

**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
« 14 » 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции общественного питания**

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 – 2, 3 курс (3, 4 семестры / 7, 8, 9 триместры)

Луганск, 2026

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 «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования»» от 21.03.2025 г. № 136н

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент 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 «12» января 2026 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 «14» января 2026 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 учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» – подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства кулинарной и кондитерской продукции, подготовки производственных процессов в учреждениях ресторанного хозяйства, выпуска кулинарной продукции и ее потребления.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с ассортиментом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с позиций современных представлений науки о питании;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям;
- привить навыки составления технологической документации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в обязательную часть блока дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения учебной дисциплины являются: **знания** ассортимента и технологии приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий с позиций современных представлений науки о питании; **умения** использовать полученные знания в практической деятельности, пользоваться технологической документацией; **навыки** приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин и практик «Методы контроля пищевой продукции», «Пищевые технологии», «Ознакомительная практика (практикум в учебных мастерских)» и служит основой для дальнейшего освоения дисциплин «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания», «Социальные виды общественного питания».

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

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Профессиональные		
ПК-2 способность выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности,	ПК-2.1	Знает: особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное

предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ПК-2.2	оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.
	ПК-2.3	Умеет: выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики Владеет: техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

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
Общая трудоемкость дисциплины	216	216
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего часов), в том числе:	(6 зач. ед)	(6 зач. ед)
Лекции	20	4
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	20	6
Лабораторные работы	20	10
Курсовая работа / курсовой проект	4	4
Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего часов)	125	180
Форма аттестации	27/27 экзамен	9/9 экзамен

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Тема 1. Введение. Технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции. Предмет и задачи курса, его содержание и место в

учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана. Методы учебной деятельности и система контроля знаний. Классификация ресторанной продукции. Стадии производственного процесса производства, их краткая характеристика. Термины и определения в общественном питании. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Краткая характеристика механической и тепловой кулинарной обработки.

Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей, плодов, грибов. Технологические схемы приготовления овощных полуфабрикатов. Ассортимент. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности полуфабрикатов. Тепловая обработка, приготовление блюд и кулинарных изделий. Способы и режимы тепловой обработки. Причины размягчения овощей. Изменение массы, пищевой ценности и органолептических свойств готовой продукции. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей. Требования к качеству.

Тема 3. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья. Ассортимент продукции. Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы приготовления полуфабрикатов из рыб с костным и хрящевым скелетом. Ассортимент полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка, приготовление блюд и кулинарных изделий. Изменение пищевой ценности. Технология приготовления блюд из рыбы. Ассортимент. Требования к качеству. Механическая и тепловая кулинарная обработка нерыбного водного сырья. Блюда из морепродуктов, их пищевая ценность. Требования к качеству.

Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных. Ассортимент продукции. Технологическая характеристика сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Ассортимент полуфабрикатов. Технологическая схема приготовления мясных полуфабрикатов. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия хранения и сроки годности полуфабрикатов. Тепловая обработка, приготовления блюд и кулинарных изделий. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность мяса и мясопродуктов. Технология приготовления блюд из отварного, тушеного, жареного и запеченного мяса и мясопродуктов. Требования к качеству.

Тема 5. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи. Ассортимент продукции. Технологическая характеристика сырья. Технология приготовления полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки годности полуфабрикатов. Пищевые отходы и их использование. Тепловая кулинарная обработка, приготовление блюд и кулинарных изделий. Изменение пищевой ценности в процессе тепловой обработки. Блюда из отварной, припущенной, тушеной и жареной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству продукции.

Тема 6. Технология приготовления супов. Классификация супов. Ассортимент супов различных групп. Пищевая ценность супов. Технология приготовления супов различных групп: заправочных, прозрачных, пюреобразных, на молоке, квасе и др. Требования к качеству.

Тема 7. Технология приготовления соусов. Классификация соусов. Технологические схемы приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле и уксусе. Ассортимент соусов. Требования к качеству. Кулинарное использование соусов.

Тема 8. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из круп и бобовых и макаронных изделий. Изучить ассортимент и технологию приготовления каш и их кулинарное использование, блюд из бобовых и макаронных изделий.

Тема 9. Производств сладких блюд. Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов. Желированные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда.

Тема 10. Технология приготовления мучных блюд и гарниров. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных изделий. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
	3 семестр/ 7 триместр		
1	Тема 1. Введение. Технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции.	2	2
2	Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей, плодов, грибов.	2	-
3	Тема 3. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.	2	-
4	Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных.	2	2
Итого 3 семестр/7 триместр		8	4
	4 семестр/ 8,9 триместр		
5	Тема 5. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи.	2	-
6	Тема 6. Технология приготовления супов.	2	-
7	Тема 7. Технология приготовления соусов	2	-
8	Тема 8. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из круп и бобовых и макаронных изделий.	2	-
9	Тема 9. Производств сладких блюд. Значение сладких блюд в питании.	2	-
10	Тема 10. Технология приготовления мучных блюд и гарниров. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству.	2	-
Итого 4 семестр/ 8,9 триместр		12	-
Итого за курс:		20	4

4.4. Практические работы/семинарские занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов
-------	---------------	-------------

		Очная форма	Заочная форма
3 семестр/7 триместр			
1	Ознакомление с технологической документацией и сборником рецептур (Технологическая карта, технологическая схема)	4	2
2	Ознакомление с технологической документацией и сборником рецептур (Технологическая экспертиза)	4	2
Итого 3 семестр/7 триместр		8	4
4 семестр/8,9 триместр			
3	Определение отходов и потерь при механической обработке продуктов	4	2
4	Определение отходов и потерь при тепловой обработке продуктов	2	-
5	Определение количества сырья для блюд и кулинарных изделий	2	-
6	Определение взаимозаменяемости продуктов для производства блюд и кулинарных изделий	2	-
7	Расчет энергетической ценности	2	-
Итого 4 семестр/8,9 триместр		12	2
Итого за курс:		20	6

4.5. Лабораторные работы

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
3 семестр/7 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.	4	-
Итого 3 семестр/7 триместр		8	4
3 семестр/8,9 триместр			
4	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2
5	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2	2
6	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента.	2	2
7	Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса.	2	-

8	Определение количества отходов, массы нетто, брутто мяса домашней птицы; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам.	2	-
9	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	2	-
Итого за 4 семестр/7,8 триместр		12	6
Итого за курс		20	10

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид самостоятельной работы	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
3 семестр/7 триместр				
1	Тема 1. Введение. Технологические принципы производства и обеспечения качества кулинарной продукции.	Собеседование, устный опрос, контрольная работа	9	16
2	Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей, плодов, грибов.	Тестовое задание, решение ситуационных задач, устный опрос	9	16
3	Тема 3. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из рыбы, рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.	Тестовое задание, устный опрос	10	16
4	Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из мяса, мясопродуктов и мяса диких животных.	Тестовое задание, решение ситуационных задач	10	24
5	Тема 5. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из птицы, кролика и пернатой дичи.	Тестовое задание, решение ситуационных задач	10	24
Итого за 3 семестр/7 триместр			48	96
4 семестр/8,9 триместр				
6	Тема 6. Технология приготовления супов.	Устный опрос, подготовка мультимедийных презентаций	11	14
7	Тема 7. Технология приготовления соусов	Подготовка мультимедийных презентаций	11	14
8	Тема 8. Технология приготовления блюд и	Тестовое задание, тренинги, устный опрос	11	14

	кулинарных изделий из круп и бобовых и макаронных изделий.			
9	Тема 9. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из яиц, молока и продуктов их переработки.	Подготовка мультимедийных презентаций	11	14
10	Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	Тестовое задание, решение ситуационных задач	11	9
11	Тема 11. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий из пресного теста. Приготовление фаршей.	Тестовое задание, устный опрос	11	9
12	Тема 12. Технология приготовления сладких блюд и напитков.	Подготовка мультимедийных презентаций	11	10
Итого за 4 семестр/8,9 триместр			77	84
Итого за курс:			125	180
Экзамен		Подготовка к экзамену	31	16

4.7. Курсовой проект. Курсовой проект в соответствии с подходом «Обучение служением» является одним из видов учебной работы обучающихся, который выполняется студентом в соответствии с учебным планом в рамках учебной дисциплины, относится к виду самостоятельной работы и представляет собой исследования социально значимой проблемы общества, проводимые ими самостоятельно под руководством преподавателя по определенным темам дисциплин (модулей), в результате которого выполняется общественный проект, направленный на позитивные социальные изменения в обществе, которые достигаются путем применения профессиональных навыков студента, осваиваемых в рамках его основной образовательной программы. Курсовой проект выполняется студентом в обязательном порядке. Курсовой проект в соответствии с подходом «Обучение служением» документально оформленный результат самостоятельной работы обучающегося, целью и содержанием которой является развитие умений и навыков, осваиваемых в рамках его основной образовательной программы путем решения научных, экономических, технологических, художественных и иных социально значимых задач, а также достижение образовательных результатов: командная работа и лидерство, гражданская идентичность и солидарность, развитие убеждений и ценностных ориентаций, рефлексивность и осознанность, коллективизм и созидательный труд, профессионализм и ответственность. Особенностью курсового проекта, созданного в соответствии с подходом «Обучение служением», является наличие обоснованной проектной части с ожидаемым результатом, направленной на социальные изменения, представляющей собой результат изучения обучающимся определенной учебной дисциплины (модуля). Тематика курсовых проектов представлена в ФОС по учебной дисциплине «Технология продукции общественного питания».

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 продукции общественного питания» предполагает письменный экзамен (4 семестр/9 триместр).

Система оценивания учебных достижений студентов, оценочные средства представлены в фонде оценочных средств к рабочей программе учебной дисциплины (приложение).

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. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А.Т. Васюковой. – М. : Дашков и К, 2014 – 816 с.

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.

4. Куприянов, А.В. Технология и организация производства продукции и услуг. Конспект лекций : учебное пособие / Куприянов А.В.. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – ISBN 978-5-7410-1397-7. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/61418.html> (дата обращения: 25.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

б) дополнительная литература:

1. Сборник рецептов 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 – Все для общепита в России
 - <http://ytechnolog.ru/books.html> – Я Технолог
 3. www.businesspress.ru – Деловая пресса. Электронные газеты
 - www.consultant.ru – Консультант Плюс
 4. <http://vitameal.ru/cook.php> – Сайт Кулинария
 5. <http://foodteor.ru/tehnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -
- Технология ПОП

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, машиной для чистки овощей, производственной мясорубкой, овощерезательной машиной, слайсером.

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]

--	--	--	--	--	--