Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.12 Технология продуктов общественного питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы
Программа академического бакалавриата

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Заочная

Год набора 2015

1226306

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 5 от "21" января 2015г.

Заведующий кафедрой
Кафедра технологии пищевых производств _____ Н.П. Владимиров
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент кафедры ТПП _____ В.А. Федотов
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья _____ Н.П. Владимиров
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации

© Федотов В.А., 2015
© ОГУ, 2015

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: получить знания по технологии продукции общественного питания; современным методам исследования качества сырья и готовой продукции; методам математического моделирования и оптимизации технологических процессов, обеспечивающих высокий выход готовой продукции и ее наилучшее качество.

Задачи:

- изучить теоретические основы технологии продукции общественного питания; основные свойства сырья, влияющие на качество и выход готовой продукции;
- знать новейшие научные и практические достижения в общественном питании; основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции; ресурсосбережение и надежность технологических процессов; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; оптимальные и рациональные режимы работы оборудования, обеспечивающие высокий выход готовой продукции и наилучшее ее качество;
- сформировать умение расширять знания на основе материала, приобретенного на аудиторных занятиях;
- сформировать навыки выполнения лабораторных работ, навыки самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературы;
- приобрести навыки разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии производства продукции общественного питания;
- уметь проводить технологический контроль производства и анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;
- быть готовым к участию в производственных испытаниях и внедрению результатов исследований в производство, с целью его оптимизации и получения готовой продукции высокого качества.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.25 Пищевая химия, Б.1.В.ОД.4 Технология крупы*

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ОД.14 Технология мучных кондитерских изделий*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: перечень научно-технической информации, а также источники, отражающие отечественный и зарубежный опыт по технологии продукции общественного питания. **Уметь:** использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по технологии продукции общественного питания. **Владеть:** методами анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по технологии продукции общественного питания.	ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
Знать: методы планирования и организации экспериментов, позволяющие оптимизировать технологический процесс производства продукции общественного питания и обеспечить высокое качество готовой продукции	ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Уметь: использовать методики проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок в производство продуктов общественного питания. **Владеть:** практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии продукции общественного питания; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции общественного питания и экологическую безопасность окружающей среды	результатов исследований и разработок в промышленное производство
Знать: основные методы обработки и анализа статистических данных при оценке технологических процессов производства продуктов общественного питания. **Уметь:** использовать методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов общественного питания. **Владеть:** основными приемами и методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов общественного питания.	ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**216**	**216**
Контактная работа:	**21,25**	**21,25**
Лекции (Л)	12	12
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ);* *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к коллоквиумам;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**194,75**	**194,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Технологические принципы производства продукции общественного питания. Сравнительный отечественный и зарубежный опыт технологии общественного питания	22	2	-	-	20
2	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки. Проведение исследований для разработки оптимальных рецептур продовольственных изделий	23	2	-	-	21
3	Технология приготовления кулинарной продукции. Использование статистических методов для оценки качества продукции	171	8	8	-	155
	Итого:	216	12	8	-	196
	Всего:	216	12	8	-	196

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1 Технологические принципы производства продукции общественного питания. Сравнительный отечественный и зарубежный опыт технологии общественного питания

Классификация и ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса. Способы кулинарной обработки. Показатели и методы оценки качества продукции

№ 2 Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки. Проведение исследований для разработки оптимальных рецептур продовольственных изделий

Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ. Белки (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность, влияние тепловой обработки на изменения белков).

Жиры (пищевая ценность, технологическое назначение, гидролиз, окисление).

Углеводы (сахара - гидролиз, распад, крахмал - набухание и клейстеризация)

Структурно-механическая характеристика сырья и готовой продукции.

Теплофизические и массообменные свойства сырья.

№ 3 Технология приготовления кулинарной продукции. Использование статистических методов для оценки качества продукции

Приготовление соусов. Классификация, ассортимент, подготовка рецептурных компонентов.

Продукция из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Ассортимент Тепловая кулинарная обработка. Технология приготовления блюд.

Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка.

Физико-химические процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке, и их роль в образовании новых вкусовых веществ. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Продукция из птицы, дичи и кролика. Полуфабрикаты, ассортимент, схема приготовления полуфабрикатов. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Приготовление блюд.

Продукция из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Технологическая характеристика сырья. Теплова кулинарная обработка. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.

Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. Тепловая кулинарная обработка. Ассортимент блюд и кулинарных изделий.

Супы. Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов.

Холодные блюда и закуски. Классификация. Ассортимент. Технологии приготовления.

Сладкие блюда. Классификация. Ассортимент. Технологии приготовления.

Напитки. Технологические характеристики сырья и полуфабрикатов. Классификация. ассортимент. Технологии приготовления.

Охлажденная, быстрозамороженная продукция. Ассортимент. Технологии приготовления

4.3 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	3	Производственная программа предприятия общественного питания	2
2	3	Разработка графиков выхода на работу на предприятии общественного питания	2
3	3	Анализ и обработка фотографии рабочего времени на предприятии общественного питания	2
4	3	Организация производства мясных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания	2
		Итого:	8

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие/ Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Оренбург.гос. ун-т». - Электрон.текстовые дан. (1 файл: Kb). – Оренбург: ОГУ, 2012. - Adobe Acrobat Reader 6.0.

5.2 Дополнительная литература

1. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. Учебник для средних спец. учебных заведений / Н.И. Ковалёв, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001. – 480с.

2. Нечаев, А.П.Технологии пищевых производств: учеб. для студентов вузов, / А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. - М.: Колос, 2008. - 768 с. ISBN 978-5-9532-0557-3.

3. Доронин А.Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии: учеб. для студентов вузов / А.Ф. Доронин; под ред. А. А. Кочетковой.- М.: ДеЛи Принт, 2009.-288с. ISBN 978-594343-178-4.

4. Бокова, Т.И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Т.И. Бокова; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. – Новосибирск: НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=515913.

5.3 Периодические издания

Пищевая промышленность : журнал. - М. : Агентство "Роспечать".

Хлебопродукты : журнал. - М. : Из-во "Хлебопродукты".

5.4 Интернет-ресурсы

http://wikipedia.org - Свободная энциклопедия
http://statistiks.ru - Основы статистической науки
http://orenstat.gks.ru - Статистические данные основных характеристик промышленности Оренбургской области

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows
2. Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access)
3 ГАРАНТ Платформа F1: справочно-правовая система.
4 КонсультантПлюс: электронное периодическое издание справочная правовая система.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа (ауд. 3102, 3104, 3112а) оснащены комплектами ученической мебели, мультимедийными проекторами, доской, экранами.

Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (ауд. 3102, 3104, 3112а) оснащены комплектами ученической мебели, мультимедийными проекторами, доской, экранами.

Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 3102, 3104, 3112а), оснащены комплектами ученической мебели, мультимедийными проекторами, доской, экранами; компьютерный класс (ауд. 3122) оснащен компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", обеспечен доступом в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (ауд. 3102, 3104, 3112а) оснащены комплектами ученической мебели, лабораторным оборудованием - весы, плитка электрическая, посуда лабораторная, тестомесильная машина, титровальная установка, сушильный электрический шкаф СЭШ, измеритель числа падения ИЧП, лабораторная мельничка, расстоечный шкаф, электрическая печь.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся - компьютерный класс (ауд. 3122) оснащен компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", обеспечен доступом в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Литература для проведения лабораторных занятий

Материалы для дисциплины представлены в рукописном виде.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

«Б.1.В.ОД.12 Технология продуктов общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья
код и наименование

Направленность: Общий профиль, заочная форма

Год набора 2015

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2017/2018 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от "24" января 2017 г.

Заведующий кафедрой
технологии пищевых производств — подпись — П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

личная подпись — Н.Н. Грицай — *дата*
расшифровка подписи

Уполномоченный по качеству факультета (института)

личная подпись — Т.М. Крахмалева — *дата*
расшифровка подписи

В рабочую программу вносятся следующие дополнения и изменения:

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1 Доронин А.Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии: учеб. для студентов вузов / А.Ф. Доронин; под ред. А. А. Кочетковой.- М.: ДеЛи Принт, 2009.-288с. ISBN 978-594343-178-4.

2 Нечаев, А.П.Технологии пищевых производств: учеб. для студентов вузов, / А. П. Нечаев [и др.] ; под общ. ред. А. П. Нечаева. - М.: Колос, 2008. - 768 с. ISBN 978-5-9532-0557-3.

5.2 Дополнительная литература

1 Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие/ Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Оренбург.гос. ун-т». - Электрон.текстовые дан. (1 файл: Kb). – Оренбург: ОГУ, 2012. - Adobe Acrobat Reader 6.0.