



## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

преподаватель  
института землеустройства  
и агротехнологий, к.с-х.н.

\_\_\_\_\_ Кияшко Н.В.

Руководитель образовательной  
программы

\_\_\_\_\_ Кияшко Н.В.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

### **1 Цели и задачи дисциплины (модуля):**

**Цель:** вооружить будущих бакалавров в области технологии продукции и организации общественного питания систематизированными знаниями научных основ приготовления первых блюд, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

#### **Задачи:**

- дать углубленное проблемное понимание технологических процессов
- приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с
- позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения
- высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить основы организации технологического процесса, приготовления первых
- блюд на предприятиях общественного питания, совершенствования на научной основе
- современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции;
- научить практическим навыкам и умениям.

### **2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.07**

### **3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:**

<b>Тип компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Номер индикатора достижения цели</b>	<b>Формулировка индикатора достижения цели</b>
ПК-2	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	индикатор 1	Проводить лабораторные исследования и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового

			изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	---

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать**

Нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества первых блюд; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления первых блюд; требования к безопасности хранения приготовленных первых блюд; ассортимент первых блюд; пищевую ценность; способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления первых блюд; физико-химические процессы, происходящие на всех стадиях производства первых блюд; порядок организации документооборота при производстве первых блюд на предприятиях общественного питания; нормативную документацию отрасли; предметную область технологии приготовления первых блюд на предприятиях общественного питания; процесс научного исследования.

**Уметь**

Осуществлять контроль над качеством сырья, готовых первых блюд; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства первых блюд; принимать оптимальные решения по организации процессов подготовки и приготовления первых блюд; оформлять документы для правильной организации производства первых блюд на предприятии общественного питания; использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы; пользоваться нормативной документацией; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; формулировать результат; обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований.

**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**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	3	2курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	252	252	144/144
<b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>	96	24	96/24
В том числе:			
Лекции	32	8	32/8
Практические занятия (ПЗ)	64	16	64/16
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	36	9	36/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	120	219	120/219
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-

Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	120	219	120/219
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость	час	252	252/252
	зач. ед.	7,0	7,0/7,0

**5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.**

**5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Научно-теоретические основы технологии приготовления первых блюд. Классификация и значение первых блюд в питании.	Цель и предмет дисциплины, межпредметные связи, производственный процесс производства первых блюд, технологические принципы производства продукции общественного питания, термины и определения, способы кулинарной обработки, применяемые при производстве первых блюд. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Классификация и значение первых блюд в питании.
2.	Технология приготовления бульонов для первых блюд.	Технология приготовления и состав бульонов. Ассортимент, характеристика: костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибного бульонов.
3.	Технология приготовления заправочных супов.	Заправочные супы, ассортимент, технология их приготовления. Подготовка продуктов для приготовления заправочных супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Технология приготовления борщей, щей, рассольников, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Требования качеству. Требования к подаче.
4.	Технология приготовления пюреобразных супов.	Пюреобразные супы, ассортимент, технология их приготовления. Требования качеству. Требования к подаче.
5.	Технология приготовления прозрачных супов.	Прозрачные супы, ассортимент, технология их приготовления. Технология осветления бульонов для прозрачных супов. Технология приготовления гарниров для прозрачных супов. Требования качеству. Требования к подаче.
6.	Технология приготовления молочных супов	Молочные супы, ассортимент, технология их приготовления. Требования к подаче. Требования к качеству.
7.	Технология приготовления холодных супов	Холодные супы, ассортимент, технология их приготовления. Требования к подаче. Требования к качеству.
8.	Технологии сладких супов	Сладкие супы, ассортимент, технология их приготовления. Требования к подаче. Требования к качеству
9.	Контроль качества первых блюд.	Требования к безопасности, условиям и срокам хранения первых блюд

**5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Семина.	СРС	Всего
1.	Научно-теоретические основы технологии приготовления первых блюд. Классификация и значение первых блюд в питании.	2	2	-	-	10	14
2.	Технология приготовления бульонов для первых блюд.	4	8	-	-	15	27
3.	Технология приготовления заправочных супов.	4	8	-	-	15	27
4.	Технология приготовления пюреобразных супов.	4	8	-	-	15	27
5.	Технология приготовления прозрачных супов.	4	8	-	-	15	27
6.	Технология приготовления молочных супов	4	8	-	-	15	27
7.	Технология приготовления холодных супов	4	8	-	-	15	27
8.	Технологии сладких супов	4	8			10	22
9.	Контроль качества первых блюд.	2	6			10	18
	<b>Контроль</b>						36
	<b>Всего</b>	32	64	-	-	120	252

**5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Предшествующие дисциплины									
		Последующие дисциплины									

**6 Методы и формы организации обучения**

**Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах**

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/ семинарские Занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРС (час)	Всего
Работа в малых группах		2			2
Исследовательский метод		2			2
Итого интерактивных занятий		4			4

### 6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Практическое занятие	Технология приготовления заправочных супов	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
2	Практическое занятие	Технология приготовления пюреобразных супов	Исследовательский метод, работа в малых группах	2
	<b>Итого</b>			<b>4</b>

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

### 8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Научно-теоретические основы технологии приготовления первых блюд.	2
2	2	Технология приготовления бульонов для первых блюд.	8
3	3	Технология приготовления щей, борщей, рассольников. Технология приготовления супов из картофеля и овощей. Технология приготовления солянок	8
4	4	Технология приготовления пюреобразных супов.	8
5	5	Технология приготовления прозрачных супов.	8
6	6	Технология приготовления молочных супов	8
7	7	Технология приготовления холодных супов	8
8	8	Технологии сладких супов	8
9	9	Контроль качества первых блюд.	6
	<b>Всего</b>		<b>64</b>

### 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Значение первых блюд в питании	10	доклад
2.	2	Технология приготовления рыбных и мясных бульонов для первых блюд	15	доклад
3.	3	Технология приготовления заправочных супов (на выбор)	15	доклад
4.	4	Технология приготовления пюреобразных супов (на выбор)	15	доклад

5.	5	Технология приготовления прозрачных супов (на выбор)	15	доклад
6.	6	Технология приготовления молочных Супов (на выбор)	15	доклад
7.	7	Технология приготовления холодных Супов (на выбор)	15	доклад
8.	8	Технология приготовления сладких супов (на выбор)	10	доклад
9.	9	Контроль качества первых блюд (на выбор)	10	доклад

**10 Примерная тематика курсовых проектов (работ)** не предусмотрено учебным планом

**11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):**

### 11.1 Основная литература

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-534-07125-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### 11.2 Дополнительная литература

Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### 11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Технология приготовления первых блюд [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

**11.2 Перечень информационных технологий**, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

– Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

– Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

**11.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

– Научная электронная библиотека e-library.ru

– Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

– ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней

– ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021

– Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней

– ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней



- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

## 12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗиПО Лит.А, этаж 1, Помещение 6 Аудитория № 3 – лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.</p>	<p>Количество посадочных мест – 70. Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Учебно-наглядные пособия</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 59 Аудитория 200 – банкетный зал Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 52 Аудитория 204 – лаборатория по приготовлению горячих блюд Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>	<p>Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 30 Аудитория 206– моечная №2 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 4шт, электроннагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626x825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 1 шт, посуда: Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт</p>

	шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 26 Аудитория 205 – моечная №1 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды	Ванна ВСМ 2/530 1210х630х870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт

### **13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений**

Является отдельным документом.

### **14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) Технология и организация кулинарной продукции народов мира**

Технология приготовления первых блюд [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающихся очной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

### **15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

#### **15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

#### **15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.**

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.