

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 26.02.2026 09:25:41
Уникальный программный ключ:
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО «ИВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Рабочая программа дисциплины
по общепрофессиональному циклу
ОП.06 «Основы технологии производства продукции
общественного питания»**

Специальность	19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	очная

Часов по учебному плану	55
В том числе:	
Аудиторные занятия	44
Самостоятельная работа	3
Часов на контроль	8
Виды контроля: - курс 2 семестр 3	Экзамен

Рабочая программа утверждена
на заседании кафедры биохимии и биотехнологии
протокол № 5 от 29.11.2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1 Цели освоения дисциплины (модуля)	
являются формирование знаний, умений навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области обработки исходного сырья в соответствующие пищевые продукты.	
1.2 Задачи	Изучение основных понятий, методов и средств обработки сырья и продуктов в рассматриваемой технологической линии. Изучение физико-химических процессов, протекающих в пищевых массах при их кулинарной обработке.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
ОК 0.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания.	Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	запуску технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.	Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического		
ПК 3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Обеспечивать технологическое	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

ПК 3.2	сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	о оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
-----------	---	---	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Трудоемкость дисциплины и виды учебной деятельности

Распределение часов дисциплины по семестрам

Вид деятельности	УП	РП
Лекции	22	22
Практические	22	22
Самостоятельная работа	3	3
Контроль	8	8
Итого ауд	55	55

3.2 Разделы дисциплины, виды занятий и контроль

№	Наименование разделов и тем	Вид занятия	Сем.	Часов
1	Основные стадии технологического процесса			
1.1	Прием продовольственного сырья	лекция	3	2
1.2	Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов	практика	3	1
1.3	Организация потребления пищи	практика	3	2
2	Классификация продукции общественного питания			
2.1	Кулинарная продукция	лекция	3	2
2.2	Кондитерские и булочные изделия.	практика	3	2
3	Способы и приемы тепловой обработки сырья			
3.1	Поверхностный нагрев продукции	лекция	3	2
3.2	Тушение продуктов	сам.работа	3	1
3.3	Варка в жидкой среде	практика	3	2
3.4	Современные способы тепловой обработки	лекция	3	1
4	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых массах при их кулинарной обработке			
4.1	Изменения азотсодержащих веществ	лекция	3	2
		практика	3	2
4.2	Изменения углеводов	лекция	3	2
		практика	3	2

		сам.работа.	3	1
4.3	Изменения липидов	лекция	3	2
		практика	3	2
5. Процессы и изменения, протекающие в растительном сырье при приготовлении пищевых продуктов				
5.1	Пищевая и биологическая ценность растительного сырья	лекция	3	2
	Расчет пищевой и биологической ценности продукции питания.	практика	3	2
5.2	Изменения, протекающие при обработке растительного сырья	лекция	3	2
		практика	3	3
6. Процессы и изменения, протекающие в мясе при приготовлении пищевых продуктов				
6.1	Состав , свойства, пищевая ценность мяса	лекция	3	2
6.2	Субпродукты сельскохозяйственных животных	сам.работа	3	1
6.3	Изменения протекающие в животных тканях при приготовлении пищи	практика	3	2
7	Влияние тепловых способов обработки на физико-химические показатели пищевой продукции	лекция	3	3
8	Структура пищевых систем	практика	3	2

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1 Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство , год	Адрес
Основная литература				
1	Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С.	Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2018	URL: https://urait.ru/bcode/414320
2	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В	Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2025.	URL: https://urait.ru/bcode/562294
Дополнительная литература				
1	Курочкин А. А.	Технология мяса и мясных продуктов: оборудование : учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2025.	URL: https://urait.ru/bcode/569872
2	Курочкин А. А., Байкин С. В., Кухарев О. Н.	Технология хранения зерна и семян. Оборудование : учебник для среднего профессионального образования	Москва : Издательство Юрайт, 2025.	URL: https://urait.ru/bcode/569875

4.2 Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 12
2	Яндекс Браузер
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	ONLYOFFICE

4.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ЭБС ТвГУ
ЭБС «ЮРАЙТ»
ЭБС «Консультант студента» (СПО)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (оборудование и технические средства обучения)

Аудит-я	Оборудование
№ 3-325	Комплект учебной мебели, переносной ноутбук, компьютер, телевизоры, видеоплеер
Помещение для самостоятельной работы	
Интернет-центр	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ТвГУ.

6. ФОН ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Устный опрос:

1. Какое продовольственное сырье не допускается к приемке на пищевых предприятиях?
2. Назовите основные правила приемки растительного сырья?
3. Назовите основные требования к растительному сырью?
4. В чем заключаются требования к оборудованию пищевого склада?
5. Какое оборудование используют для хранения растительного сырья?
6. Перечислите основные методы и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания?
7. Назовите классификацию мучных изделий.
8. Назовите классификацию кондитерских изделий.
9. Назовите классификацию тортов и пирожных.
10. Что такое охлажденные блюда, какова область их применения?
11. Каковы способы передачи тепла продукту используют в процессе тепловой обработки растительного сырья?
12. Назовите способы варки продуктов.
13. Область применения процесса жарки на пищевых предприятиях.
14. Чем отличается варка от тушения, припускания?
15. Чем принципиально отличается жарка от варки?
16. В чем сущность процессов пассерования пищевых продуктов?
17. Назовите изменения, протекающие в растительном сырье при приготовлении пищевых продуктов.

Тестирование:

1. При фритюрной жарке жиры претерпевают следующие изменения:
 - а) термическое окисление;
 - б) карамелизацию
 - в) гидролиз;
 - г) гидрогенизацию;
2. Цвет мяса при варке изменяется в результате:
 - а) окисления миоглобина;
 - б) денатурации миоглобина;
 - в) гидратации миоглобина;
3. Для сохранения окраски свеклы ее следует:
 - а) при тушении добавлять уксусную кислоту;

- б) тушить с добавлением сахара;
- в) варить очищенными целыми конеплодами;
- г) варить целыми неочищенными корнями;

Изучение дисциплины осуществляется по следующим формам: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студента.

Важным условием для освоения дисциплины в процессе занятий является ведение конспектов, освоение и осмысление терминологии изучаемой дисциплины. Материалы лекционных занятий следует своевременно подкреплять проработкой соответствующих разделов в учебниках, учебных пособиях, в соответствии со списком основной и дополнительной литературы. Дополнительная проработка изучаемого материала проводится во время подготовки к практическим занятиям, в ходе которых анализируется и закрепляются основные знания, полученные по дисциплине.

Планы практических работ, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи их изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или на лекции.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю.

В начале практического занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям; к текущему контролю успеваемости; подготовке к зачету.

Критерии оценивания:

По дисциплине промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, шкала оценивания – балльная. К сдаче экзамена допускаются студенты, выполнившие все формы текущего контроля. Экзамен предусматривает выборочную проверку освоения предусмотренных элементов компетенций и комплектуются вопросами (заданиями) двух видов: теоретический вопрос (для проверки знаний) и комплексная задача (для проверки умений и навыков). При сдаче экзамена, студент получает два вопроса из перечня вопросов и задачу, время подготовки студента к устному ответу – 40 мин.

Шкала оценивания экзамена:

«Отлично» – оцениваются ответы, содержание которых основано на всестороннем знании предмета, основной и дополнительной литературы, изложено логично, аргументировано и в полном объеме. Основные понятия, выводы и обобщения сформулированы убедительно и доказательно. Студент дал полные четкие ответы на вопросы.

«Хорошо» - оцениваются ответы, основанные на твердом знании предмета, основной литературы, с незначительными пробелами в знаниях дополнительной литературы. В ответах студента возможны недостатки в систематизации, неточности в понятиях и выводах.

«Удовлетворительно» – оцениваются ответы, которые базируются на знании основ предмета, но имеются некоторые пробелы в усвоении материала.

«Неудовлетворительно» - оцениваются ответы, в которых обнаружено незнание основных проблем и категорий предмета согласно учебной программе, содержание основного материала не усвоено, обобщений и выводов нет.