

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б.1.Б.19 Технология продукции общественного питания

Семестр: 4, 5, 6

Количество часов: 504

Количество зачетных единиц: 14

Промежуточная аттестация: зачет, экзамен, экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к вариативной части профессиональных дисциплин профессионального цикла Б. 3. Б учебного плана.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Введение в технологию общественного питания», «История кулинарии», «Основы здорового питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания» на предшествующих этапах обучения, при этом обеспечивается практическое овладение навыками управления в своей профессии на основе преемственности в обучении: средняя общеобразовательная школа – вуз – послевузовское обучение (повышение квалификации, самообразование).

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Кулинария народов мира» «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является формирование компетенций, способствующих студентам познакомиться с особенностями работы в предприятиях питания.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- системном изучении студентами всех этапов обработки пищевых продуктов и протекающих в них органолептических и физико-химических изменений;
- приобретении профессиональных навыков и умений, которые включают: разработку, внедрение и обеспечение технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества;
- оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально – техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработку, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества;

- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов;
- обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды.

Студент получает знания о влиянии технологических факторов на изменение качественных показателей пищевых продуктов при первичной и тепловой кулинарной обработке с заданными показателями качества, о совершенствовании технологического процесса, об осуществлении контроля качества, управлении качеством при строгом соблюдении санитарно – гигиенических норм и правил.

Содержание дисциплины:

Технологический процесс механической обработки картофеля. Классификация полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки; причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения; рациональное использование отходов, нормируемые отходы и потери.

Технологический процесс обработки корнеплодов: приготовление полуфабрикатов; использование отходов.

Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени, приготовление полуфабрикатов, использование отходов, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации.

Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых пищевой промышленностью (сухое картофельное пюре, сушеные овощи, консервы - полуфабрикаты, консервы овощные быстрозамороженные).

Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов. Принцип подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей, изменение свойств сырья при варке.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из овощей жареных, тушеных, фаршированных, запеченных. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, условия и сроки реализации овощных блюд и гарниров.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом; способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.

Классификация полуфабрикатов. Фарширование рыбы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы при приготовлении полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, тефтели, хлебцы рыбные, рулет). Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

Технологический процесс производства полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий промышленными способами. Обработка и кулинарное использование нерыбных продуктов моря и раков. Рациональное использование сырья с учетом способов тепловой обработки. Изменение свойств сырья при разных способах и приемах кулинарной обработки. Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом, звеньями, порционными кусками.

Гарниры и соусы к отварной и припущенной рыбе. Требования к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы, условия хранения, сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, "гриль", на вертеле. Гарниры и соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления и отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству блюд из жареной рыбы, условия хранения, сроки реализации.

Технологическая схема механической обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш (деление на отруба); обвалка отрубов, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Разделка говяжьих туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, деление на сорта, их процентное соотношение, нормируемые отходы и потери.

Классификация полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, их кулинарное использование (для варки, жарки, тушения). Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Технологическая схема разделки туш мелкого скота. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, их кулинарное использование. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов. Деление на сорта, их процентное соотношение.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов мясных рубленых натуральных: бифштекс, котлеты, шницель, люля-кебаб. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Обработка субпродуктов, кулинарное использование.

Принцип подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из отварного, припущенного мяса, субпродуктов, мясной гастрономии. Изменение свойств сырья при варке и припускании. Правила припускания; приготовление и отпуск котлет натуральных и рубленых паровых.

Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса, субпродуктов, мясной гастрономии, гарниры и соусы. Требования к качеству блюд, правила отпуска, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из мяса, жаренного крупным куском, порционными и мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных полуфабрикатов (крупным куском, порционными натуральными, порционными панированными кусками, мелкими кусками), продолжительность, определение готовности, изменений свойств мясного сырья при жарке.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных субпродуктов; правила жарки, гарниры и соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент, взаимозаменяемость сырья, применение пищевых добавок. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки реализации.

Приготовление и правила отпуска тушеных субпродуктов; особенности технологического процесса приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса; используемые гарниры, соусы, оформление блюд, температурный режим и время запекания. Ассортимент блюд из запеченного мяса.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из натурального рубленого мяса и котлетной массы.

Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Гарниры и соусы к блюдам из натурального рубленого мяса и котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Особенности приготовления и правила отпуска национальных блюд из мяса: шашлык, чанахи, люля-кебаб.

Требования к качеству блюд из мяса, правила отпуска, условия и сроки реализации.

Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытье; особенности обработки дичи, кролика.

Классификация полуфабрикатов. Технологический процесс производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика; ассортимент. Кулинарное использование полуфабрикатов целыми тушками, порционными и мелкими кусками, из филе птицы и пернатой дичи. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной масс из птицы, дичи и кролика.

Обработка и кулинарное использование субпродуктов.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из

отварной птицы. Правила варки птицы, изменение органолептических свойств, порционирование, ассортимент, гарниры и соусы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из припущенной птицы; правила припускания. Изменение органолептических свойств сырья, ассортимент. Гарниры и соусы к блюдам из припущенной птицы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной птицы и дичи. Правила жарки птицы и дичи целыми тушками, изменение органолептических свойств сырья, ассортимент. Гарниры и соусы, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из филе птицы и дичи. Гарниры и соусы к блюдам из филе птицы, особенности отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы: рагу из кур, субпродуктов; дичи, тушеной в соусе; гуся, утки по-домашнему; чахохбили. Изменение органолептических свойств сырья, формирование новых свойств.

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленой птицы. Ассортимент блюд, гарниры и соусы, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Блюда из кролика, особенности приготовления, гарниры и соусы, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Значение супов в питании. Классификация супов.

Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидность, способы варки, время варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность, формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов, применение пищевых добавок.

Технологический процесс приготовления бульонов промышленными способами, их использование. Характеристика выпускаемого ассортимента.

Заправочные супы. Щи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска щей, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и правила отпуска борщей, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и правила отпуска рассольников. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Солянки: характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска супов картофельных, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями, отличительные особенности их приготовления. Требования к качеству, сроки реализации.

Характеристика супов-пюре. Общие приемы приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых и мясных продуктов.

Ассортимент, отличительные особенности приготовления. Требования к качеству, условия сроки реализации супов-пюре.

Характеристика прозрачных супов, ассортимент, особенности приготовления и правила отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжке и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным бульонам, их приготовление.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска молочных супов, ассортимент, особенности приготовления.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска холодных супов. Особенности приготовления. Характеристика сладких супов, особенности приготовления и правила отпуска, гарниры. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов, используемых для приготовления соусов (бульонов, пассерование кореньев, томата, муки). Полуфабрикаты, производимые промышленно.

Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, взаимозаменяемость сырья, требования к качеству. Особенности приготовления и использования производных красного соуса, составление технологических карт по производным красного соуса.

Технологический процесс приготовления и использование белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Отличительные особенности производных белого соуса на рыбном бульоне, технологический процесс их приготовления. Использование, требования к качеству.

Технологический процесс приготовления грибных соусов, основного сметанного соуса, молочных соусов различной консистенции. Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Отличительные особенности их приготовления, использование, требования к качеству. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского. Масляные смеси, их использование. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе, их использование, требования к качеству. Централизованное производство соусных полуфабрикатов, их использование. Использование соусов промышленного производства в предприятиях общественного питания. Условия и сроки реализации соусов.

Принцип подбора гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий к блюдам. Общие правила варки каш различной консистенции, изменение свойств крупы.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска рассыпчатых, вязких, жидких каш, изделий из каш (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника). Требования к качеству, условия и сроки реализации каш и изделий из них.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд и гарниров из бобовых; обеспечение сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд. Технологический процесс варки макаронных

изделий, использование и правила отпуска блюд и макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.

Обработка яиц и яичных продуктов, их взаимозаменяемость.

Ассортимент блюд из яиц, использование. Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из жареных яиц: яичницы натуральной, с различными продуктами; омлетов натуральных, смешанных, фаршированных. Изменение белков в процессе приготовления блюд, формирование новых свойств.

Технологический процесс и отпуск блюд из запеченных яиц: под соусом, омлетов, драчены.

Требования к качеству, условия и сроки реализации блюд из яиц.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска блюд из натурального творога: творог со сметаной, молоком, крем творожный.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска горячих блюд из творога: вареников, сырников, запеканок, пудинга.

Требования к качеству блюд из творога, условия и сроки реализации.

Значение холодных блюд и закусок в питании человека.

Современные требования к оформлению холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам и закускам, мясного и рыбного желе. Нормы расхода на одно блюдо специй, зелени (салата, укропа, петрушки, зеленого лука).

Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей, их ассортимент, оформление и правила отпуска, нормы выхода.

Технологический процесс приготовления винегрета с сохранением естественной окраски компонентов; ассортимент, отпуск.

Технология приготовления закусок из овощей. Особенности подготовки полуфабрикатов, оформление и отпуск, ассортимент.

Холодные блюда и закуски из рыбы, ассортимент. Подготовка и правила отпуска рыбных гастрономических товаров: рыба соленая, балычные изделия, икра зернистая, кетовая, паюсная; рыбные консервы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске, оформление.

Технологический процесс оформления и правила отпуска рыбного ассорти, закусок из сельди, рыбы холодной с гарниром. Гарниры и соусы. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Холодные блюда и закуски из мяса, ассортимент. Подготовка, оформление и правила отпуска колбасных изделий, копченостей. Технологический процесс приготовления и отпуска вареных мясных продуктов (мяса, языка, поросят), ростбифа, ассорти мясного, мясного студня. Оформление, гарниры и соусы; нормы закладки сырья продуктов, взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, условия и сроки реализации.

Приготовление и отпуск холодных блюд из яиц и закусок из сыра.

Приготовление и отпуск бутербродов простых, сложных, закрытых, закусочных. Подготовка продуктов, хлеба, оформление. Особенности приготовления горячих бутербродов.

Технологический процесс приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы, мяса, грибов. Ассортимент, особенности приготовления, нормы выхода.

Требования к качеству, условия и сроки реализации холодных блюд и закусок.

Значение сладких блюд, классификация. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: сиропов, ягодно-фруктовых пюре; взбивание сливок и белков, подготовка орехов. Изменение растительных веществ в процессе приготовления, формирование новых свойств.

Характеристика желирующих веществ; крахмалы, модифицированные крахмалы, желатин, агар-агар, альгинат натрия, пектиновые вещества, их подготовка и использование, взаимозаменяемость сырья.

Применение пищевых красителей и добавок при приготовлении сладких блюд.

Ассортимент блюд из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод. Подготовка плодов и ягод свежих, быстрозамороженных; их отпуск с сахаром, сиропом, взбитой сметаной, сливками.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска компонентов из свежих, быстрозамороженных, сушеных и консервированных плодов и ягод.

Требования к качеству блюд, условия и сроки реализации.

Технологический процесс приготовления и правила отпуска желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. Требования к качеству блюд, условия и сроки реализации.

Отпуск мороженого с сиропом, свежими и консервированными фруктами, мороженого «Сюрприз».

Технологический процесс приготовления и правила отпуска горячих сладких блюд, их ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска. Изменения питательных веществ в процессе приготовления. Требования к качеству, условия и сроки реализации.

Понятие о тесте и его свойствах. Сущность процесса замеса теста: роль белков, крахмала, муки в образовании теста; образование клейковины, свойства клейковины. Влияние качества и количества клейковины на свойства теста. Способы замеса теста (ручной, машинный), их характеристика. Влияние продолжительности замеса, температуры и влажности на структуру теста и его физические свойства. Влияние сахара, жира, соли, молока, яиц на физические свойства теста. Расчет количества воды для замеса теста заданной влажности.

Приготовление пельменного, вареничного теста для лапши, изделий из таких видов теста. Оценка качества.

Дрожжевое безопарное тесто. Последовательность закладки сырья. Температурный режим и продолжительность брожения. Обминка теста и

определение его готовности. Понятие об ускоренном способе приготовления теста. Особенности ручного способа замеса теста.

Биохимический способ разрыхления теста, его характеристика. Использование дрожжей для разрыхления теста длительным брожением. Оптимальные условия брожения теста. Спиртовое брожение, его значение для теста. Ферментативные процессы, происходящие во время брожения. Молочнокислородное брожение, его значение для теста.

Дрожжевое опарное тесто. Приготовление опары в зависимости от сорта и качества муки. Роль дрожжей в опаре. Порядок загрузки сырья в опару. Температурный режим и продолжительность брожения опары. Определение готовности теста. Продолжительность готовности теста после отсдобки.

Дефекты изделий, вызванные нарушением рецептуры и режимом его приготовления. Техника применения улучшителей (молочной сыворотки, овощей и фруктов, добавок).

Централизованное снабжение предприятий полуфабрикатами из муки (тесто). Характеристика выпускаемого ассортимента, правила упаковки, хранения, транспортировки.

Разделка теста: предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка заготовок перед выпечкой, выпечка и охлаждение изделий.

Фарши, ассортимент и технология их приготовления. Использование для различных изделий.

Задачи развития школьного, диетического и лечебно – профилактического питания в свете современных требований.

- Специальные кулинарные приемы, применяемые в лечебном питании, школьном.
- Особенности приготовления и отпуска диетических блюд в лечебном, школьном питании в соответствии с требованиями диет.
- Супы: вегетарианские, перловый, рассольник, бульон рыбный с фрикадельками, молочный, с курицей, сладкие супы.
- Блюда из овощей: картофельное пюре с морковью; картофельное пюре с яйцом; картофельный пудинг с творогом; картофельные котлеты с творогом; картофель, жаренный с яблоками; цветная капуста в омлете; морковь, тушеная с медом и черносливом; суфле из моркови с творогом, свекольное пюре с яблоками. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
- Особенности приготовления блюд из круп и макаронных изделий в лечебном питании в соответствии с требованиями диет.
- Блюда из рыбы: котлеты, фрикадельки, кнели рыбные, рулет, пудинг рыбный, рыбное суфле.

- Блюда из мяса и субпродуктов: суфле мясное, пудинг мясной, пюре из говядины, бефстроганов из вареного мяса, говяжьих биточки с творогом, печень по-строгановски.
- Блюда из яиц и творога. Холодные блюда в лечебном питании.
- Особенности приготовления соков, настоев, отваров, напитков в лечебном питании.
- Ассортимент блюд, рекомендуемый в лечебно – профилактическом питании.

Особенности технологии продукции для детского питания.

Питание детей школьного возраста (7...17 лет).

Особенности технологии продукции для лечебного питания. Основные принципы построения диеты. Система стандартных диет. Особенности приготовления блюд для различных диет. Лечебно-профилактическое питание. Основные рационы лечебно-профилактического питания.

Рациональное питание работников умственного труда. Рациональное питание студентов. Рациональное питание рабочих промышленности. Рациональное питание шахтеров. Рациональное питание рабочих сельскохозяйственного производства. Рациональное питание беременных женщин и кормящих матерей. Рациональное питание в пожилом возрасте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК-7; ОПК-5; ПК-4.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, разработка и приготовление фирменных блюд.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы:

технология кулинарной продукции для рационального питания на предприятиях общественного питания различных групп населения.

Технология кулинарной продукции для детского и лечебно – профилактического питания. Технология кулинарной продукции для рационального питания на предприятиях общественного питания различных групп населения

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма