

Рабочая программа



Форма
Ф СО ПГУ 7.18.2/06

Министерство образования и науки Республики Казахстан
Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова
Кафедра «Биотехнология»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины «Технология отраслей продовольственных продуктов»
для студентов специальности 050727
«Технология продовольственных продуктов»

Павлодар

Лист утверждения к рабочей



Форма

программе дисциплины,
разработанной на основании
государственного
общеобязательного стандарта
образования специальности и
типовой программы

Ф СО ПГУ 7.18.1/06

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

_____ Пфейфер Н.Э
«___»_____200_г

Составитель: ст. преподаватель _____ Романова О.В.

Кафедра «Биотехнология»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Технология отраслей продовольственных продуктов»
для студентов специальности 050727 «Технология продовольственных
продуктов»

Рабочая программа разработана на основании Государственного
общеобязательного стандарта специальности ГОСО РК 3.08.353 – 2006 и
типовой программы «Технология отраслей продовольственных продуктов»,
утвержденной протокольным решением Республиканского учебно-
методического совета высшего послевузовского образования 22 июня 2006 г.,
Астана.

Рекомендована на заседании кафедры от «___»_____200_г.
Протокол №___.

Заведующий кафедрой _____ Ж.А.Адамжанова

Одобрена учебно-методическим советом Агротехнологического факультета
«___»_____200_г. Протокол №___

Председатель УМС _____ М.Е.Жагипарова

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета _____ Т.К.Бексеитов «___»_____200_г

ОДОБРЕНО ОПиМО

Начальник ОПиМО _____ А.А. Варакута «___»_____200_г

Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология отраслей продовольственных продуктов» является получение необходимых теоретических и практических знаний в области технологии приготовления блюд общественного питания и специального назначения.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение научно-обоснованных теоретических процессов обработки сырья;
- изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии;
- изучение особенностей приготовления и ассортимента блюд и кулинарных изделий для питания различных групп населения, лечебного питания;
- изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

Знания, усваиваемые студентами в период изучения дисциплины:

- технологию приготовления, оформления и отпуска блюд, кулинарных изделий, реализуемых через предприятия общественного питания;
- требования нормативно-технической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий;
- рациональное использование сырья, оборудования, инвентаря;
- эстетические требования к оформлению и отпуску готовой продукции.

Умения, усваиваемые студентами в период изучения дисциплины:

- определять качество сырья и полуфабрикатов;
- изготавливать полуфабрикаты, блюда, кулинарные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовой продукции;
- навык работы с нормативно-технической и справочной документацией;
- расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.

Пререквизиты

Программа дисциплины «Технология отраслей продовольственных продуктов» основывается на базе дисциплин: органическая химия, физколлоидная химия, биохимия, товароведение продовольственных продуктов.



Содержание дисциплины

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ				
№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Очная форма обучения		
		Лекц.	Лаборат.	СРС
1	2	3	4	5
Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов				
1	Тема 1 Обработка овощей и плодов. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов	2	6	9
2	Тема 2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	2		4
3	Тема 3 Обработка мяса	3		5
4	Тема 4 Обработка птицы, дичи, кроликов	2		4
Технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий				
5 Тема 5 Супы	3	4	7	
6	Тема 6 Соусы	3		5
7	Тема 7 Блюда и гарниры из овощей и грибов	3	4	7
8	Тема 8 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий	2		5
9	Тема 9 Блюда из рыбы и морепродуктов	3	4	7
10	Тема 10 Блюда из мяса и мясопродуктов	3	4	7
11	Тема 11 Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	3	4	7
12	Тема 12 Блюда из яиц, творога	2	4	7
13	Тема 13 Холодные блюда и закуски	3		5
14	Тема 14 Сладкие блюда	2		4
15	Тема 15 Напитки	2		4
16	Тема 16 Изделия из теста. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия	4		5
17	Тема 17 Школьное питание	-		8
18	Тема 18 Питание спортсменов	-		8
19	Тема 19 Диетическое питание	3		4
20	Тема 20 Быстрозамороженная продукция	-		8

ИТОГО	45	30 (15)	120
--------------	-----------	----------------	------------



ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Заочная форма обучения на базе ОСО		
		Лекц.	Лабор.	СРС
1	2	3	4	5
Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов				
1	Тема 1 Обработка овощей и плодов. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов	2		4
2	Тема 2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря			8
3	Тема 3 Обработка мяса			8
4	Тема 4 Обработка птицы, дичи, кроликов			8
Технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий				
5	Тема 5 Супы	2		2
6	Тема 6 Соусы	2		2
7	Тема 7 Блюда и гарниры из овощей и грибов	2	4	10
8	Тема 8 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий			8
9	Тема 9 Блюда из рыбы и морепродуктов	2		4
10	Тема 10 Блюда из мяса и мясопродуктов	2		4
11	Тема 11 Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика		4	9
12	Тема 12 Блюда из яиц, творога		4	9
13	Тема 13 Холодные блюда и закуски	2		8
14	Тема 14 Сладкие блюда	2		8
15	Тема 15 Напитки	2		8
16	Тема 16 Изделия из теста. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия			12
17	Тема 17 Школьное питание			12
18	Тема 18 Питание спортсменов			12
19	Тема 19 Диетическое питание			8
20	Тема 20 Быстрозамороженная продукция			12
ИТОГО		18	12 (6)	156

Содержание лекционного курса

Технологические процессы механической обработки сырья и производство полуфабрикатов

Тема 1 Обработка овощей и плодов. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов

Технологический процесс обработки овощей и плодов. Приготовление полуфабрикатов из овощей, их использование. Физико-химические изменения, происходящие при механической и тепловой обработке овощей.

Тема 2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Тема 3 Обработка мяса

Технологический процесс механической обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие в мясе при механической обработке.

Тема 4 Обработка птицы, дичи, кроликов

Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов.

Технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий

Тема 5 Супы

Технологический процесс приготовления и отпуска супов. Ассортимент супов и особенности их приготовления. Изменения, происходящие в продуктах при приготовлении супов.

Тема 6 Соусы

Технологический процесс приготовления соусов, их ассортимент и рациональное использование их к блюдам. Физико-химические изменения, происходящие в продуктах при приготовлении соусов.

Тема 7 Блюда и гарниры из овощей и грибов

Технологические схемы приготовления и отпуска блюд и гарниров в ассортименте из овощей и грибов.

Тема 8 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий

Технологические схемы приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их выход.

Тема 9 Блюда из рыбы и морепродуктов

Технологический процесс приготовления, отпуск блюд из рыбы, морепродуктов в ассортименте. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке.

Тема 10 Блюда из мяса и мясопродуктов

Питательная ценность и классификация блюд из мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Принцип подбора гарниров и соусов к мясным блюдам.

Тема 11 Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика

Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, дичи, кролика.

Тема 12 Блюда из яиц, творога

Ассортимент блюд из яиц и творога, технология приготовления. Питательная ценность блюд, классификация.

Тема 13 Холодные блюда и закуски

Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления, оформления и подачи холодных блюд и закусок.

Тема 14 Сладкие блюда

Классификация, значение сладких блюд в питании. Технология приготовления, правила оформления и подачи. Сладкие блюда народов Казахстана.

Тема 15 Напитки

Горячие и холодные безалкогольные напитки. Значение напитков, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска.

Тема 16 Изделия из теста. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия

Технологический процесс приготовления всех видов теста, кулинарных и кондитерских изделий из них. Физико-химические процессы.

Тема 19 Диетическое питание

Характеристика диет. Принципы диетического питания. Особенности меню диетического питания. Виды и правила тепловой обработки сырья. Особенности технологии приготовления блюд диетического питания.

СОДЕРЖАНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№	Наименование тем	Содержание	Вид контроля	Аббревиатура
1	2	3	4	5
1	Тема 1 Обработка овощей и плодов. Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов	Структура и содержание нормативно-технической документации, применяемой в предприятиях общественного питания Первичная обработка овощей, различные формы нарезки овощей	Устный опрос Устный опрос	Л1 Л2
2	Тема 5 Супы	Особенности приготовления супов, их оформление и подача	Устный опрос	Л3
3	Тема 7 Блюда и гарниры из овощей и грибов	Особенности приготовления блюд из овощей, их оформление и подача	Устный опрос	Л4
4	Тема 9 Блюда из рыбы и морепродуктов	Особенности приготовления блюд из рыбы, их оформление и подача	Устный опрос	Л5
5	Тема 10 Блюда из мяса и мясопродуктов	Особенности приготовления блюд из мяса, их оформление и подача	Устный опрос	Л6
6	Тема 11 Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	Особенности приготовления блюд из птицы, их оформление и подача	Устный опрос	Л7
7	Тема 12 Блюда из яиц, творога	Особенности приготовления блюд из яиц и творога, их оформление и подача	Устный опрос	Л8

Темы курсовых работ

- 1 Приготовление борщей
- 2 Приготовление щей
- 3 Приготовление рассольников
- 4 Приготовление супов-пюре
- 5 Приготовление холодных супов
- 6 Приготовление солянок
- 7 Приготовление молочных супов
- 8 Приготовление супов картофельных
- 9 Приготовление жареных блюд из овощной массы (котлеты, зразы, крокеты, оладьи)
- 10 Приготовление запеченных фаршированных блюд из овощей
- 11 Приготовление изделий из каш (крупеники, запеканки, пудинги, котлеты, биточки)
- 12 Приготовление жареных и запеченных блюд из творога (сырники, пудинги, запеканки, творожные батончики)
- 13 Приготовление блюд из яиц (омлеты, яичная кашка)

- 14 Приготовление блюд из котлетной рыбной массы (котлеты, биточки, рулет, зразы, тельное, тефтели, фрикадельки)
- 15 Приготовление вторых горячих блюд из морепродуктов
- 16 Приготовление блюд из тушеного мяса
- 17 Приготовление блюд из котлетной мясной массы (котлеты, биточки, шницели, рулет, зразы, тефтели, фрикадельки)
- 18 Приготовление сладких железированных блюд (желе)
- 19 Приготовление сладких железированных блюд (мусс, самбук)
- 20 Приготовление сладких железированных блюд (крем)
- 21 Приготовление суфле, пудингов
- 22 Приготовление киселей
- 23 Приготовление мучных блюд (пельмени, вареники)
- 24 Приготовление мучных блюд (блинчики, оладьи)
- 25 Приготовление салатов из сырых овощей

СОДЕРЖАНИЕ И ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	
№ и содержание раздела курсовой работы (РКР)	Время необходимое для выполнения, час
Раздел 1 - Введение	5
Раздел 2 - Характеристика группы блюд	5
Раздел 3 - Технологический процесс и схема приготовления блюда	10
Раздел 4 - Расчет пищевой и энергетической ценности блюда	15
Раздел 5 - Разработка технико-технологической карты блюда	15
Раздел 6 – Заключение	5
Итого	55

Содержание СРС

очная форма обучения

№	Вид СРС	Форма отчета	Вид контроля	Объем в часах
1	Подготовка к лекционным занятиям		Участие в занятии	22
2	Подготовка к лабораторным занятиям	Заготовка необходимых схем, таблиц	Допуск к ЛР	8
3	Подготовка отчета и защита лабораторных работ	Отчет по работе	Защита ЛР	8
4	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект	Проверка конспекта, коллоквиум	12
5	Выполнение и защита курсовой работы	Курсовая работа	Защита КР	55
6	Подготовка к контрольным мероприятиям		РК 1, РК 2, экзамен	15
ВСЕГО				120

Темы, предлагаемые студентам для самостоятельного изучения

Тема 10 Блюда из мяса и мясопродуктов

Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке.

Рекомендуемая литература: [5] стр. 69 – 88, [3], [6], [7]

Тема 17 Школьное питание

Особенности школьного питания. Организация школьного питания. Правила составления меню для школьников. Расчет рациона.

Рекомендуемая литература: [5] стр.282 – 288, [1] - [4], [7]

Тема 18 Питание спортсменов

Особенности организации питания спортсменов. Расчет расхода энергетических затрат. Составление меню.

Рекомендуемая литература: [1] - [4], [7], [8] стр. 352 - 367

Тема 20 Быстрозамороженная продукция

Технология, ассортимент быстрозамороженных блюд. Использование. Требования к условиям и срокам хранения.

Рекомендуемая литература: [6] стр. 366 – 383, [1] - [4], [7]

Заочная форма обучения

№	Вид СРС	Форма отчета	Вид контроля	Объем в часах
1	Подготовка к лекционным занятиям		Участие в занятии	9
2	Подготовка к лабораторным занятиям	Заготовка необходимых схем, таблиц	Допуск к ЛР	6
3	Подготовка отчета и защита лабораторных работ	Отчет по работе	Защита ЛР	6
4	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект	Проверка конспекта, коллоквиум	70
5	Выполнение и защита курсовой работы	Курсовая работа	Защита КР	55
6	Подготовка к контрольным мероприятиям		РК 1, экзамен	10
ВСЕГО				156

Темы, предлагаемые студентам для самостоятельного изучения

Тема 2 Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Технологический процесс обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Рекомендуемая литература: [5] стр. 17 – 35, [1] - [4], [7]

Тема 3 Обработка мяса

Технологический процесс механической обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие в мясе при механической обработке.

Рекомендуемая литература: [5] стр. 35 – 54, [1] - [4], [7]

Тема 4 Обработка птицы, дичи, кроликов

Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов.

Рекомендуемая литература: [5] стр. 55 – 60, [1] - [4], [7]

Тема 8 Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий

Технологические схемы приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их выход.

Рекомендуемая литература: [5] стр.154 – 158, [1] - [4], [7]

Тема 16 Изделия из теста. Мучные, кондитерские и кулинарные изделия

Технологический процесс приготовления всех видов теста, кулинарных и кондитерских изделий из них. Физико-химические процессы.

Рекомендуемая литература: [5] стр. 252 – 266, [1] - [4], [11]

Тема 17 Школьное питание

Особенности школьного питания. Организация школьного питания. Правила составления меню для школьников. Расчет рациона.

Рекомендуемая литература: [5] стр.282 – 288, [1] - [4], [7]

Тема 18 Питание спортсменов

Особенности организации питания спортсменов. Расчет расхода энергетических затрат. Составление меню.

Рекомендуемая литература: [1] - [4], [7], [8] стр. 352 - 367

Тема 19 Диетическое питание

Характеристика диет. Принципы диетического питания. Особенности меню диетического питания. Виды и правила тепловой обработки сырья. Особенности технологии приготовления блюд диетического питания.

Рекомендуемая литература: [5] стр.267 – 281, [10]

Тема 20 Быстрозамороженная продукция

Технология, ассортимент быстрозамороженных блюд. Использование. Требования к условиям и срокам хранения.

Рекомендуемая литература: [6] стр. 366 – 383, [1] - [4], [7]

Выписка из рабочего
учебного плана
специальности(ей)



Форма
Ф СО ПГУ 7.18.1/10

**Выписка из рабочего учебного плана
специальности 050727 «Технология продовольственных продуктов»**

Наименование дисциплины «Технология отраслей продовольственных продуктов»

Форма обучения	Формы контроля						Объём работы студента в часах			Распределение часов по курсам и семестрам (часов)							
							всего			лек	практ	лаб	СРС	лек	практ	лаб	СРС
	экз	зач	КП	КР	РГР	Контр. раб	общ	ауд	СРС								
Очная на базе ОСО, год поступления 2007	6			6			180	75 (60)	120	5 семестр				6 семестр			
														45		30 (15)	120
Заочная на базе ОСО год поступления 2006	7			7			180	30 (24)	156	6 семестр				7 семестр			
										12			-	6		12 (6)	156

Список рекомендуемой литературы

Основная

- 1 Антонова Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. - СПб: ПрофиИнформ, 2004. - 200 с.
- 2 Барановский В. А. Повар-технолог. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.- 415с.
- 3 Богушева В. И. Технология приготовления пищи. - М.: Ростов-на-Дону, 2005.- 319с.
- 4 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: АКАДЕМИА, 2004.
- 5 Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. - М.: Экономика, 1988. - 304 с.
- 6 Ратушный А.С., Хлебников В.И., Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. – М.: Мир, 2007. – 411 с.
- 7 Харченко Н. Э. Технология приготовления пищи. -М.: АКАДЕМИА, 2004. - 282 с.
- 8 Шатун Л. Г. Технология приготовления пищи. - М.: Дашков и К, 2004. - 479 с.

Дополнительная

- 9 Баранов С.В. Технология производства продукции общественного питания. – М.: Экономика, 1989г.
- 10 Бренц М. Я. Технология приготовления диетических блюд. -М.: Экономика, 1978. - 208 с.
- 11 Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Экономика, 1976. - 280 с.
- 12 Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. - М.: Академия, 2005. - 348 с.
- 13 Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия. - СПб.: Профессия, 2005.- 558 с.
- 14 Полный рецептурный кулинарный справочник: Холодные блюда и закуски. Супы / авт.- сост. С. И. Ищенко. - М.: АСТ: Фолио, 2003.
- 15 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 718 с.
- 16 Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов /под ред. А.А.Покровского. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 268 с.
- 17 Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий /под ред. И.М.Скурихина. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 327 с.