.

В соответствии с учебным планом заочной сокращенной формы получения высшего образования учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Технология производства в общественном питании» для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» для специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания» рассчитана на 122 часа, из них аудиторных занятий – 14 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 6 часов; лабораторных занятий – 8 часов. Форма текущей аттестации – экзамен. Количество зачетных единиц – 3.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Общие представления о технологии производства продукции общественного питания

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

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 энергетических затрат 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.

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

Тема 3. Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции общественного питания

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. Использование пищевых отходов.

Схемы разделки говяжьей туши (полутуши). Схемы разделки бараньей, телячьей и свиной туш. Ассортимент полуфабрикатов из мяса 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 птицы. 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 обработке. 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, 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-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.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-25 01 10 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

**СПЕЦИАЛИЗАЦИИ 1-25 01 10 18 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ЛЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Общие представления о технологии производства продукции общественного питания	2						[2, 5, 9, 16], ЭУМК	Опрос, тесты
2.	Физиологические основы рационального питания	2			4			[5], ЭУМК	Контрольная работа № 1
3.	Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции общественного питания	4						[1, 2, 4, 5, 9, 16, 17], ЭУМК	Опрос, тесты
4.	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	2			2			[4, 5, 9, 16, 17], ЭУМК	Опрос, тесты
5.	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции	4			2			[4, 5, 9, 16, 17], ЭУМК	Контрольная работа № 2
6.	Технология приготовления и отпуска кулинарной продукции	4			16			[2, 4, 5, 8-17], ЭУМК	Опрос, задачи
7.	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, мучных блюд	4			8			[2, 4, 5, 8-17], ЭУМК	Контрольная работа № 3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Технология приготовления кулинарной продукции для отдельных контингентов питающихся	2						[2, 10, 11, 16, 17], ЭУМК	Опрос, задачи
9.	Технология производства готовой продукции в зарубежных странах				4	4		[6, 12, 16, 17], ЭУМК	Опрос, реферат
10.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2			2			[1, 3, 5, 7, 11-14, 16, 17], ЭУМК	Опрос
	Итого	26			38	4			Экзамен

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»**

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 1-25 01 10 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

СПЕЦИАЛИЗАЦИИ 1-25 01 10 18 «КОММЕРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С СОКРАЩЕННЫМ СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСР			
						Лекции	ЛЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Общие представления о технологии производства продукции общественного питания							[2, 5, 9, 16], ЭУМК	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2.	Физиологические основы рационального питания	1						[5], ЭУМК	
3.	Изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления продукции общественного питания	1						[1, 2, 4, 5, 9, 16, 17], ЭУМК	
4.	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов				2			[4, 5, 9, 16, 17], ЭУМК	Опрос
5.	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции	2			2			[4, 5, 9, 16, 17], ЭУМК	Опрос
6.	Технология приготовления и отпуска кулинарной продукции	1			4			[2, 4, 5, 8-17], ЭУМК	Опрос, тесты
7.	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий, мучных блюд							[2, 4, 5, 8-17], ЭУМК	
8.	Технология приготовления кулинарной продукции для отдельных контингентов питающихся							[2, 10, 11, 16, 17], ЭУМК	
9.	Технология производства готовой продукции в зарубежных странах							[6, 12, 16, 17], ЭУМК	
10.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1						[1, 3, 5, 7, 11-14, 16, 17], ЭУМК	
	Итого	6			8				Экзамен, тест

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Технология производства в общественном питании»

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.

Основными направлениями самостоятельной работы студента 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.

Нормативные и законодательные акты

1. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека [Текст]: Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З: с изм. и доп.: текст по состоянию на 1 сент. 2013 г. // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2008. – № 133. – С. 17.

2. Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов: гигиенический норматив: утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 21.07.2013 № 52. – Введ. 05.08.2013. – Минск, 2013. – 371 с.

3. Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания: санитарные нормы и правила: утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 15.08.2012 № 128. – Введ. 30.08.2012. – Минск, 2012. – 42 с.

4. Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь: санитарные нормы и правила: утв. М-вом здравоохранения Респ. Беларусь 20.11.2012 № 180. – Введ. 01.07.2013. – Минск, 2012. – 21 с.

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: 12.04.2022). – 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. Гавриченко, 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: 12.04.2022). - 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: 12.04.2022). — 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^о», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207> (дата обращения: 12.04.2022). - 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: 12.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-источники:

19. president.gov.by – официальный сайт Президента Республики Беларусь.
20. government.gov.by – Совет министров Республики Беларусь.
21. belarus.by – официальный сайт Республики Беларусь.


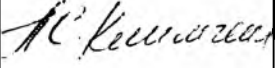
**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
(ДНЕВНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ)**

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
2.	Физиологические основы составления пищевых рационов	4	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Контрольная работа № 1
4.	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	2	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос, тесты
5.	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции	2	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Контрольная работа № 2
6.	Супы	4	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос, задачи
6.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос, задачи
6.	Блюда из яиц и творога	4	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос, задачи
6.	Холодные блюда и закуски. Горячие и холодные напитки	4	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос, задачи
7.	Изделия из теста	8	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Контрольная работа № 3
9.	Технология производства готовой продукции в зарубежных странах	4	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос, реферат
10.	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос, тесты
	Итого	38		

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»
(ЗАОЧНАЯ ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С СОКРАЩЕННЫМ СРОКОМ ОБУЧЕНИЯ)**

Номер темы	Название темы лабораторного занятия	Кол-во ауд. часов	Методическое обеспечение занятия	Форма контроля знаний
4.	Первичная обработка продуктов и производство полуфабрикатов	2	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос
5.	Тепловая обработка продуктов и производство готовой продукции	2	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос
6.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4	Коляда, Е. В. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / Е. В. Коляда, М. М. Петухов. – Минск : БГЭУ, 2018.	Опрос
	Итого	8		

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)
Организация и технология общественного питания	Кафедра коммерческой деятельности и рынка недвижимости	Нет  	Учебную программу по учебной дисциплине «Технология производства в общественном питании» рекомендовать к утверждению (протокол № 10 от 12.05.2022 г.)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № __ от _____ 202__ г.)

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент _____ М.М. Петухов

Декан ФКТИ
канд. экон. наук, доцент _____ А.И. Ерчак