

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического  
образования, информационных и  
обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-  
математического образования,  
информационных и обслуживающих  
технологий



Е.А. Журавлева  
2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции

По направлению подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение  
(по отраслям)

Профиль подготовки – Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 1, 2, 3 курс (2, 3 семестры / 5, 6, 7 триместры)

Луганск, 2025



Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), и профилю Технология и организация общественного питания очной и заочной форм обучения

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта» от 22.09.2021 г. № 652н

**СОСТАВИТЕЛЬ(И):**

Старший преподаватель кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат педагогических наук Титова Елена Александровна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «14» января 2025 г., № 7

Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования


 Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

Протокол от «15» января 2025 г., № 6

Председатель учебно-методической комиссии

Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий

 О.В. Давыскиба

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков



## **1. Цели и задачи дисциплины**

**Цель** изучения дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции» – приобретение студентами знаний в области организации процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции, умений органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.

### **Задачи курса:**

- дать представление об организации процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с организацией подготовки овощей и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с особенностями организации подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с особенностями технологии приготовления мясных полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- ознакомить студентов с особенностями технологии приготовления полуфабрикатов их домашней птицы для кулинарной продукции;
- научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при приготовлении полуфабрикатов кулинарной продукции.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина входит в обязательную часть блока дисциплин учебного плана подготовки студентов по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» профиль «Технология и организация общественного питания».

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: *знания* ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд, правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; *умения* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; *навыки* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов, организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания практики «Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Пищевые технологии», «Методы контроля пищевой продукции».

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижений компетенций**

<b>Код по ФГОС ВО</b>	<b>Индикатор достижения</b>	<b>Результаты обучения по дисциплине</b>
<b>Общепрофессиональные</b>		



ОПК-8 способность осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК-8.1	Знает: понятия, структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;
	ОПК-8.2	Умеет: осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптирует ее к своей педагогической деятельности, использует профессиональные базы данных; применяет отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планирует, организывает и осуществляет самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;
	ОПК-8.3	Владеет: основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся



#### 4. Структура и содержание учебной дисциплины

##### 4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов/ зачетных единиц	
	Очная форма	Очно-заочная форма Заочная форма
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b> <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего часов), в том числе:</b>	<b>216</b> <b>(6 зач. ед)</b>	<b>216</b> <b>(6 зач. ед)</b>
Лекции	20	6
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	-	-
Лабораторные работы	50	18
Курсовая работа / курсовой проект	-	-
Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.)	-	-
<b>Самостоятельная работа студента (всего часов)</b>	<b>108</b>	<b>174</b>
Форма аттестации	36 экзамен	18 экзамен

##### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

###### 2 семестр/5 триместр

Тема 1. Введение. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь.

Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд. Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Сроки реализации, температура и условия хранения овощей. Классификация овощей и грибов. Требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд.

Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.

Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.

Тема 4. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд. Характеристика сырья, пищевая ценность. Виды рыб для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных кулинарных блюд. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных изделий.



### 3 семестр/6,7 триместр

Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса.

Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества. Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.

Тема 6. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени. Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.

Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.

Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

Тема 8. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.

Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени.

#### 4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
	2 семестр/5 триместр		
1	Введение. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	2
2	Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	-
3	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	2	-
4	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2	-
Итого 2 семестр/4 триместр		8	2
3 семестр/ 6,7 триместр			
5	Приготовление полуфабрикатов из мяса.	4	-
6	Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	4	2
7	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	4	2
8	Технология приготовления начинок для	2	-



	фарширования домашней птицы.		
<b>Итого 3 семестр/ 5,6 триместр</b>		<b>14</b>	<b>4</b>
<b>Итого за курс:</b>		<b>20</b>	<b>6</b>

#### 4.4. Лабораторные работы

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
2 семестр/5 триместр			
1	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Разработка ассортимента.	2	2
2	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2
3	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2
4	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	4	-
5	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	6	-
Итого 2 семестр/5 триместр		16	6
3 семестр/6,7 триместр			
6	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	8	2
7	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.	8	2
8	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	8	4
9	Определение количества отходов, массы нетто, брутто мяса домашней птицы; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	10	4
Итого за 3 семестр/6,7 триместр		34	12
Итого за курс		50	18

#### 4.4. Практические работы (не предусмотрены)

#### 4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
	2 семестр/4 триместр			
1	Тема 1. Введение. Организация рабочего места по приготовлению	Работа с лекционным материалом,	8	13



	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	решение ситуационных задач		
2	Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Работа с лекционным материалом, устный опрос	8	13
3	Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции.	Подготовка мультимедийных презентаций	11	13
4	Тема 4. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Тестовое задание, решение ситуационных задач	11	13
5	Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	Тестовое задание, устный опрос	10	12
<b>Итого за 2 семестр/5 триместр</b>			<b>48</b>	<b>64</b>
<b>3 семестр/5,6 триместр</b>				
6	Тема 6. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной.	Подготовка мультимедийных презентаций	10	22
7	Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Работа с лекционным материалом	10	22
8	Тема 8. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Подготовка мультимедийных презентаций	12	22
9	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Собеседование, устный опрос, контрольная работа	12	22
10.	Тема 10. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы.	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	16	22
<b>Итого за 3 семестр/6,7 триместр</b>			<b>60</b>	<b>110</b>
<b>Итого:</b>			<b>108</b>	<b>174</b>

**4.7. Курсовые работы (не предусмотрены).**

## **5. Методическое обеспечение, образовательные технологии**

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих методических средств обучения и образовательных технологий.



Наряду с методикой традиционной лекционно-практической работы предусмотрено использование активных форм и методов учебной деятельности, в том числе: учебные дискуссии, беседы, творческие работы.

Методика проблемно-диалогического обучения применяется в процессе лекционной работы над учебным материалом в каждой из тем учебной дисциплины.

Методика обучения в сотрудничестве с применением командных, групповых видов работы используется в процессе организации практического обучения.

Методика исследовательской деятельности используется как основа для организации самостоятельной работы студентов в объеме учебных тем.

Применяются средства мультимедиа: презентации, видео.

## **6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.**

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в различных формах: написание рефератов, доклады, подготовленные студентами, по основным темам курса, выполнение практических заданий, тестовые задания.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы, подкрепляемые примерами из практики, выполнением практических заданий).

Итоговая аттестация студентов по дисциплине «Технология полуфабрикатов кулинарной продукции» предполагает письменный экзамен (2,3 семестр/5,6 триместр).

## **7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины**

### *а) основная литература:*

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – М. : Феникс, 2016. – 384 с.

2. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под редакцией А. Т. Васюковой. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К, 2023. – 368 с. – SBN 978-5-394-05176-0. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/144041.html> (дата обращения: 11.10.2024). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Мглинец, А.И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / Мглинец А.И.. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. 208 с. – ISBN 978-5-6040327-6-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/75698.html> (дата обращения: 25.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

### *б) дополнительная литература:*

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / [А.В. Павлов]. – Изд-во «ПрофиКС», 2007. –296 с.

2. Технология продукции общественного питания : в 2 т. / [А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н.И. Ковалев и др.]. – М. : Мир, 2008. – 416 с.

### *в) Интернет-ресурсы:*

1. <http://mir-restoratora.ru/> – Мир ресторатора  
2. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> – Все для общепита в России  
<http://ytechnolog.ru/books.html> – Я Технолог

3. [www.businesspress.ru](http://www.businesspress.ru) – Деловая пресса. Электронные газеты  
[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) – Консультант Плюс

4. <http://vitameal.ru/cook.php> – Сайт Кулинария



### **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: мультимедийная аудитория: компьютер мультимедиа с прикладным программным обеспечением: проектор, колонки, программа для просмотра видео файлов, система видеомонтажа, электронные презентации по темам дисциплины.

Лабораторные работы: учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии», оснащен пароконвектоматом, конвекционной печью, электроплитой, тестомесом, холодильным оборудованием, производственными столами, кухонным инвентарем и инструментам.

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение: программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google», «Chrome»); программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»); программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».



## 9. Лист дополнений и изменений

[illegible]



