

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
Учебно-методическое объединение по педагогическому образованию

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель Министра образования
Республики Беларусь

_____ /тип.
Регистрационный № ТД-_____/тип.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Типовая учебная программа по учебной дисциплине
для специальностей:

1-02 06 02 Обслуживающий труд и предпринимательство;
1-02 06 04 Обслуживающий труд и изобразительное искусство

СОГЛАСОВАНО

Председатель
учебно-методического объединения
по педагогическому образованию
_____ А.И.Жук

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления
профессионального образования
Министерства образования
Республики Беларусь
_____ С.А.Касперович

СОГЛАСОВАНО

Проректор по научно-методической
работе Государственного учреждения
образования «Республиканский институт
высшей школы»
_____ И.В.Титович

Эксперт-нормоконтролер

Минск 2018

СОСТАВИТЕЛИ:

Н.А. Гаруля, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологического образования учреждения образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И.П. Шамякина»;
Е.В. Тихонова, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологического образования учреждения образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И.П. Шамякина»;
М.А. Бондарь, ассистент кафедры технологического образования учреждения образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И.П. Шамякина»;
С.И. Карась, ассистент кафедры технологического образования учреждения образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И.П. Шамякина»

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Кафедра декоративно-прикладного искусства и технической графики учреждения образования «Витебский государственный университет им.П.М.Машерова»;

Завистовский С.Э., доцент кафедры технологии и методики преподавания учреждения образования «Полоцкий государственный университет», кандидат технических наук, доцент

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ В КАЧЕСТВЕ ТИПОВОЙ:

Кафедрой технологического образования учреждения образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И.П. Шамякина»
(протокол № 12 от 19.04.2018);

Научно-методическим советом учреждения образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И.П. Шамякина»
(протокол № 7 от 28.05.2018);

Научно-методическим советом по физико-математическому образованию и технологии учебно-методического объединения по педагогическому образованию
(протокол № ____ от ____)

Ответственный за выпуск: Н.А. Гаруля

Ответственный за редакцию: Н.А. Гаруля

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Типовая учебная программа по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи» разработана для учреждений высшего образования Республики Беларусь в соответствии с требованиями образовательных стандартов высшего образования первой ступени по специальностям 1-02 06 02 «Обслуживающий труд и предпринимательство», 1-02 06 04 «Обслуживающий труд и изобразительное искусство».

Цель учебной дисциплины – повышение уровня теоретических знаний студентов в области научных основ обработки пищевых продуктов и формирование практических умений по квалифицированному приготовлению разнообразных блюд и напитков.

Задачи учебной дисциплины:

- приобретение основных знаний о питании и особенностях кулинарной обработки различных продуктов;
- приобретение знаний по рациональному, диетическому питанию, по способам обработки продуктов, приготовлению и оформлению блюд;
- овладение студентами умениями и навыками приготовления блюд и напитков при наименьших затратах труда, максимальном сохранении питательных веществ и экономном расходовании продуктов питания;
- развитие творческих способностей, образного мышления, фантазии, зрительно-образной памяти студентов при оформлении блюд, сервировки стола и т. д.;
- формирование устойчивого интереса к технологии приготовления пищи, способности воспринимать их исторические и национальные особенности;
- ознакомление с этикетом и правилами поведения за столом как одним из показателей культурного развития человека.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен знать:

- физиологические основы рационального и диетического питания;
- пищевую ценность продуктов;
- способы и процессы первичной и тепловой обработки продуктов;
- технологию приготовления, способы оформления и подачи блюд и напитков;
- санитарно-гигиенические требования к продуктам питания и приготовлению блюд;
- классификацию столовой и кухонной посуды;
- правила организации учебного места и безопасной работы в мастерской;

уметь:

- организовывать учебное место и использовать безопасные приемы работы;
- осуществлять первичную обработку и приготовление полуфабрикатов;
- приготавливать блюда и напитки;
- определять качество продуктов и готовых блюд;
- сервировать стол;
- оформлять и подавать блюда и напитки.

владеть:

- навыками организации учебного места и безопасной работы в учебной мастерской технологии приготовления пищи;

- приемами использования кухонной и столовой посуды, оборудования, инструментов и приспособлений для осуществления первичной и тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- способами разработки технологической документации для приготовления блюд и напитков;

- методами выполнения первичной и тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов;

- органолептическими методами оценки качества приготовленных блюд и напитков.

В процессе обучения студентов *связь* учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» осуществляется со следующими дисциплинами: «Методика преподавания обслуживающего труда», «Товароведение пищевых продуктов».

Требования к академическим компетенциям специалиста

Специалист должен:

- АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач.

- АК-4. Уметь работать самостоятельно.

- АК-9. Уметь учиться, повышать свою квалификацию в течение всей жизни.

- АК-10. Уметь осуществлять учебно-исследовательскую деятельность.

Требования к социально-личностным компетенциям специалиста

Специалист должен:

- СЛК-4. Владеть навыками здоровьесбережения.

На изучение учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» отводится всего 402 часа, из них 208 часов – аудиторные занятия. Примерное распределение аудиторных часов по видам занятий: 54 часа – лекции, 154 часа – лабораторные занятия.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Название разделов и тем	Количество аудиторных часов		
		Всего	В том числе	
			лекции	лабораторные
1	ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ			
1.1	Предмет и задачи дисциплины «Технология приготовления пищи»	1	1	
1.2	Физиологические основы рационального питания	1	1	
1.3	Сервировка стола и культура употребления блюд	4	2	2
1.4	Правильное питание в зоне с повышенной радиацией	2	2	
1.5	Лечебное и диетическое питание	2	2	
1.6	Питание детей, подростков и лиц пожилого возраста.	2	2	
2	ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ			
2.1	Первичная обработка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов	8	2	6
2.2	Полуфабрикаты из рыбы	2	2	
2.3	Нерыбные продукты моря	2	2	
2.4	Полуфабрикаты из мяса	2	2	
2.5	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	1	1	
2.6	Полуфабрикаты из птицы и дичи	1	1	
3	ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ			
3.1	Тепловая обработка продуктов	2	2	
3.2	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.	2	2	
4	ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД			
4.1	Холодные и горячие блюда и закуски	14	2	12
4.2	Блюда из яиц и творога	14	2	12
4.3	Овощные блюда и гарниры	12	2	10
4.4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	12	2	10

4.5	Характеристика и приготовление первых блюд	14	2	12
4.6	Характеристика и особенности приготовления соусов	6	2	4
4.7	Характеристика и особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов	14	2	12
4.8	Характеристика и особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	20	2	18
4.9	Характеристика и особенности приготовления блюд из птицы и дичи	10	2	8
4.10	Сладкие блюда	10	2	8
4.11	Горячие и холодные напитки	6	2	4
5	ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА			
5.1	Хлебопекарные свойства муки	2	2	
5.2	Кулинарные и кондитерские изделия из теста	34	2	32
5.3	Оформление кондитерских изделий	2	2	
6	КУХНИ НАРОДОВ МИРА	6	2	4
Итого		208	54	154

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

1.1 Предмет и задачи дисциплины «Технология приготовления пищи»

Учебная дисциплина «Технология приготовления пищи». Развитие ее как научной дисциплины. Деятельность ученых в области кулинарии. Современные течения в кулинарии: вегетарианство, раздельное питание, питание в зависимости от группы крови. Организация рабочего места и личная гигиена повара.

1.2 Физиологические основы рационального питания

Питание и жизнедеятельность организма. Обеспечение потребности организма в основных пищевых веществах: белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных солях, воде. Основы и принципы рационального питания. Режим питания.

1.3 Сервировка стола и культура употребления блюд

Классификация посуды и приборов. Столовое белье. Последовательность и правила сервировки. Сервировка, стола к завтраку, обеду, ужину, к торжественным приемам. Правила поведения за столом. Правила подачи и употребления блюд и напитков.

1.4 Правильное питание в зоне с повышенной радиацией

Рациональное питание людей, проживающих в зоне с повышенной радиацией. Общие вопросы воздействия радиационных элементов на организм человека. Наличие радиационных элементов в пищевых продуктах. Способы уменьшения концентрации радионуклидов в основных продуктах питания.

1.5 Лечебное и диетическое питание

Роль лечебного и диетического питания в питании больных людей. Пищевые режимы, применяемые с лечебной целью: ограниченное и усиленное питание, режимы с различным количеством белков, жиров, углеводов. Роль витаминов в лечебном питании. Лечебное питание при некоторых заболеваниях, характеристика диет. Характеристика пищевых диет общего пользования. Кулинарная обработка продуктов при максимальном сохранении витаминов. Способы тепловой и механической обработки продуктов и блюд.

1.6 Питание детей, подростков и лиц пожилого возраста

Особенности питания детей и подростков. Рациональное составление меню. Широкое использование молока и молочнокислых продуктов. Витаминизация пищи. Особенности питания лиц пожилого возраста. Составление меню для пожилых людей.

2. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

2.1 Первичная обработка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов

Полуфабрикаты из овощей и грибов. Первичная обработка овощей, плодов, грибов: мойка, очистка, промывание, нарезка. Физико-химические изменения, происходящие при первичной обработке овощей и плодов: потери пищевых веществ, потемнение картофеля, яблок, грибов. Обработка и использование свежих, замороженных, сушеных, квашеных и солёных овощей. Обработка

свежих, сушёных и соленых грибов. Приготовление полуфабрикатов. Способы нарезки овощей.

2.2 Полуфабрикаты из рыбы

Характеристика сырья: живая, охлаждённая, мороженая, солёная рыба. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы (трески, сома, налима, наваги). Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыб чешуйчатых, бесчешуйчатых, осетровых пород. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для жарения: основным способом, на открытом огне, во фритюре. Приготовление полуфабрикатов для фарширования. Приготовление котлетной и кнельной массы.

2.3 Нерыбные продукты моря

Первичная обработка нерыбных продуктов моря - кальмаров, морского гребешка, крабов, креветок. Пищевая ценность. Кулинарное применение в приготовлении блюд.

2.4 Полуфабрикаты из мяса

Кулинарное назначение частей туши. Размораживание мяса, мойка, срезание клейм, обсушивание. Приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

2.5 Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов

Характеристика субпродуктов, пищевая ценность, кулинарное назначение. Виды полуфабрикатов.

2.6 Полуфабрикаты из птицы и дичи

Особенности обработки птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками (фаршированные, шпигование, заправка), порционных полуфабрикатов из филе, натуральных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление котлетной и кнельной массы.

3. ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

3.1 Тепловая обработка продуктов

Значение тепловой обработки продуктов. Способы тепловой обработки: основные, комбинированные, вспомогательные. Их назначение.

Виды варки: основным способом, припускание в собственном соку и добавлением жидкости, паром. Виды жарения: основным способом, в жарочном шкафу, во фритюре, на открытом огне, (на вертеле, на решётке). Комбинированные приёмы тепловой обработки: тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование. Вспомогательные приёмы: пассерование, опаливание, бланширование, ошпаривание. Способы консервирования.

3.2 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов

Изменение белков. Денатурация и свёртывание белков пищевых продуктов. Изменение свойств белков, вызванных денатурацией. Белки мяса и их изменение при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд. Белки молока и их изменение при кулинарной обработке молока. Белки куриного мяса и их изменение при кулинарной обработке. Белки овощей, фруктов и мучных продуктов и их изменение при кулинарной обработке.

Изменение углеводов. Деструкция крахмала при обжаривании и выпечке мучных изделий, при пассеровании муки. Ферментативный и кислотный гидролиз

крахмала. Клейстеризация крахмала в кулинарных изделиях. Старение клейстеризованного крахмала. Деструкция сахаров при брожении теста. Карамелизация.

Изменение жиров при варке и жарении продуктов: плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление.

Изменение витаминов А, В1, В2, РР, С при первичной и тепловой обработке продуктов. Способы сохранения.

Изменение содержания воды при тепловой обработке продуктов.

Изменение вкуса и аромата при тепловой обработке продуктов (при варке, жарении, изготовлении выпечных изделий).

Изменение цвета продуктов. Способы сохранения цвета овощей. Изменение антоцианов при кулинарной обработке плодов и овощей. Факторы, способствующие сохранению окраски плодов и овощей. Каратиноиды и их устойчивость к действию тепловой обработки. Изменение флавонов при тепловой обработке продуктов.

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

4.1 Холодные и горячие блюда и закуски

Значение закусок в питании. Классификация закусок.

Салаты, винегреты Холодные блюда и закуски из рыбы, икры, из нерыбных продуктов. Холодные блюда и закуски из мяса: ростбиф, салаты, мясные, ассорти мясное, заливное мясо. Овощные, мясные и рыбные консервы. Бутерброды. Горячие закуски из рыбы, мяса, грибов, овощей, птицы.

4.2 Блюда из яиц и творога

Значение блюд из молока, творога, яиц в питании. Процессы, происходящие при приготовлении блюд. Требования к качеству блюд. Варка и жарение яиц. Блюда из творога. Тепловая обработка творога и приготовление творожных изделий: сырников, запеканок, вареников.

4.3 Овощные блюда и гарниры

Простые и сложные гарниры. Варёные овощи: картофель отварной, картофельное пюре, отварная капуста, зелёный горошек, стручковая фасоль. Правила варки свежих, замороженных, сушёных овощей. Жареные овощи: картофель жаренный, баклажаны и кабачки жареные, жареные овощные котлеты и зразы (свекольные, капустные, морковные, картофельные). Тушёные овощи: голубцы, фаршированный перец, помидоры, кабачки, баклажаны. Запеченные овощи: солянка на сковороде, запеканки овощные. Подбор овощных гарниров к мясу и рыбе. Блюда из грибов. Грибы в сметане, грибы, жаренные с картофелем.

4.4 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Первичная обработка круп. Варка каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Запеканки, пудинги, котлеты из круп: рисовые, манные. Варка макаронных изделий. Способы варки. Блюда из макаронных изделий. Запеканки с творогом, макароны по-флотски, в томате, лапшевник. Приготовление блюд из бобовых: горох с луком, фасоль в томате и др.

4.5 Характеристика и приготовление первых блюд

Пищевая ценность. Назначение. Классификация и характеристика супов.

Бульоны, как основа супов. Способы варки бульонов. Особенности приготовления супов (заправочные, овощные, прозрачные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие и др.). Национальные супы. Приёмы приготовления. Требования к качеству, правила подачи.

4.6 Характеристика и особенности приготовления соусов

Классификация соусов: с мукой и без муки; основные и производные; красные, белые; холодные и горячие; мясные, рыбные, грибные, на масляной основе и др. Технология приготовления соусов. Требования к качеству. Правила подбора соуса к блюдам, правила подачи.

4.7 Характеристика и особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов

Значение рыбных блюд в питании. Пищевая ценность. Характеристика блюд из рыбы. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Варка в целом виде, кусками. Гарниры к отварной рыбе. Соусы к отварной рыбе: польский, белый, голландский. Припускание рыбы: рыба паровая, по-русски, в томате. Жарение рыбы: основным способом, рыба "фри", в тесте, на вертеле. Запекание рыбы: по-московски, в сметанном соусе, солянка рыбная на сковороде. Приготовление блюд из рубленой рыбы: котлет, кнелей, тефтелей. Блюда из раков и нерыбных продуктов моря: раки отварные, кальмары отварные, жаренный морской гребешок. Гарниры к рыбе и нерыбным продуктам моря. Требования к качеству блюд.

4.8 Характеристика и особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов

Значение мясных блюд в питании, химический состав. Классификация блюд из мяса и мясных продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Варка мяса и субпродуктов: говядины, свинины, баранины, телятины, языка, сердца, сарделек, сосисок. Подбор гарниров и соусов к отварному мясу. Припускание мяса и мясных продуктов.

Жарение мяса и мясных продуктов: говядины, свинины, баранины, телятины. Приготовление лангета, бифштекса, антрекота, эскалопа, натуральных котлет, отбивных котлет. Приготовление мелкокусковых блюд: бефстроганов, поджарки, печени по-строгановски, жареных почек и т.д.

Тушение мяса и мясных продуктов. Приготовление мяса духового, азу по-татарски, субпродуктов и т.д. Запекание мяса. Приготовление говядины под луковым соусом. Изделия из рубленой натуральной и котлетной массы: котлеты, тефтели, биточки, рулеты. Национальные блюда из мяса: шашлык, лагман, плов, чанахи. Требования к качеству блюд из мяса.

4.9 Характеристика и особенности приготовления блюд из птицы и дичи

Значение блюд из птицы и дичи в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы и дичи. Варка кур, индеек. Подбор гарниров и соусов для отварных кур. Припускание птицы. Приготовление паровых котлет, цыплят. Жарение птицы и дичи: основным способом, на вертеле. Приготовление котлет натуральных, фаршированных, котлет "по-киевски." Тушение птицы и дичи. Приготовление блюд из котлетной и кнельной массы из птицы: котлет, биточков,

кнелей. Фаршированные блюда из птицы. Запеченные блюда из птицы. Национальные блюда из кур: цыплята "табака", чахохбили. Требования к качеству. Правила оформления и подачи

4.10 Сладкие блюда

Значение и классификация сладких блюд. Обработка фруктов и ягод. Подготовка полуфабрикатов для сладких блюд: сиропов, пюре и т.д. Кулинарное использование крахмала, агар-агара, желатина для приготовления блюд. Приготовление компотов и киселей из свежих и консервированных фруктов и ягод, приготовление муссов, желе, кремов, суфле. Использование сушёных и быстрозамороженных фруктов и ягод. Горячие и холодные сладкие блюда: яблоки в тесте, шарлотка с яблоками. Мороженое с сиропом, фруктами, шоколадом.

4.11 Горячие и холодные напитки

Значение и классификация горячих напитков. Пищевая ценность. Особенности приготовления. Требования к качеству, правила подачи. Значение и классификация холодных напитков. Пищевая ценность. Особенности приготовления. Требования к качеству, правила подачи.

5. ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

5.1 Хлебопекарные свойства муки

Значение мучных изделий в питании. Хлебопекарные свойства муки. Виды и сорта муки. Качество.

5.2 Кулинарные и кондитерские изделия из теста

Классификация и приготовление блюд из теста. Основные компоненты и особенности приготовления различных видов теста и изделий из них: дрожжевое, песочное, слоеное, бисквитное, заварное, кляр, воздушное, сдобное. Изделия, полученные без использования муки. Характеристика изделий из теста. Процессы, происходящие при приготовлении теста и выпечке изделий.

5.3 Оформление кондитерских изделий

Особенности приготовления начинки, посыпки, кремов, помадки. Фарши и их разновидности. Требования к качеству. Правила подачи.

6. КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Особенности и характеристика кухни народов мира (Ближнего Востока, народов Азии, Африки, Америки, Европы). Особенности кухни славянских народов. Традиционная и современная белорусская кухня. Правила приготовления и подачи блюд.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**Литература****Основная:**

1. Азарова, Б.М. Технологическое оборудование пищевых производств / Б.М. Азарова. – М.: Агропромиздат, 2005. – 403 с.
2. Анфимова, Н.А. Кулинария / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2007. – 368 с.
3. Барановский, В.А. Официант-бармен / В.А. Барановский, Л.В. Кулькова. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 352 с.
4. Барановский, В.А. Повар-технолог / В.А. Барановский. – Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 416 с.
5. Барановский, В.А. Справочник кондитера / В.А. Барановский. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
6. Барановский, В.А. Кондитер / В.А. Барановский, Т.И. Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 384 с.
7. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. – М.: Академия, 2004. – 224 с.
8. Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 416 с.
9. Браун, Г. Настольная книга официанта / Г. Браун, К. Хепнер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 320 с.
10. Вечорек-Хельминской, С. Диетическая кухня / С. Вечорек-Хельминской; пер. с пол. Н.В. Вербицкой и Т.В. Гундаровой. – М.: Агропромиздат, 2010. – 575 с.
11. Воронель, В.М. и др. Бутерброды / В.М. Воронель. – М.: Пищевая пром-ть, 2006. – 104 с.
12. Ковалев, В.М. 500 рецептов славянской трапезы / В.М. Ковалев, Н.П. Могилевский. – М.: МИК, 2012. – 270 с.
13. Кулинария / Н.А. Анфимова, Н.И. Захарова, Л.Л. Татарская. – М.: Экономика, 2001. – 368 с.
14. Носач, Н.И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учеб. пособие для ПТУ / Н.И. Носач. – М.: Высш. школа, 2010. – 255 с.: ил.
15. Пашук, З.Н. Традиции и кухня славян / З.Н. Пашук, Т.К. Апет. – Минск: Выпэйшая школа, 2008. – 382 с.

Дополнительная:

1. Барановский, В.А. Официант-бармен от А до Я / В.А. Барановский. – Минск, ООО Харвест, 2003. – 224 с.
2. Барановский, В.А. Официант-бармен / В. А. Барановский. – Минск: ООО Современ. шк., 2006. – 432 с.
3. Бруннер, Н.И. Технология приготовления напитков / Н.И. Бруннер, А.Т. Морозов, Г.Н. Ловачева. – М.: Экономика, 2005. – 87 с.

4. Воронель, В.М. Бутерброды /В.М. Воронель. – М.: Пищевая промышленность, 2006. – 104 с.
5. Вунков, С. Полуфабрикаты из мяса и овощей / С. Вунков, М. Гаврилова; пер. с болг. – М.: Пищевая промышленность, 2004. – 86 с.
6. Извекова, В.Г. Бармен-официан / В. Г. Извекова. – М.: Дашков и К°, 2004. – 320 с.
7. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: Организация, практика и техника обслуживания / А.Ю. Калашников. – М.: Проспект, 2004. – 384 с.
8. Косяк, Р.И. Молодой хозяйке /Р.И. Косяк. – Минск: Полымя, 2005.– 224 с.
9. Кравцов, И.П. Домашнее консервирование и хранение пищевых продуктов / И.П. Кравцов.– Одесса: Маяк, 2001.– 328 с.
- 10.Крехова, Д.П. Справочное пособие кондитера / Д.П. Крехова, Т.К. Апет. – Минск: Выш. школа, 2004.– 272 с.
- 11.Кудин, А.Н. Хозяйке о продуктах питания / А.Н. Кудин.– Минск: Ураджай, 2001. – 160 с.
- 12.Кутепов, П.В. Молоко и молочные продукты / П.В. Кутепов – М.: Россельхозиздат.– 2011.– 96 с.
- 13.Лемкуль, П.Н. Праздничный стол / П.Н. Лемкуль. – М.: Пищевая промышленность, 2005.– 358 с.
- 14.Морозов, А.Т. Соусы и пряности / А.Т. Морозов. – М.: Экономика, 2003.– 135 с.
- 15.Орлова, Ж.И. Все об овощах / Ж.И. Орлова. – М.: Пищевая пром-ть, 2004.– 256 с.
- 16.Освиридов, О. Карманный справочник официанта / О. Освиридов. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 288 с.
- 17.Перетятко, Т.И. Организация учёта и калькуляции на предприятии общественного питания: учебник / Т.И. Перетятко. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 352 с.
- 18.Похлебкин, Н.И. О кулинарии от А до Я.: словарь-справочник / Н.И. Похлебкин. – Минск: Полымя, 2003. – 224 с.

Примерная тематика лабораторных занятий

1. Сервировка стола и культура употребления блюд.
2. Первичная обработка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов.
3. Приготовление блюд:
 - 3.1. Холодные и горячие блюда и закуски.
 - 3.2. Блюда из яиц и творога.
 - 3.3. Овощные блюда и гарниры.
 - 3.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
 - 3.5. Первых блюда.
 - 3.6. Соусы.
 - 3.7. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов.

3.8. Блюда из мяса и мясных продуктов.

3.9. Блюда из птицы и дичи.

4. Сладкие блюда

5. Горячие и холодные напитки

6. Кулинарные и кондитерские изделия из теста

7. Кухни народов мира

Перечень рекомендуемых средств диагностики

Для контроля качества образования по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи» используются следующие средства диагностики:

- оценка решения типовых заданий;
- тесты по отдельным разделам;
- письменные контрольные работы;
- устные опросы во время занятий;
- оценка рефератов по отдельным разделам дисциплины с использованием монографической и периодической литературы;
- аттестация;
- коллоквиум;
- экзамен.

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы студентов

Программа учебной дисциплины предполагает организацию самостоятельной работы студентов в аудиторное и внеаудиторное время: изучение и конспектирование учебной и специальной литературы, написание рефератов, разработка тематических карточек, задач и заданий, работа с тезаурусом по теме, подготовка тематических сообщений и др.

Основные виды систематизированной записи прочитанного:

- аннотирование – предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения;
- планирование – краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала;
- тезирование – лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала;
- цитирование – дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора;
- конспектирование – краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

Примерный перечень тем рефератов

1. Рациональное питание.
2. Диетическое питание.
3. Правильное питание в зоне с повышенной радиацией.
4. Охрана труда при приготовлении овощных, мясных, рыбных, блюд и изделий из теста.
5. Личная гигиена при приготовлении блюд.
6. Основы изобретательства и элементы творчества при приготовлении блюд.
7. Общие сведения по контролю качества полуфабрикатов.
8. Общие сведения по контролю качества мясных, рыбных блюд.
9. Общие сведения по контролю качества готовой продукции из теста.
10. Общие сведения по контролю качества овощных блюд.
11. Технология механической кулинарной обработки овощей, мяса и рыбы.
12. Технология размораживания мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря.
13. Краткая характеристика холодного цеха.
14. Краткая характеристика горячего цеха.
15. Краткая характеристика овощного цеха.
16. Характеристика тепловой обработки продуктов, назначение.
17. Различные течения в кулинарии (вегетарианство, раздельное питание, питание в зависимости от группы крови и т.д.).
18. Химический состав пищевых продуктов.
19. Значение жиров, белков, углеводов в питании человека.
20. Калорийность пищевых продуктов.
21. Процессы, происходящие при приготовлении теста.
22. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.
23. Процессы, происходящие при первичной обработке продуктов.
24. Классификация и характеристика столовой посуды.
25. Правила сервировки стола.
26. Правила поведения за столом.
27. История получения чая и способы его приготовления.
28. История получения кофе и способы его приготовления.
29. Характеристика пряностей, назначение.
30. Натуральные, искусственные добавки и ароматизаторы. Назначение, характеристика, влияние на организм.
31. Государственные знаки, стандарты, характеристика, обозначение на упаковке, таре.
32. Современные технологии при приготовлении и хранении продуктов питания.
33. Оборудование для приготовления блюд (с газовым, паровым, электрическим обогревом), его виды, устройство, технические характеристики, требования безопасности.