

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.01.02 Сырье и технология продуктов питания в предприятиях общественного питания**

**Направление подготовки:** 43.03.01 *Сервис*

**Направленность (профиль):** *Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе*

**Квалификация (степень):** *бакалавр*

**Форма обучения:** *очная*

**Институт:** истории и культуры

**Кафедра:** кафедра туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	II		
Семестр/триместр	4		

Лекции	36		
Лабораторные занятия			
Практические (семинарские) занятия	54		
в т. ч. практическая подготовка	2		
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой		
Контроль	-		
Иные формы работы			
Самостоятельная работа	126		

**Всего часов: 216**

**Трудоемкость: 6 зачетных единиц.**

**Разработчик(и) рабочей программы:**

*Кандидат филологических наук, доцент Стрельникова М.А.*

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

**Цель изучения дисциплины:** анализ, интерпретация и использование информации для выявления тенденций развития предприятия, выбора различных альтернатив, принятия управленческих решений. Научить будущих специалистов современным методам организации экономики предприятия и финансирования на предприятии гостеприимства. Данная дисциплина позволяет приобрести практический опыт, формирует теоретические знания по вопросам экономики предприятия.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- приобретение практического опыта, формирование теоретических знаний по специфическим вопросам экономики предприятия;
- формирование теоретических знаний по специфическим вопросам учета и финансирования, и порядку составления отчетности;
- обеспечение необходимой информацией для принятия решений в области финансового управления предприятием;
- выявление конкретных направлений более эффективного использования финансового потенциала предприятия.

**Место дисциплины в структуре ОПОП:** реализуется в рамках базовой (обязательной) части блока Б1. Дисциплины (модули).

### **Планируемые результаты обучения по дисциплине:**

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8	Знать: – факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания; – алгоритмы действий при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; – правила техники безопасности на рабочем месте	Знает: – факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания; – алгоритмы действий при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; – правила техники безопасности на предприятиях общественного питания
	Уметь: – идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности, создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности	Умеет: – идентифицировать опасные и вредные факторы в процессе деятельности на предприятиях общественного питания, создавать и поддерживать на данных предприятиях безопасные условия работы
	Владеть: – действиями по предотвращению	Владеет: – действиями по предотвращению

	возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на предприятиях общественного питания и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.
ПКС-2	Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы общественного питания
	Уметь: - осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет: - осуществлять координацию и контроль деятельности организаций сферы общественного питания
	Владеть: навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владет: навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности организаций сферы общественного питания; навыками координации и контроля деятельности организаций сферы общественного питания

## II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам.раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. Основная характеристика и пищевая ценность сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	8	10	-	24

2.	Тема 2. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента	24	6	12	-	24
3.	Тема 3. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	36	8	12	-	26
4.	Тема 4. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	108	8	10	-	26
5.	Тема 5. Обеспечение пищевой безопасности на предприятиях индустрии питания	12	6	10	-	26
	<i>Форма отчетности: зачет с оценкой</i>	-				
	<i>Итого за 4 семестр</i>	<i>216</i>	<i>36</i>	<i>54</i>	<i>-</i>	<i>126</i>
	в т.ч. практическая подготовка	2				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>126</b>

**Очно-заочная форма обучения не реализуется**

**Заочная форма обучения не реализуется**

### **III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Текущая аттестация проводится в форме тестирования.

#### **Типовой вариант теста**

**А.1. Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:**

- 1) покупные товары
- 2) продукция собственного производства
- 3) продукция пищевой промышленности
- 4) полуфабрикаты

**А.2. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:**

- 1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
- 2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
- 3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.

4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.

**А.3. Дефростация – это:**

- 1) размораживание
- 2) ошпаривание
- 3) разновидность жарки
- 4) разновидность варки

**А.4. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:**

- 1) крахмал
- 2) минеральные вещества
- 3) пигменты
- 4) аминокислота тирозин

**А.5. Десертные овощи:**

- 1) ревень, спаржа, артишок
- 2) арбузы, дыни
- 3) тыква, баклажаны
- 4) сельдерей, пастернак, морковь

**А.6. При размораживании осетровой рыбы соблюдают условия:**

- 1) в подсоленной воде, 2-3 часа
- 2) на воздухе, 4-10 часов
- 3) в проточной воде 1 час
- 4) 30 минут в воде, далее на воздухе

**А.7. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:**

- 1) полуфабрикаты
- 2) кулинарная продукция
- 3) кулинарные изделия
- 4) обработанное сырье

**А.8. Нормируемый список, необходимый для изготовления установленного количества продукции общественного питания, называют:**

- 1) калькуляция
- 2) рецептура
- 3) прейскурант
- 4) перечень

**А.9. Какой овощной полуфабрикат не подвергают тепловой обработке перед фаршированием:**

- 1) капуста (голубцы)
- 2) помидоры
- 3) болгарский перец
- 4) кабачки

**А.10. Петрушка, сельдерей, пастернак относятся:**

- 1) плодовые
- 2) корнеплоды
- 3) десертные
- 4) салатные

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета с оценкой с использованием следующих оценочных материалов:

**Вопросы к зачету с оценкой  
(4 семестр, очная форма обучения)**

1. Нормативно-техническая документация предприятий общественного питания.
2. Способы и приемы механической обработки сырья полуфабрикатов, применяемых при производстве продукции массового питания.
3. Способы и параметры тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.
4. Производство полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов.
5. Производство полуфабрикатов из луковых и десертных овощей.
6. Производство полуфабрикатов из капустных и плодовых овощей.
7. Разделка туш крупного рогатого скота. Крупнокусковые полуфабрикаты.
8. Разделка бараньей туши. Крупнокусковые полуфабрикаты.
9. Разделка свиной туши. Крупнокусковые полуфабрикаты.
10. Полуфабрикаты для жарки из мяса.
11. Полуфабрикаты для тушения и варки из мяса.
12. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
13. Обработка субпродуктов и костей.
14. Обработка сельскохозяйственной птицы.
15. Полуфабрикаты сельскохозяйственной птицы.
16. Виды заправки птицы. Обработка пищевых отходов сельскохозяйственной птицы.
17. Обработка рыбы с костным скелетом.
18. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.
19. Полуфабрикаты из рыбы для припускают, варки, жарки.
20. Рубленые полуфабрикаты из рыбы.
21. Способы фарширования рыбы.
22. Блюда из припущенных и вареных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
23. Блюда из жареных тушеных и запеченных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.

- 24.Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 25.Блюда из запеченного и тешенного мяса. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 26.Блюда из рубленого мяса. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 27.Блюда из вареной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 28.Блюда из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 29.Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 30.Блюда из отварной и припущенной птицы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 31.Блюда из жареной и тушеной птицы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 32.Блюда из рубленой птицы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 33.Заправочные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 34.Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 35.Холодные, молочные и сладкие супы. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 36.Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, рыбы и овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 37.Салаты. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 38.Холодные блюда и закуски из мяса, птицы, рыбы и овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 39.Горячие напитки. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 40.Желированные сладкие блюда. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 41.Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 42.Мучные блюда. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
- 43.Диетическое питание - понятие, назначение, принципы составления рационов. Виды диет.
- 44.Лечебно-профилактическое питание: понятие, назначение, принципы составления рационов. Виды диет

## **IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Основная литература**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775> (дата обращения: 01.09.2021).

### **4.2. Дополнительная литература**

1. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475364> (дата обращения: 01.09.2021).

## **V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="http://www.restoved.ru">http://www.restoved.ru</a> –	Ресторанная индустрия	Свободный доступ
2.	<a href="http://www.horeca.ru">http://www.horeca.ru</a> .	Индустрия питания	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.frio.ru">http://www.frio.ru</a>	Федерация рестораторов и отельеров	Свободный доступ

## **VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Российский информационный портал в области науки, технологии,	Свободный доступ

		медицины и образования	
4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

## **VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

## **VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.