Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.11 Технология продуктов общественного питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

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

Технология продуктов питания из растительного сырья
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2026

Рабочая программа дисциплины «*Б1.Д.В.11 Технология продуктов общественного питания*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от "16" 03 2026 г.

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

Исполнители:
Доцент _____ В.В. Ваншин
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____ _____ _____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

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

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
_____ _____
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ А.В. Берестова
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Ваншин В.В., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения дисциплины

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

Задачи:

- изучить научные основы и общие технологические принципы производства продуктов общественного питания, технологические добавки и улучшители используемые для повышения их качества;
- знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов общественного питания; оптимальные и рациональные режимы работы оборудования, обеспечивающие высокий выход готовой продукции и наилучшее ее качество;
- сформировать навыки самостоятельной работы при выполнении лабораторных работ с использованием современных методов контроля технологических процессов и сырья, навыки самостоятельной работы с учебной, научной и справочной литературой;
- уметь проводить технологический контроль производства и анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;
- получить навыки работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами;
- знать принцип работы технологического оборудования используемого при производстве продуктов общественного питания;
- уметь организовать технологический процесс производства продуктов общественного питания; организовать работу структурного подразделения и оформлять нормативную и технологическую документацию.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.19 Химические основы биологических процессов, Б1.Д.Б.26 Пищевая химия, Б1.Д.В.7 Технология хлеба*

Постреквизиты дисциплины: *Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-1 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного	ПК*-1-В-1 Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и	**Знать:** научные основы и общие принципы производства продуктов общественного питания, технологические добавки и

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
сырья	улучшители, используемые при ПК*-1-В-2 Уметь использовать полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПК*-1-В-3 Владеть: навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для ведения технологических процессов	улучшители, используемые при их приготовление **Уметь:** использовать полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов общественного питания **Владеть:** навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов общественного питания для ведения технологических процессов
ПК*-2 Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-2-В-1 Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПК*-2-В-2 Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов ПК*-2-В-3 Владеть: навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами	**Знать:** требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов общественного питания **Уметь:** пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов **Владеть:** навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами
ПК*-3 Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-3-В-1 Знать технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные подразделения ПК*-3-В-2 Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения ПК*-3-В-3 Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	**Знать:** технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные подразделения **Уметь:** организовать технологический процесс производства продуктов питания; организовать работу структурного подразделения **Владеть:** навыками организации, технологических процессов производства продуктов общественного питания

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**144**	**144**
Контактная работа:	**96,25**	**96,25**
Лекции (Л)	48	48
Практические занятия (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	32	32
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;* *- изучение разделов курса в системе электронного обучения;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к практическим занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю и т.п.)*	**47,75**	**47,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**зачет**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Теоретические основы и технологические принципы производства продукции общественного питания	20	8	-	-	12
2	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки.	40	10	16	-	14
3	Технология приготовления кулинарной продукции	84	30	-	32	22
	Итого:	144	48	16	32	48
	Всего:	144	48	16	32	48

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ 1 Теоретические основы и технологические принципы производства продукции общественного питания.

Предмет и задачи курса. Основные понятия и термины. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика технологического процесса. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Показатели и методы оценки качества продукции. Бракеражная оценка.

№ 2 Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием кулинарной обработки.

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.

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

Соусы и их значение в питании. Приготовление соусов. Классификация, ассортимент, подготовка рецептурных компонентов. Требования к качеству и сроки хранения соусов.

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

Технология приготовления блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка сырья. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд круп, бобовых и макаронных изделий.

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.

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

Сладкие блюда. Классификация. Ассортимент. Технологии приготовления.

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

Технология приготовления блюд и изделий из муки.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	3	Приготовление блюд из овощей и грибов. Отработка навыков по нарезке овощей. Приготовление овощного рагу, картофеля жаренного во фритюре; котлет из картофеля и моркови.	4
2	3	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка.	4
3	3	Технология приготовления супов. Бракеражная оценка.	4
4	3	Приготовление блюд из мяса и мясной котлетной массы. Органолептическая оценка. Отработка навыков по нарезке мяса и приготовлению блюд из натурального мяса.	4

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
5	3	Приготовление блюд из рыбы. Органолептическая оценка.	4
6	3	Приготовление блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка.	4
5	3	Приготовление сладких блюд. Органолептическая оценка.	4
8	3	Приготовление напитков. Органолептическая оценка.	4
		Итого:	32

4.4 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	Расчет массы выхода готовых изделий и отходов при механической и тепловой обработке продуктов	10
2	2	Составление технико-технологической карты и технологической схемы приготовления блюда	6
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - Прил.: с. 230-232. - ISBN 978-5-904406-21-9.

2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный.- 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 107 с. - Прил.: с. 87-102. - Библиогр.: с. 103. - ISBN 978-5-91131-899-4.

3. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260100 (552400) "Технология продуктов питания" и по направлению подготовки дипломированного специалиста 260600 (655800) "Пищевая инженерия" / В. А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. - 448 с. : ил. - Библиогр.: с. 436-439. - ISBN 978-5-98879-066-2.

5.2 Дополнительная литература

1. Бирюкова, Н. В. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторному практикуму / Н. В. Бирюкова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. агентство по образованию, Гос. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т", Каф. пищевой биотехнологии. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 0.36 Мб). - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. - 36 с. - Загл. с тит. экрана. -Adobe Acrobat Reader 6.0

Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/1969_20110827.pdf

2. Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения : учебно-методическое пособие / составители Л. Ж. Ширитова, А. С. Джабоева. — Нальчик : Кабардино-

Балкарский ГАУ, 2015. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: (дата обращения: 12.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
https://e.lanbook.com/book/137686

3. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / под ред. Л. П. Липатовой. - Москва : Форум, 2012. - 392 с. : ил., табл. - (Высшее образование). - Прил.: с. 360-374. - Библиогр.: с. 375-376. - ISBN 978-5-91134-384-2.

4. Технология производства продукции общественного питания [Текст] : учеб. для вузов по специальности 1011 "Технология и орг. обществ. питания" / В. С. Баранов, А. И. Мглинец, Л. М. Алешина и др.]. - М. : Экономика, 1986. - 400 с.

5.3 Периодические издания

Журналы:
- «Химия и технология пищевых продуктов»;
- «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»;
- «Пища, вкус, аромат»;
- «Пищевая промышленность»;
- «Хлебопродукты»;
- «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология».

5.4 Интернет-ресурсы

1. https://rusneb.ru/ - Национальная электронная библиотека (НЭБ) — Федеральная государственная информационная система, обеспечивающая создание единого российского электронного пространства знаний. Национальная электронная библиотека объединяет фонды публичных библиотек России федерального, регионального, муниципального уровней, библиотек научных и образовательных учреждений, а также правообладателей, а также другие произведения, правомерно переведенные в цифровую форму. Основная цель НЭБ — обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, — от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений.

2. Информационно-коммуникационные технологии в образовании: федеральный образовательный портал .- URL: https://rcsz.ru/info/kompas/edu.htm (дата обращения: 24/02/2023) . – Тест: электронный

3. Образовательная платформа Stepik: Многофункциональная и гибкая платформа для создания и размещения образовательных материалов .— URL: https://stepik.org (дата обращения: 24/02/2023) . – Тест: электронный

4. КиберЛенинка — научная электронная библиотека,для популяризация науки и научной деятельности. Компьютерные и информационные науки .- URL: https://cyberleninka.ru/article/c/computer-and-information-sciences (дата обращения: 24/02/2023) . – Тест: электронный

5. https://openedu.ru/course/ - «Открытое образование», Каталог курсов, МООК: «Системы авто-матизированного проектирования аддитивных технологий»;

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

1. Операционная система РЕД ОС.
2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»
3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс https://yandex.ru/..

4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru

5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - http://aist.osu.ru.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используется специализированные аудитории. Лабораторные работы выполняются на лабораторном оборудовании и приборах. Лаборатории оснащены оборудованием - весы, плитка электрическая, посуда лабораторная, тестомесильная машина, титровальная установка, сушильный электрический шкаф СЭШ, измеритель числа падения ИЧП, лабораторная мельничка, расстоечный шкаф, электрическая печь, комплект посуды, комплект столовых приборов, жарочный шкаф, электроплиты, электрогриль.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.