МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 05-2/ТПООП(б).54

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 74
самостоятельная работа 41
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5
курсовые работы 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп. Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2021 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 10 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
обеспечение производства продукции высокого качества.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
Формируемые компетенции:
ИД-2.ОПК-4: Применяет существующую нормативную, техническую и технологическую документацию в профессиональной деятельности
Знать:
нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из сборника технических нормативов на продукцию общественного питания
Уметь:
применять сборник технических нормативов при калькуляции себестоимости продукции общественного питания.
Владеть:
навыками калькулирования по сборнику технических нормативов на продукцию общественного питания.
ИД-6.ПК-1: Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса в организации технологии производства продукции общественного питания
Знать:
соответствующую нормативную и техническую документацию;
Уметь:
использовать и разрабатывать нормативные, технические и технологические документы для оценки и контроля качества продукции;
Владеть:
практическими навыками разработки нормативной, технической и технологической документации с учетом инновационных технологий производства.
ИД-4.ПК-2: Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
Знать:
управление и планирование текущей деятельности предприятия питания с внедрением систем управления качеством
Уметь:
управлять и планировать текущую деятельность предприятия питания с внедрением систем управления качеством
Владеть:
управлением и планированием текущей деятельностью предприятия питания с внедрением систем управления качеством

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	соответствующую нормативную и техническую документацию;
2.2	**Уметь:**
2.2.1	использовать и разрабатывать нормативные, технические и технологические документы для оценки и контроля качества продукции;
2.3	**Владеть:**
2.3.1	практическими навыками разработки нормативной, технической и технологической документации с учетом инновационных технологий производства.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	К.М.01
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Калькуляция в общественном питании
3.1.2	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.3	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.4	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.5	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.6	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.7	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.8	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.9	Учебная практика: Ознакомительная практика

3.1.10	Пищевая микробиология
3.1.11	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.12	Товароведение продовольственных товаров
3.1.13	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.2	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.3	Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания
3.2.4	Управление предприятием общественного питания
3.2.5	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.6	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.7	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.8	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Характеристика нормативной документации					
1.1	Общие сведения. Характеристика нормативной документации: Правила оказания услуг; национальные и межгосударственные стандарты; Стандарты организаций; Санитарно-эпидемиологические требования.	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	

1.2	Характеристика технической документации: ТУ, технические нормативы. /Лек/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.3	Характеристика технологической документации: ТК, ТИ, ТТК. /Лек/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.4	Классификация и ассортимент продукции общественного питания /Лек/	5	2	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.5	Изучение понятий и определений по качеству продукции. /Пр/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.6	Изучение нормативной и технической документации. /Пр/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.7	Разработка рецептур новых и фирменных блюд (изделий) /Пр/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.8	Алгоритм определения содержания сухих веществ и жира по рецептурам /Пр/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.9	Расчет пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания /Пр/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.10	Составление технической документации /Пр/	5	6	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.11	Составление технологичсекой документации /Пр/	5	4	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.12	Проработка новых и фирменных блюд (изделий) /Лаб/	5	8	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.13	Определение содержания сухих веществ и жира продукции общественного питания /Лаб/	5	6	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.14	Подготовка по темам дисциплины /Ср/	5	59	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.15	Курсовая работа /КР/			ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	
1.16	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	5	0,3	ИД-2.ОПК-4; ИД-6.ПК-1; ИД-4.ПК-2	Л1.1 Э1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Липатова Л.П., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Практикум	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.
Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.
№ 2.311 учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

№ 2.324 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции. Пплощадь – 52,4 м2.
Оборудование:
1) Центрифуга ЦЛМ1-12
2) Плитка электрическая
3) Анализатор «Клевер-1М»
4) Печь ПСЛ1-180
Учебная мебель:
1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и маркером
2) Стол островной
3) Стол д/хромотографии
4) Столик передвижной
5) Стол-мойка 2 чаши
6) Стол д/весов
7) Стол д/микроскопирования
8) Шкаф вытяжной
9) Шкаф д/хранених кислот и щелочей
10) Шкаф д/хранения реактивов
13) Тумба подкатная с 3 ящиками
14) Стол письменный
15) Табурет винтовой мягкий

Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".
Оборудование:
1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;
2. Производственные столы – 8 шт.;
3. Моечные ванны – 6 шт.;
4. Весы настольные – 3 шт.;
5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт
6. Миксеры планетарные – 3 шт.;
7. Холодильные шкафы– 3 шт.;
8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.
Инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж. сталь 21см, миска коническая нерж. сталь 2,5 24см, миска нерж. сталь 22см миска нерж. сталь 20см, миска нерж. сталь 18см, миска нерж. сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж. сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.
Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.
Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.
Дегустационная зона №1:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющие.
Дегустационная зона №2:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья.
Учебная мебель:
1.Стол для преподавателя – 1 шт.;
2.Стул для преподавателя – 1 шт.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, практические и лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной работы приведены в методических материалах.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)