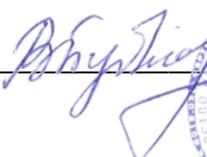


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
д.э.н., доцент Бубнов В. А.

  
22.06.2020 г.



Дата актуализации: 31.08.2020 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Дисциплина Технология продукции общественного питания для различных  
категорий потребителей

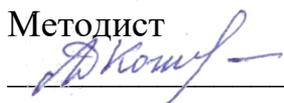
Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
Базовая подготовка

Иркутск  
2020

Рабочая программа учебной дисциплины Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, базовая подготовка

Согласовано:

Методист



А.Д. Кожевникова

Разработал преподаватель Е.В. Макарова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере экономической деятельности.

### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина «Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей» входит в профессиональный учебный цикл специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Дисциплина «Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей» является общепрофессиональной, устанавливающей базовые знания для усвоения профессиональных компетенций, вариативная часть.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

Дисциплина «Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей» предусматривает изучение основных понятий, определений в области диетического и школьного питания, нормативную базу, критерии качества и безопасности продукции школьного, диетического (лечебного) питания, ассортимент продукции, технологию приготовления блюд для диетического и школьного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

1. Производить технологические расчеты, разрабатывать новые рецептуры блюд для различных категорий потребителей;
2. Готовить и оформлять блюда для различных категорий потребителей.

#### **Знать:**

1. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент продукции для диетического и школьного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
2. Основные понятия, термины и определения в области диетического и школьного питания, нормативную базу диетического (лечебного) и школьного питания;

3. Виды щажения, критерии качества и безопасности продукции школьного, диетического (лечебного) питания.

Изучение дисциплины способствует освоению **общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины способствует освоению профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

**1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

**2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 28 часов

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины (заочное обучение)**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 16 часов  
самостоятельной работы обучающегося 92 часа

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### **2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)**

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	92
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лекций и лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
<b>Глава 1. Организация диетического питания в системе общественного питания.</b>			
Тема 1.1. Введение, предмет, цели и задачи	1. Цели, задачи. Основные понятия, и определение: диета, лечебное питание, щажение, цикличность, Организация диетического и лечебно-профилактического питания на предприятии	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	2. Контроль качества выпускаемой кулинарной продукции для лечебного питания;	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
Тема 1.2. Характеристика диет. Специальные способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в диетическом питании	3. Характеристика диет №1,2,3,4,5; целевое назначение, характеристика, режим питания, химический состав пищи, виды щажения. Особенности обработки сырья в соответствии с требованиями диетотерапии.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	4. Характеристика диет №6,7,8,9,10; целевое назначение, характеристика, режим питания, химический состав пищи, виды щажения. Особенности обработки сырья в соответствии с требованиями диетотерапии.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	5. Характеристика диет №11;12,13,14,15 целевое назначение, характеристика, режим питания, химический состав пищи, виды щажения. Особенности обработки сырья в соответствии с требованиями диетотерапии.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	6. Технологические методы обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9

	7. Технологические методы обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	8. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка докладов по теме: Зарубежный опыт деятельности диетических предприятий общественного питания	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка докладов по теме: Современное развитие диетических предприятий общественного питания по г.Иркутску	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление схем организации технологических процессов в цехах диетических предприятий общественного питания	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
<b>Глава 2. Основы технологии приготовления диетических блюд</b>			
Тема 2.1.Классификация и ассортимент супов и соусов, холодных блюд используемых в диетическом питании	9. Технология приготовления супов используемых в диетическом питании.	2	ПК3.1 ПК6.5 ОК1-9
	10. Технология приготовления соусов используемых в диетическом питании	2	ПК3.3-3.4 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформить презентацию «Применение новых видов оборудования в цехах»	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	11. Технология приготовления холодных блюд, используемых в диетическом питании	2	ПК2.1 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление рекомендаций по организации работы су-шефа с учетом производственной программы цеха .Устное сообщение	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2

			ПК6.5 ОК1-9
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление блюд по меню диет. Определение последовательности технологических операций, приготовления и отпуска блюд по диетам. Оценка качества кулинарной продукции.	6	ПК2.1 ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
Тема 2.3 Классификация и ассортимент горячих блюд, используемых в диетическом питании.	12. Значение блюд из картофеля и овощей. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей, используемых в диетическом питании. Картофель и овощи отварные и припущенные, овощи тушеные, жаренные, запеченные	2	ПК3.3 ПК6.5 ОК1-9
	13. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, используемых в диетическом питании	2	ПК3.3 ПК6.5 ОК1-9
	14. Блюда из рыбы и морепродуктов. Виды используемого сырья. Особенности приготовления в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК3.4 ПК6.5 ОК1-9
	15. Блюда из мяса и мясных продуктов. Особенности приготовления в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК3.4 ПК6.5 ОК1-9
	16. Блюда из птицы. Особенности приготовления в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК3.4 ПК6.5 ОК1-9
	17. Блюда из кролика. Особенности приготовления в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК3.4 ПК6.5 ОК1-9
	18. Блюда из творога и яиц. Особенности приготовления в соответствии с требованиями диет	2	ПК3.4 ПК6.5 ОК1-9
	19. Технология приготовления сладких блюд, используемых в диетическом питании	2	ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа для обучающихся:</b> Оформить презентацию. Оснащение горячего цеха диетических столовых современным инвентарем.	2	ПК2.1 ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа для обучающихся устное сообщение:</b> Анализ требований к основным категориям работников производства диетических столовых	4	ПК2.1 ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление блюд по меню диет. Определение	6	ПК2.1 ПК3.1	

	последовательности технологических операций, приготовлении и отпуска блюд по диетам. Оценка качества кулинарной продукции.		ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	20. Особенности приготовления напитков и изделий из теста в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	21. Технология приготовления блюд специального назначения. Оценка качества кулинарной продукцииБлюда из дрожжей, блюда с добавлением отрубей, «Маскированные блюда». Особенности приготовления, правила подачи.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Лабораторная работа№3</b> Приготовление блюд по меню диет.Определение последовательности технологических операций, приготовлении и отпуска блюд по диетам. Оценка качества кулинарной продукции.	6	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Лабораторная работа№4</b> Приготовление блюд по меню диетОпределение последовательности технологических операций, приготовлении и отпуска блюд по диетам. Оценка качества кулинарной продукции.	6	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
<b>Глава 3. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания</b>			
Тема 3.1. Физиологические основы питания детей школьного и дошкольного возраста.	22. Физиологические особенности растущего организма. Современные требования к питанию детей школьного возраста. Режим питания детей и подростков.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	23. Витаминизация пищи в детском питании. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков для детей школьного и дошкольного возраста. Основные критерии безопасности кулинарной продукции, требования к качеству.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа в тетради. Составление меню (для групп продленного дня)	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	24. Правила составления меню диетического и школьного питания	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4

			ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	25. Практическая работа. Разработка меню диетического и школьного питания.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Лабораторная работа № 5:</b> Технология приготовления блюд школьного питания .Определение последовательности технологических операций, приготовление и отпуск блюд, оценка качества.	6	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
<b>Всего:</b>		108	

### 2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

**Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей (заочное обучение)**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лекций и лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
<b>Глава 1. Организация диетического питания в системе общественного питания.</b>			
Тема 1.1. Введение, предмет, цели и задачи	1. Цели, задачи. Основные понятия, и определение: диета, лечебное питание, щажение, цикличность, Организация диетического и лечебно-профилактического питания на предприятии. Контроль качества выпускаемой кулинарной продукции для лечебного питания;	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
Тема 1.2. Характеристика диет. Специальные способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в диетическом питании	2. Характеристика диет целевое назначение, характеристика, режим питания, химический состав пищи, виды щажения. Особенности обработки сырья в соответствии с требованиями диетотерапии.	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	3. Технологические методы обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта Технологические методы обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка докладов по теме: Зарубежный опыт деятельности диетических предприятий общественного питания	4	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка докладов по теме: Современное развитие диетических предприятий общественного питания по г. Иркутску	4	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление схем организации технологических процессов в цехах диетических предприятий общественного питания	4	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
<b>Глава 2. Основы технологии приготовления диетических блюд</b>			
Тема 2.1.Классификация и ассортимент супов и соусов, холодных блюд	4. Технология приготовления супов, используемых в диетическом питании. Технология приготовления соусов используемых в диетическом питании Технология приготовления холодных блюд, используемых в диетическом питании	2	ПК3.1 ПК6.5 ОК1-9

используемых в диетическом питании	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформить презентацию «Применение новых видов оборудования в цехах»	4	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление рекомендаций по организации работы су-шефа с учетом производственной программы цеха .Устное сообщение	4	ПК3.3 ПК6.5 ОК1-9
Тема 2.3 Классификация и ассортимент горячих блюд, используемых в диетическом питании.	5. Значение блюд из картофеля и овощей. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей, используемых в диетическом питании Картофель и овощи отварные и припущенные, овощи тушеные, жаренные, запеченные Технология приготовления блюд их круп и макаронных изделий, используемых в диетическом питании Блюда из творога и яиц	2	ПК3.3 ПК6.5 ОК1-9
	6. Блюда из рыбы и морепродуктов. Виды используемого сырья. Особенности приготовления в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству, условия и сроки хранения Блюда из мяса и мясных продуктов Блюда из птицы	2	ПК3.4 ПК6.5 ОК1-9
	7. Технология приготовления сладких блюд, используемых в диетическом питании Технология приготовления блюд специального назначения. Оценка качества кулинарной продукцииБлюда из дрожжей, блюда с добавлением отрубей, «Маскированные блюда». Особенности приготовления, правила подачи.	2	ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа для обучающихся:</b> Оформить презентацию Оснащение горячего цеха диетических столовых современным инвентарем.	4	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа для обучающихся устное сообщение:</b> Анализ требований к основным категориям работников производства диетических столовых	4	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	12	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Глава 3. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания</b>		
Тема 3.1. Физиологические основы питания детей школьного	8. Физиологические особенности растущего организма. Современные требования к питанию детей школьного возраста. Режим питания детей и подростков. Правила составления меню диетического и школьного питания	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2

и дошкольного возраста.			ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа в тетради. Составление меню (для групп продленного дня)	2	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
	<b>Самостоятельная работа с учебником</b>	36	ПК2.1ПК3.1 ПК3.3-3.4 ПК5.1-5.2 ПК6.5 ОК1-9
<b>Всего:</b>		108	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы осуществляется в кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и в учебном кулинарном цехе и учебной аудитории дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: учебная мебель: стол - 7 шт, магнитно-маркерная доска - 1 шт; плита электрическая ЭП-2ЖШ 4 шт, Пресс - гриль (контактный) Ergo (2 секц) 1 шт., слайсер 9" HBS-220JC Convito, толщина нарезки от 0 до 15 мм 1 шт, стол разделочный центральный СРЦ 1000/600Z 4 шт., тестомес DN 5 Starfood 1 шт, холодильник двухкамерный Бирюса 135 1 шт, холодильник Саратов 451 1 шт, холодильник СТИНОЛ 1 шт. шкаф расстоечный+Конвекционная печь 1 шт, шкаф холодильный ШХ-0,5 ДСУ 1 шт. весы CAS Corp.LTD SW-20 ,весы настольные ВНЦ-1000,до 1 кг., весы настольные ВНЦ-2,до 200гр. 1 шт. лапшерезка QF-150+QJ-2+QS-1x2 мех.упр. 2 насадки 1 шт микроволновая печь MM717 CMF 1 шт. миксер ВИТЕС 1 шт ванна моечная с рабочей поверхностью ВСМС-1/530 4 шт, инвентарь для приготовления блюд и кулинарных изделий для различных групп потребителей; сырьё для приготовления блюд и кулинарных изделий

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

Учебная аудитория дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Учебно-методическая документация:**

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по дисциплине.
2. Сборник ФОС по разделам дисциплины.
3. Учебно-методические пособия управляющего типа (инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ).

### **Федеральные законы и нормативные документы:**

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей":
2. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016)
3. (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
5. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016)
6. (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании":
7. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ (с изм. на 26.04.2016) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"
8. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012):
9. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем (утв. Приказом Министерства торговли РСФСР от 01.09.1986 № 0152)
10. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
16. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
17. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
18. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания:
19. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях:
20. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания:
21. ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

22. ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний
23. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
24. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания
25. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
26. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
27. Сборник рецептов блюд диетического питания
28. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП

### **Основные источники:**

1. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). – Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил.. - Библиогр.: с. 477-478. – Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
3. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебн.пособие,-М.:Магистр: ИНФРА-М,2015.- 256с.
4. Справочник технолога общественного питания. – М: Колос, 2015.
5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / З. П. Матюхина. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2016. - 253 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). - Библиогр.: с. 247 - 248.
6. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для сред. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 7-е изд., испр. - М. : Академия, 2016. - 399 с. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство).
7. Основы физиологии питания [Текст] : учеб. пособие для нач. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Г. Г.

- Лутошкина. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 63 с. - (Непрерывное профессиональное образование. Повар, кондитер).
8. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования : рек. Федеральным ин-том развития образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2016. - 189 с. - (Среднее профессиональное образование. Индустрия питания).
9. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. – режим доступа : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055)

#### Дополнительные источники:

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие [Электронный ресурс]. / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2015. Режим доступа [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006)

#### Периодическая печать:

Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество»,

#### Интернет -ресурсы:

1. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>
2. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>
3. Электронная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru/>
4. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru> <http://www.koolinar.ru/>
5. <http://www.det-dieta.ru>- сайт диетического питания
6. <http://palibino.ucoz.ru/>-сайт школьного питания

### 3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **80 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – **22 часов (27 %)**

Тема занятия	часы	Форма проведения
1. Приготовление блюд по меню диет № 1, 5 Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд Оценка качества кулинарной продукции.	6	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
2. Блюда специального назначения. Блюда из дрожжей, блюда с добавлением отрубей, «Маскированные блюда».	2	Мини-лекция
3. Приготовление блюд по меню диет № 8, 9. Определение последовательности технологических операций, приготовлении и отпуска блюд по диетам №8, 9. Оценка качества кулинарной продукции.	6	Работа в малых группах (технология сотрудничества)

4.Технология приготовления блюд школьного питания. Определение последовательности технологических операций, приготовление и отпуск блюд, оценка качества.	6	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
5. Характеристика диет. Витаминизация пищи в детском питании	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей»

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У1	Производить технологические расчеты, разрабатывать новые рецептуры блюд для различных категорий потребителей;	Умение делать технологические расчеты и разрабатывать новые рецептуры блюд для различных категорий потребителей	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме экзамена
У2	Готовить и оформлять блюда для различных категорий потребителей	Умение готовить и оформлять блюда для различных категорий потребителей	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение.
31	Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент продукции для диетического и школьного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции	Знание этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки различных видов сырья, классификации, ассортимента продукции для диетического и школьного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
32	Основные понятия, термины и определения в области диетического и школьного питания, нормативную базу диетического (лечебного) и школьного питания;	Знание основных понятий, терминов и определений в области диетического и школьного питания, нормативную базу диетического (лечебного) и школьного питания;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
33	Виды щажения, критерии качества и	Понимание видов щажения, знание критериев качества и	Устный опрос, письменный опрос,

	безопасности продукции школьного, диетического (лечебного) питания.	безопасности продукции школьного, диетического (лечебного) питания.	промежуточная аттестация в форме экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена,
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена,
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена,
ОК5	Использовать информационно-	Использование различных источников, включая электронные	Проверка результатов самостоятельной работы

	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена,
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами в ходе обучения и производственной практики	Экспертное наблюдение
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных групповых занятий при изучении дисциплины	Экспертное наблюдение
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, планирование повышения квалификации.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Знания и умение организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Наблюдение за ходом выполнения практических

			<p>заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы;</li> </ul>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Устный опрос,  промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение  Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся  (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций  Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Устный опрос,  промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение  Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся  (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций  Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-</li> </ul>

			ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Наблюдение за ходом выполнения практических заданий: - активное участие в ходе занятия и лабораторных работ; - устный и письменный опрос; - решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях; - задания для самостоятельной работы
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена,

	сложных горячих десертов.		<p>экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы</li> </ul>
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Знания и умение вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)</p> <p>Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы</li> </ul>

