

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.04.2026 10:07:00

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра управления и бизнес - информатики**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы кулинарного мастерства

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь 2026

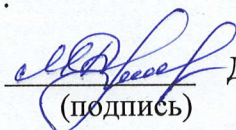
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составил Инжиева Д.М.

Рабочая программа дисциплины «Основы кулинарного мастерства» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Д.В. Моторина

АННОТАЦИЯ	
Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.ДВ.01.01	Основы кулинарного мастерства
Цель изучения дисциплины	получение комплекса знаний о технологических свойствах сырья, способах его обработки, ассортименте полуфабрикатов и их назначении, классификации рабочих мест в предприятиях питания, размещении и оснащении необходимым оборудованием, инвентарем, соблюдение санитарно-гигиенических условий производства и реализации полуфабрикатов и блюд, личной гигиены работников предприятия
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина относится части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины по выбору» ¹ программы бакалавриата
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1.
Содержание дисциплины	Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания Тема 2. Основы производства кулинарной продукции Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов Тема 4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции Тема 5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Тема 7. Обработка овощей, плодов, грибов Тема 8. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 9. Обработка различных видов мяса и субпродуктов Тема 10. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (72 часа)
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Содержание

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата...	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.....	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся...	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	6
5. Контроль качества освоения дисциплины.....	11
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....	11
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	11
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	14
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
Приложение к РПД.....	15

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью изучения дисциплины является получение комплекса знаний о технологических свойствах сырья, способах его обработки, ассортименте полуфабрикатов и их назначении, классификации рабочих мест в предприятиях питания, размещении и оснащении необходимым оборудованием, инвентарем, соблюдение санитарно-гигиенических условий производства и реализации полуфабрикатов и блюд, личной гигиены работников предприятия

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Основы кулинарного мастерства» относится части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины по выбору» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Дисциплина изучается во 2 семестре. Требования к «входным» знаниям, умениям и готовности обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин – удовлетворительное усвоение программ по указанным выше дисциплинам.

Теоретические дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях питания», «Современные технологии продукции общественного питания» или «Технология мучных и кондитерских изделий».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единицы

(з.е.), 72 академических часа.

3.1. Объём дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы 72 часа

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	72
Контактная работа	30
Аудиторная работа (всего):	30
Лекции	20
Семинары, практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	42
Зачет	+

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы 72 часа

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоёмкость дисциплины	72
Контактная работа	20
Аудиторная работа (всего):	20
Лекции	14
Семинары, практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	52
Зачет	+

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

4.1. Разделы дисциплины и трудоёмкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
				Контактная работа				Внеаудит работа	
		ОФО	ОЗФО	Лекции		Практич		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО
1.	Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания	6	8	2	2	-	-	4	6

2.	Тема 2. Основы производства кулинарной продукции	6	8	2	2	-	-	4	6
3.	Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	8	6	2	-	2	-	4	6
4.	Тема 4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	8	10	2	2	2	2	4	6
5.	Тема 5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	10	8	2	2	2	-	6	6
6.	Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	8	10	2	2	2	2	4	6
7.	Тема 7. Обработка овощей, плодов, грибов	6	4	2	-	-	-	4	4
8.	Тема 8. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6	4	2	-	-	-	4	4
9.	Тема 9. Обработка различных видов мяса и субпродуктов	8	8	2	2	2	2	4	4
10.	Тема 10. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	6	6	2	2	-	-	4	4
Всего по дисциплине		72	72	20	14	10	6	42	52
Контроль									
Итого		72	72						

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания

Изучает физико-химические и биохимические процессы, происходящие с пищевым сырьём при переработке. Определяет принципы сохранения пищевой ценности, безопасности и органолептических свойств продуктов. Включает анализ состава, структуры и свойств пищевых веществ для оптимизации технологий. Служит базой для разработки новых видов продукции и совершенствования существующих процессов. Позволяет рационально использовать сырьё и минимизировать производственные потери.

Тема 2. Основы производства кулинарной продукции

Включает последовательность операций: от подготовки сырья до получения готового блюда. Требуется строгое соблюдение рецептур, технологических карт и стандартов качества. Предполагает организацию производственного процесса с учётом санитарных норм и безопасности. Зависит от квалификации персонала, технического оснащения и контроля на всех этапах. Обеспечивает выпуск продукции, соответствующей требованиям потребителей и нормативам.

Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Делится на механическую (мойка, очистка, нарезка) и тепловую (варка, жарка, запекание) обработку. Механическая обработка подготавливает сырьё к дальнейшей переработке и улучшает внешний вид. Тепловая обработка обеззараживает продукты, улучшает усвояемость и формирует вкусовые качества. Применяются комбинированные способы: тушение, запекание с предварительной обжаркой. Выбор способа зависит от вида сырья, назначения блюда и требований к качеству.

Тема 4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

Продукция классифицируется по виду сырья, способу приготовления, назначению и потребительским свойствам. Ассортимент формируется с учётом сезонности, традиций, спроса и современных тенденций. Различают блюда массового спроса, диетические, банкетные, национальные и фирменные. Классификация облегчает стандартизацию, планирование производства и учёт. Расширение ассортимента способствует удовлетворению разнообразных вкусов и повышению конкурентоспособности.

Тема 5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Качество определяется исходным сырьём, технологией приготовления и условиями хранения. Ключевое значение имеют органолептические показатели: вкус, запах, цвет, консистенция. Соблюдение температурных режимов и времени обработки обеспечивает безопасность и сохранность питательных веществ. Контроль качества осуществляется на всех этапах: от приёмки сырья до реализации готовых блюд. Постоянный мониторинг позволяет своевременно выявлять и устранять недостатки.

Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Включают механическую обработку, порционирование, формовку и иногда первичную тепловую обработку. Полуфабрикаты классифицируются по степени готовности: натуральные, панированные, рубленые, замороженные. Технологии должны обеспечивать сохранение пищевой ценности, безопасности и товарного вида. Важен строгий контроль санитарных норм на всех этапах производства полуфабрикатов. Использование полуфабрикатов ускоряет приготовление блюд и стандартизирует их качество.

Тема 7. Обработка овощей, плодов, грибов

Включает сортировку, мойку, очистку, нарезку и бланширование для сохранения витаминов и цвета. Для некоторых овощей применяют обработку кислотой для предотвращения потемнения. Грибы требуют тщательной очистки, сортировки и иногда предварительного отваривания для удаления токсинов. Плоды обрабатывают с учётом их дальнейшего использования: для салатов, десертов или переработки. Правильная обработка обеспечивает высокое качество, безопасность и сохранение полезных свойств.

Тема 8. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают и разделяют на филе или порционные

куски. Морепродукты требуют деликатной обработки для сохранения структуры и вкуса. Для устранения специфического запаха применяют маринование или обработку лимонным соком. Тепловая обработка должна быть кратковременной для предотвращения пересушивания продукта. - Соблюдение санитарных норм особенно важно из-за высокой склонности рыбы к порче.

Тема 9. Обработка различных видов мяса и субпродуктов

Мясо подвергают обмыванию, обсушиванию, зачистке от плёнок и сухожилий, разделке на части. Субпродукты требуют дополнительной обработки: вымачивания, удаления протоков, бланширования. - Различают первичную обработку (для хранения) и кулинарную (для приготовления блюд). - Для улучшения вкуса и мягкости мясо маринуют или используют механическую обработку (отбивание). - Соблюдение температурных режимов предотвращает развитие микроорганизмов и порчу продукта.

Тема 10. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика

Птицу ощипывают, опаливают, потрошат и тщательно промывают перед дальнейшей обработкой. - Дичь требует более тщательной обработки из-за специфического запаха и структуры мяса. - Кролика разделяют аналогично птице, удаляя внутренности и разделяя на части. - Для улучшения вкуса мясо птицы и кролика часто маринуют или используют ароматические специи. - Тепловая обработка должна обеспечивать сочность продукта и уничтожение возможных паразитов.

4.3. Темы практических занятий

<p>Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания Какие физико-химические процессы происходят с пищевыми веществами при тепловой обработке? Каковы основные принципы сохранения пищевой ценности и безопасности продуктов? Почему важно учитывать состав и структуру сырья при разработке новых технологий?</p>
<p>Тема 2. Основы производства кулинарной продукции Какие этапы включает производственный процесс приготовления кулинарной продукции? Какова роль технологических карт и рецептов в обеспечении качества блюд? Почему важен контроль санитарных норм на всех стадиях производства?</p>
<p>Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов Чем отличаются механическая и тепловая обработка продуктов по влиянию на их свойства? Какие комбинированные способы обработки применяются в современной кулинарии? Как выбор способа обработки влияет на вкус, усвояемость и безопасность блюда?</p>
<p>Тема 4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции По каким признакам классифицируется кулинарная продукция? Как формируется ассортимент блюд на предприятии общественного питания? В чём особенности национальных, диетических и банкетных блюд?</p>
<p>Тема 5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания Какие факторы определяют качество готовой продукции? Как органолептические показатели влияют на восприятие блюда потребителем? Почему необходим постоянный контроль качества на всех этапах производства?</p>

4.4. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Теоретические основы технологии продуктов питания

Какие основные физико-химические процессы происходят с пищевыми веществами при переработке сырья?
 Почему важно сохранять пищевую ценность и безопасность продуктов при технологической обработке?
 Как состав и структура сырья влияют на выбор технологии производства?
 Приведите примеры современных технологий, направленных на рациональное использование сырья.

Тема 2. Основы производства кулинарной продукции

Перечислите основные этапы производственного процесса приготовления кулинарной продукции.
 Какую роль играют технологические карты и рецептуры в обеспечении качества блюд?
 Почему организация производственного процесса и контроль санитарных норм являются обязательными?
 Какие факторы влияют на эффективность производства кулинарной продукции?

Тема 3. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

В чём отличие механической и тепловой обработки продуктов по влиянию на их свойства?
 Какие комбинированные способы кулинарной обработки вы знаете и для чего они применяются?
 Как выбор способа обработки влияет на вкус, усвояемость и безопасность блюда?
 Почему важно соблюдать температурные режимы при тепловой обработке?

Тема 4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

По каким основным признакам классифицируется кулинарная продукция?
 Как формируется ассортимент блюд на предприятии общественного питания?
 В чём особенности национальных, диетических и банкетных блюд?
 Почему расширение ассортимента способствует конкурентоспособности предприятия?

Тема 5. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания

Какие факторы определяют качество готовой продукции общественного питания?
 Как органолептические показатели влияют на восприятие блюда потребителем?
 Почему необходим постоянный контроль качества на всех этапах производства?
 Какие меры позволяют своевременно выявлять и устранять недостатки в качестве продукции?

Тема 6. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Какие операции включает производство полуфабрикатов?
 Как классифицируются полуфабрикаты по степени готовности?
 Почему важно соблюдать санитарные нормы при изготовлении полуфабрикатов?

Тема 7. Обработка овощей, плодов, грибов

Какие этапы механической обработки проходят овощи перед приготовлением?
 Для чего применяется бланширование овощей и плодов?
 Какие особенности обработки грибов обеспечивают их безопасность?

Тема 8. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Каковы основные этапы первичной обработки рыбы?
 Почему тепловая обработка рыбы должна быть кратковременной?
 Какие меры применяются для устранения специфического запаха рыбы?

Тема 9. Обработка различных видов мяса и субпродуктов

Какие операции включает первичная обработка мяса?

Почему субпродукты требуют дополнительной обработки перед приготовлением?
Как маринование влияет на качество мясных блюд?

Тема 10. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика
В чём особенности обработки сельскохозяйственной птицы по сравнению с мясом?
Почему дичь требует более тщательной обработки?
Какие способы тепловой обработки обеспечивают сочность мяса птицы и кролика?

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления». Вид промежуточной аттестации – зачет. Форма проведения промежуточной аттестации в целом по дисциплине – письменный зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 230 с. — ISBN 978-5-4497-4773-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/154502.html> (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / Куткина М.Н., Елисеева С.А.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/51500.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3

б) дополнительная литература:

1. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 263 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/125424.html> (дата обращения: 10.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М.Н. Куткина [и др.]. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Научная библиотека Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова (МГУ). – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://nbmgu.ru/>– Текст: электронный.
2. Научная электронная библиотека. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp/>– Текст: электронный.
3. Образовательная платформа ЮРАЙТ. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: biblio-online.ru/– Текст: электронный.
4. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> – Текст: электронный.
5. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ). – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://elibrary.rsl.ru/>– Текст: электронный.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

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 Power-Point»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Производственно-учебная лаборатория

Оборудование лаборатории:

Весы технические; миксер;блендер настольный;кофемолка;посуда и приборы;производственные столы;мясорубка;стелаж производственный; взбивальная машина;шейкер лабораторный;холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.