МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра Индустрии питания и товарной экспертизы

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»
УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.11 – ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность **Технология и организация производства продукции индустрии пита... специализированных пищевых продуктов**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен с 03.12.2023 до 06.03.2024

Квалификация выпускника **бакалавр**
Форма обучения *очная, **заочная, очно-заочная***
Срок обучения ***4, 4,5 года***

Ростов-на-Дону 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология производства продукции общественного питания массового изготовления» разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1041
- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования *19.03.04* **Технология продукции и организация общественного питания**

(бакалавриат) *направленность (профиль)* **Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**

- профессиональный стандарта «22.005 Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов» *трудовая функция D/01.6* Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов общественного питания, *D/01.6* Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов общественного питания на автоматизированных технологических линиях, *D/01.6* Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов общественного питания, *утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2021 года N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 июня 2020 года, регистрационный N 58531)*

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана: Рябовым Н.В.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры **Индустрия питания и товарная экспертиза** Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля) ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2. Место дисциплины в структуре ОПОП..... 4
3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) .....
6 5. Содержание дисциплины (модуля) 7
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины 7
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами……..9
6.0 Перечень семинарских, практических занятий 9
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 11
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) 16
8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) 16
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) 17
10. Образовательные технологии 17
11. Оценочные средства 19
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями. 30
13. Лист регистрации изменений 31

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

 Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для работы на предприятиях индустрии питания; ознакомление с технологией производства кулинарной продукции, из различных видов сырья, с её хранением и транспортированием. Задачами дисциплины являются:

Способность управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

Способность организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

Способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина Б1.О.03.11 «Технология производства продукции общественного питания массового приготовления» относится к общепрофессиональным модулю обязательной части учебного плана подготовки бакалавров по направлению *19.03.04 «***Технология продукции и организация общественного питания»** профилю «**Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов**».

Изучение дисциплины «Технология производства продукции общественного питания массового изготовления» является базой для получения навыков профессиональной деятельности (командной работы, руководства, принятия решений) и является базовым для последующего освоения программного материала учебных

дисциплин: «Технологическая практика; Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3.Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	**Код компетенции**	**Формулировка компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
Общепрофессиональные	ОПК-4	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ОПК-4.1 Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материальнотехническом обеспечении и пр. ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

Общепрофессиональные	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2 Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ОПК-5.3 Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания						
1.1	**Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания** **Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания: прием и хранение сырья; механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов; хранение и транспортирование полуфабрикатов; реализация готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий.** **Знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции**	5	1	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. /Лек/						

1.2	**Практическая работа № 1 «Принципы производства кулинарной продукции» Уметь:- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;** **- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; Владеть:** **- навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических**	5	24	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе

	показателей пищевой продукции; /Пр/						

1.3	**Тема: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания Контроль качества продукции общественного питания по физико- химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.** **Знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; медико- биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.** **Уметь:- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности**	5	8	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке

	департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; **- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг;** **Владеть:** **- навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;** **/Ср/**						
	Раздел 2.Тема 2. Классификация продукции общественного питания						

2.1	**Тема 2. Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.** **Знать: классификацию продукции общественного питания; /Лек/**	5	1	0	0	ОПК-4.1	устный опрос
2.2	**Практическая работа № 2 «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания».** **Уметь: работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технологии;** **Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий. /Пр/**	5	4	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
2.3	**Тема 2: Классификация продукции общественного питания** **Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия.**	5	8	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Технико-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. **Знать: классификацию продукции общественного питания; Уметь: работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технологии;** **Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий. /Ср/**						
	Раздел 3.Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов»						
3.1	**Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов» Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки.**	5	2	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.

	Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. **знать: основные способы обработки овощей и приготовления полуфабрикатов;** **/Лек/**						
3.2	**Практическая работа № 3 "Полуфабрикаты из овощей"** **уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов;** **владеть: навыками составления рецептур блюд. /Пр/**	5	4	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической работе.
3.3	**Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов» Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию.** **знать: основные способы обработки овощей и приготовления полуфабрикатов; уметь: использовать разные**	5	6	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.

	приемы кулинарной обработки продуктов; владеть: навыками составления рецептур блюд. /Ср/						
	Раздел 4.Тема 4. «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»						
4.1	**Тема 4: «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»** **Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. /Лек/**	5	2	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.

4.2	**Тема 4: «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов». Практическая работа №4. Механическая обработка рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбного сырья. Уметь: составлять рецептуры на рыбные полуфабрикаты: Владеть: механической обработкой рыбы и нерыбного водного сырья; составлять рецептуры полуфабрикатов. /Пр/**	5	4	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической работе.
4.3	**Тема 4. «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов» Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. /Ср/**	5	8	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.
	Раздел 5.Тема 5 Технология супов и соусов						

5.1	**Тема 5. Технология супов и соусов. Практическая работа №5:«Технология приготовления супов и соусов»** **Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Пр/**	5	4	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической работе.
5.2	**Тема 5. Технология супов и соусов. Содержание: Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.** **Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации**	5	8	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.

	ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Ср/						
	Раздел 6.Тема 6 «Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов»						
6.1	**Тема 6: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Практическая работа №6: «Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловая обработка» Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность**	5	4	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической работе.

	готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи; /Пр/						
6.2	**Тема 6: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Содержание: Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно- механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.** **Знать: технологию производства блюд и**	5	8	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.

	кулинарных изделий в предприятиях общественного питания из сырья мяса птицы, дичи; принципы организации производства полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи; /Ср/						
	Раздел 7.Тема 7 «Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов»						
7.1	**Тема 7: «Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов». Содержание: Способы механической обработки мяса. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технология приготовления мясных полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. /Лек/**	5	1	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.

7.2	**Тема 7. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.** **Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий.** **Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. /Ср/**	5	12	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.
	Тема 7. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. **Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать**	5	4	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической работе

	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. **Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. /Ср/**						
	Раздел 8.Зачет						
8.1	**Проведение зачета.** **Знать:** **- технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ; - принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и**	5	0	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к зачет Тестирование.

	специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь: **- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;** **- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; Владеть:** **- навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными**						

	приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; /Зачёт/						
	Раздел 9.Тема 8 «Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов»						
9.1	**Тема 8: «Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция.** **Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. /Лек/**	6	2	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.
9.2	**Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Практическая работа №8: "Блюда из картофеля, овощей и грибов" Уметь: работать со сборниками рецептур; рассчитывать питательную и энергетическую ценность блюд; Владеть: методикой производства кулинарных блюд из картофеля, овощей, грибов. /Пр/**	6	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической рабо
9.3	**Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Содержание: основная**	6	3	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.

	классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. /Ср/						
	Тема 9 «Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий»						
10.1	**Тема 9: «Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий» Содержание: Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке круп, бобовых и макаронных изделий; /Лек/**	6	4	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.
10.2	**Тема 9. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Практическая работа №9:«Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога» Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий;**	6	8	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической рабо

	Владеть: методикой производства кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Пр/						
10.3	**Тема 9: «Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий» Содержание: Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке круп, бобовых и макаронных изделий; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Ср/**	6	3	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.
	Раздел 11.Тема 10 «Технология приготовления блюд из мяса»						
11.1	**Тема 10: «Технология приготовления блюд из мяса» Содержание: Ассортимент блюд из мяса. Технологические приемы приготовления блюд из мяса. Процессы, происходящие в результате тепловой обработки.**	6	4	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.

	Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке; /Лек/						
11.2	**Тема 10: Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа №10«Блюда из мяса».** **Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из мяса; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из мяса. /Пр/**	6	8	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической рабо
11.3	**Тема 10: «Технология приготовления блюд из мяса» Содержание: Ассортимент блюд из мяса. Технологические приемы приготовления блюд из мяса. Процессы, происходящие в результате тепловой обработки. Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из мяса; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из мяса. /Ср/**	6	3	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.
	Раздел 12.Тема 11 «Кулинарная продукция из						

	рыбы, морепродуктов и раков»						
12.1	**Тема 11: «Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков». Практическая работа №11: Технология производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков.** **Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков.** **Владеть: методами производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков. /Пр/**	6	8	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической рабо
12.2	**Тема 11: Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Содержание: Ассортимент кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и ракообразных. Технология приготовления кулинарных блюд.** **Знать: процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке рыбы, морепродуктов и раков;** **Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков;** **Владеть: методикой производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. /Ср/**	6	3	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.

	Раздел 13.Тема 12 «Холодные блюда и закуски»						
13.1	**Тема 12: «Холодные блюда и закуски». Содержание: Ассортимент холодных блюд и закусок. Классификация. Основные технологические приемы приготовления блюд и закусок.** **Знать: ассортимент и классификацию холодных блюд и закусок; /Лек/**	6	4	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.
13.2	**Тема 12: Холодные блюда и закуски.** **Практическая работа №12:«Технология приготовления холодных блюд»** **уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептур; умениями использовать сборник рецептур;** **/Пр/**	6	8	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической рабо
13.3	**Тема 12: Холодные блюда и закуски.** **Содержание: Ассортимент холодных блюд и закусок. Классификация. Основные технологические приемы приготовления блюд и закусок. Знать: ассортимент и классификацию холодных блюд и закусок;** **уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептур; умениями использовать сборник рецептур;**	6	3	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.
	/Ср/						

	Раздел 14.Тема 13 «Сладкие блюда и напитки»						
14.1	**Тема 13: «Сладкие блюда и напитки». Практическая работа №13: Технология приготовления сладких блюд и напитков. уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; владеть: знаниями в области составления рецептур сладких блюд и напитков. /Пр/**	6	8	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической рабо
14.2	**Тема 13: «Сладкие блюда и напитки». Содержание: Ассортимент сладких блюд. Классификация. Технология приготовления сладких блюд и напитков. знать: основные виды сладких блюд и напитков и техники их приготовления; уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; владеть: знаниями в области составления рецептур сладких блюд и напитков. /Ср/**	6	3	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.
	Раздел 15.Тема 14 «Технология мучных кондитерских изделий и блюд»						
15.1	**Тема 14. Технология мучных блюд и кондитерских изделий. Практическая работа №14:«Технология мучных блюд и кондитерских изделий» уметь: демонстрировать на практике приготовление мучных блюд и кондитерских изделий; владеть: навыками составления рецептур мучных блюд и кондитерских изделий. /Пр/**	6	8	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет практической рабо

15.2	**Тема 14. Технология мучных блюд и кондитерских изделий. Содержание: Ассортимент мучных блюд и кондитерских изделий.Технология приготовления мучных блюд. Технология приготовления кондитерских изделий. знать: технологию мучных блюд и кондитерских изделий;** **уметь: демонстрировать на практике приготовление мучных блюд и кондитерских изделий; владеть: навыками составления рецептур мучных блюд и кондитерских изделий. /Ср/**	6	10	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы самоподготовке.
	Раздел 16.Экзамен **Проведение экзаменаЗнать: - технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ; - принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.**	6	36			ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к экзаме Итоговое тестирование.

	Уметь: **- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;** **- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; Владеть:** **- навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических**						

	показателей пищевой продукции; /Экзамен/						

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение и применение на практике креативных технологий

Обучение студентов креативным технологиям генерации идей проектов (технологии "RAM-проводник","фокальные объекты", "Q-сортировки", "корабельный совет", "метод малельких человечков" и др.)

Изучение инструментальных методов создания современных презентаций

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Проблемно-развивающая технология

Основанная на создании научной проблемной ситуации, при решении которой учащиеся получают новые учебные знания, овладевают умениями и навыками практической деятельности

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения

ОПОП

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Недостаточный уровень:
Знает технологии общественного питания;

Умеет разрабатывать технологические процессы;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов;
Пороговый уровень:
Знает технологии оказания услуг общественного питания;
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;
Продвинутый уровень:
Знает технологии производства продукции общественного питания;
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов);
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса; ***Высокий уровень:***
Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ;
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач ;

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высо компетенции сформированы**

Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твер аргументирова всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успе применяются решению типовых, так нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрирует высокий уро самостоятельно высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить;	Обучающийся демонстрирует: глубокие, всесторо и аргументирова знания программ материала; - по понимание сущнос взаимосвязи рассматриваемых процессов и явл точное знание осно понятий в ра обсуждаемых задан - способн устанавливать объяснять с практики и теори логически последовательные, содержательные, конкретные исчерпывающие от на все задания биле также

(способности) к дискуссии и			
низкая степень контактности.	выполнить.	- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	дополнительные вопросы экзаменат - умение реш практические зада - свобод использование ответах на вопр материалов рекомендованной основной дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично» «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоен программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщат излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает технологии общественного питания;

Умеет разрабатывать технологические процессы;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов;
2. Пороговый уровень
Знает технологии оказания услуг общественного питания;
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандар предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов произво продукции общественного питания;
3. Продвинутый уровень
Знает технологии производства продукции общественного питания;
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандар предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребно в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов);
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов произво продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и резуль технологического процесса;
4. Высокий уровень
Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ;
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов произво продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и резуль технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач ;

6.3. Оценочные средства текущего контроля

5 семестр

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Вопросы для устного опроса:

1. Какие вы знаете типы предприятий общественного питания?
2. Какие услуги общественного питания (индустрии питания) Вы знаете?
3. Что такое технологический цикл в общественном питании?
4. Какие принципы производства кулинарной продукции вы знаете?
5. Какие требования предъявляют к реализации продукции общественного питания?
6. Какие принципы создания продукции общественного питания Вы знаете?
7. Какие способы кулинарной обработки используют в общественном питании?
8. Что такое тепловая обработка продуктов?
9. Какие современные методы тепловой обработки и охлаждения Вы знаете?
10. Что такое кейтеринг?

Вопросы к практической работе №1. Принципы производства кулинарной продукции.

1. В чем состоит принцип безопасности производства кулинарной продукции?
2. Как физико-химические и микробиологические показатели влияют на безопасность кулинарной продукции?
3. Что значит принцип взаимозаменяемости?
4. Что такое принцип совместимости при производстве кулинарной продукции?
5. Как примется принцип сбалансированности при производстве кулинарной продукции?
6. В чем заключается принцип рационального использования сырья и отходов?
7. В чем заключается принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции?
8. Какое значение имеет принцип сокращение времени кулинарной обработки?
9. В чем состоит принцип наилучшего использования оборудования?
10. В чем смысл наилучшего применения энергии?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие виды и типы предприятий общественного питания Вы знаете?
2. Какие предприятия делят на классы общественного питания?
3. По каким признакам подразделяются предприятия общественного питания?
4. Чем отличаются неспециализированные и специализированные предприятия общественного питания?
5. Какие виды обработки кулинарной продукции Вы знаете? Перечислите.
6. Что такое качество продукции общественного питания?
7. Что такое пищевая ценность пищевой продукции?
8. Какие стадии производства пищевой продукции вы знаете?
9. Что такое контроль качества пищевой продукции?
10. Что такое предварительный, операционный, приемочный контроль?

Тема 2. Классификация продукции общественного питания Вопросы для устного опроса:

1. Какие процессы, формирующие качество продукции общественного питания Вы знаете?
2. Что такое диффузия? Скорость диффузии. Коэффициент внутренней диффузии.
3. Что такое осмос? Понятие тургора.
4. Что такое процесс набухания? Изменение белковых и углеводных ксерогелей.
5. Что такое адгезия? Использование антиадгезивов.
6. Что такое термомассоперенос? Изменение капиллярно-пористых тел.
7. Что такое процесс изменения белков? Гидратации и дегидратация.
8. В чем заключается химическая природа и строение белков?
9. Что такое денатурация белков? Агрегирование. Деструкция белков.
10. Что такое белково-жировые эмульсии? Пенообразование.
11. Как происходит изменения углеводов? Набухание, клейстеризация, карамелизация.
12. Какие изменения в жирах происходят в процессе производства и хранения?

Вопросы и задания к практической работе №2. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

1. С какой целью проводят сортирование, просеивание, перемешивание?
2. С какой целью проводят очистку продуктов?
3. Для чего проводят процесс механического измельчения?
4. В каких случаях применяю прессование?
5. В каких случаях применяют формование?
6. Как проводят дозирование?
7. Что такое панирование, фарширование, шпигование, рыхление? Чем отличаются данные процессы?
8. Чем характеризуются массообменные процессы?
9. Где в технологии встречается экстракция?
10. Как классифицируют способы нагрева?

Вопросы к самоподготовке:

1. Как классифицируют способы обработки сырья и продуктов?
2. Какие механические способы обработки вы знаете?
3. Какие массообменные способы вы знаете?
4. Какие термические способы вы знаете?
5. Как классифицируют способы тепловой обработки?
6. Какие химические способы обработки вы знаете?
7. Какие биохимические и микробиологические способы вы знаете?
8. Что такое электрофизические способы обработки вы знаете?
9. С какой целью проводят химическое разрыхление теста?
10. Как проходит спиртовое и молочнокислое брожение?

Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов» Вопросы для устного опроса:

1. Какие технологические свойства овощей Вы знаете?
2. В чем заключается технологический процесс механической обработки овощей?
3. Как проводят механическую обработку овощей на предприятии с полным производственным циклом?
4. Какую форму нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов вы знаете?
5. Как проводят обработку хрена?
6. Как проводят обработку капустных овощей?
7. Как проводят обработку луковых овощей?
8. Как проводят обработку томатных овощей?
9. Какие особенности обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени Вы знаете?
10. В чем заключается обработка бобовых и зерновых овощей?

Вопросы к практической работе №3. Полуфабрикаты из овощей.

1. В чем заключается механическая обработка овощей и грибов?
2. Как используют переработанные овощи?
3. В чем заключается централизованное производство овощных полуфабрикатов?
4. Как проходит производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности?
5. Какие требования применяют к качеству полуфабрикатов из овощей?
6. Как проводят обработку свежих, соленых и маринованных грибов?

7. Какие операции входят в инспекцию овощей и грибов?
8. В чем заключается фарширование овощей?
9. Как используют отходы овощей?
10. Какие полуфабрикаты из овощей и грибов вы знаете?

Вопросы к самоподготовке:

1. На какие группы подразделяются овощи?
2. Какие овощи содержат бактерицидные вещества?
3. Каким методом определяют доброкачественность овощей и грибов?
4. В каком цехе ведут обработку овощей и грибов?
5. Какую механическую кулинарную обработку корнеплодов Вы знаете?
6. Какие Вы знаете формы нарезки овощей?
7. Как проводят обработку капустных и луковых овощей?
8. Как обрабатывают плодовые овощи?
9. Как проводят обработку салатных, шпинатных, десертных овощей?
10. Какие сроки хранения для полуфабрикатов из овощей вы знаете?

Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»

Вопросы для устного опроса:

1. Как классифицируется рыбное сырье?
2. Как проводят обработку рыбного сырья?
3. Как проводят обработку рыбы с костным скелетом?
4. Как проводят разделку рыбы, используемой целиком?
5. Как проводят разделку рыбы, используемой не пластованной?
6. Как проводят разделку рыбы на филе (пластование)?
7. Как проводят разделку рыбы для фарширования?
8. Какие особенности обработки некоторых видов рыб вы знаете?
9. Как готовят полуфабрикаты?
10. Что такое комбинированные белковые продукты?

Вопросы и задания к практической работе №4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»

1. Как проводят механическую обработку рыбы?
2. Что такое централизованное производство рыбных полуфабрикатов?
3. Какие требования к качеству полуфабрикатов Вы знаете?
4. Как проводят обработку нерыбного сырья?
5. Как хранят скоропортящееся сырье?
6. Как проводят разделку рыбы на филе с кожей и реберными костями?
7. Как проводят разделку рыбы на филе с кожей и без реберных костей?
8. Как проводят разделку рыбы на филе с кожей без кожи и реберных костей?
9. Как проводят обработку рыбы с хрящевым скелетом?
10. Какие полуфабрикаты из рыбы вы знаете?

Вопросы к самоподготовке:

1. В чем заключается предварительная обработка рыбного сырья?

2. Как классифицируются полуфабрикаты из рыбы?
3. Какие нерыбные морепродукты Вы знаете?
4. Как классифицируют нерыбные морепродукты?
5. Как проводят обработку не рыбных морепродуктов?
6. Какие особенности обработки рыбы Вы знаете?
7. Какие особенности обработки нерыбных морепродуктов Вы знаете?
8. Как проводят контроль качества полуфабрикатов и рыбы и нерыбного морского сырья?
9. Как используют отходы из рыбных продуктов?
10. Как используют отходы из нерыбных морепродуктов?

Тема 5. Технология супов и соусов

Вопросы и задания к практической работе №5. «Технология приготовления супов и соусов» 1. Как классифицируют супы?

2. Из каких частей состоят супы?
3. В каких цехах готовят супы?
4. Из каких продуктов готовят бульоны? Перечислите характеристики.
5. Как готовят костный и мясокостный бульоны?
6. Как готовят бульон из птицы?
7. Как готовят бульон из рыбы?
8. Как готовят грибной бульон?
9. Как готовят овощной бульон?
10. Какие виды концентратов используют для приготовления бульонов?
11. Какие требования к качеству супов вы знаете?
12. Как соусы классифицируются? Перечислите признаки.
13. Какие требования к исходному сырью для приготолвения соусов вы знаете?
14. Какие требованию к качеству готовых соусов Вы знаете? Перечислите.

Вопросы к самоподготовке:

1. Какое сырье используют для приготовления супов и соусов?
2. Какие правила варки заправочных супов Вы знаете?
3. Какие особенности приготовления овощных и картофельных супов вы знаете?
4. Какие особенности приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми Вы знаете?
5. Какую роль играют прозрачные супы в питании человека?
6. Какие особенности приготовления прозрачных супов Вы знаете? Что такое оттяжка?
7. Какие особенности приготовления супов пюре вы знаете?
8. Какую роль в питании человека играют молочные супы?
9. Какие особенности приготовления холодных и сладких супов вы знаете?
10. Какие соусы вы знаете? Перечислите.
11. Какие особенности приготовления различных соусов Вы знаете?

Тема 6. «Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов»

Вопросы и задания к практической работе №6. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловая обработка»

1. Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы?
2. Как используют обработанные тушки птицы и дичи?
3. Как классифицируют полуфабрикаты из птицы и дичи?
4. Что такое заправка птицы? Перечислите способы заправки.
5. Как проводят заправку дичи?
6. Какие виды полуфабрикатов из птицы и дичи Вы знаете?
7. Как проводят обработку субпродуктов птицы и дичи?
8. Какие требования к качеству полуфабрикатов птицы и дичи вы знаете?
9. Как хранят полуфабрикаты из птицы и дичи? Температура и сроки хранения.
10. Какие полуфабрикаты поступают с фабрик заготовочных?

Вопросы к самоподготовке:

1. Как проводят первичную обработку домашней птицы?
2. Как классифицируют тушки битой домашней птицы?
3. Какие способы изготовления полуфабрикатов из птицы Вы знаете?
4. В чем состоит первичная обработки дичи?
5. Как организуют производство полуфабрикатов из птицы и дичи?
6. Какие требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы и дичи?
7. Как используют отходы при производстве полуфабрикатов птицы и дичи?
8. Как проходит технологический процесс обработки птицы на заготовочных предприятиях?
9. Какие операции включает первичная обработка тушек кролика?
10. Как проходит централизованное производство полуфабрикатов из птицы? 11. Какие гигиенические требования к качеству и безопасности мяса птицы и пернатой дичи Вы знаете? Дефекты.

Тема 7. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.

Вопросы для устного опроса:

1. Что такое мясные полуфабрикаты?
2. Какой ассортимент мясных полуфабрикатов Вы знаете?
3. Что такое крупнокусковые полуфабрикаты? Перечислите.
4. Как контролируют массу крупнокусковых полуфабрикатов?
5. Что такое мелкокусковые полуфабрикаты? Перечислите.
6. Какие полуфабрикаты из баранины и свинины используют в общественном питании?
7. Как классифицируются рубленные полуфабрикаты из мясного сырья?
8. Как изготавливают натуральные мясные рубленные полуфабрикаты?
9. Какие требования предъявляют к хранению мясных полуфабрикатов?
10. В каких мясных полуфабрикатах используют хлеб?

Вопросы к самоподготовке:

1. В чем особенность технологии централизованного производства мясных полуфабрикатов?

2. Какие крупнокусковые полуфабрикаты вы знаете? Перечислите.
3. Какие мелкокусковые полуфабрикаты вы знаете? Перечислите.
4. Какие полуфабрикаты из баранины и свинины Вы знаете?
5. Какие особенности технологии приготовления котлетной массы Вы знаете?
6. Из какого вида мяса готовят полуфабрикат шницель натуральный рубленый?
7. Какую технологию используют для приготовления полуфабриката мясной рулет?
8. Какая особенность существует в технологии приготовлении котлет московских киевских?
9. Из какого мясного сырья готовят фрикадельки?
10. Какие требования предъявляют к хранению мясных полуфабрикатов?

6 семестр

Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов.

Вопросы для устного опроса:

1. Какой ассортимент кулинарных изделий и блюд из картофеля, овощей и грибов Вы знаете?
2. Какие физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке Вы знаете?
3. Какие факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов Вы знаете?
4. Как рассчитывают потери массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке?
5. Какие соусы используют при оформлении и отпуске блюд?
6. Какие национальные блюда из картофеля, овощей и грибов Вы знаете?
7. Какие требования предъявляют к качеству блюд, условиям и срокам хранения и реализации?
8. Как готовят овощные и грибные отвары, их состав и качество?
9. Какие фирменные блюда из овощей и грибов Вы знаете?
10. Какое значение имеют овощные блюда в питании человека?

Вопросы и задания к практической работе №8. Блюда из картофеля, овощей и грибов.

1. Какую ценность для питания человека имеют блюда их овощей?
2. Какие операции применяют при приготовлении овощных блюд?
3. Чем обусловлены желтый, оранжевый, бело-желтый и красный цвета овощей?
4. Как изменяется масса овощей при тепловой обработке? Обоснуйте.
5. Как тепловая обработка влияет на содержание витаминов в овощах?
6. Какие особенности технологии применяют при приготовлении отварных гарниров из овощей?
7. Какие особенности технологии применяют при приготовлении припущенных гарниров из овощей?
8. Какие особенности технологии применяют при приготовлении жаренных гарниров из овощей?
9. Какие особенности технологии применяют при приготовлении тушенных гарниров из овощей?

10. Какие особенности технологии применяют при приготовлении запеченных гарниров из овощей?
11. Какое сырье используют при приготовлении блюд из грибов?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие требования предъявляют к технологии и качеству вареных овощей?
2. Какие требования предъявляют к технологии и качеству припущенных овощей?
3. Какие требования предъявляют к технологии и качеству жаренных овощей?
4. Какие требования предъявляют к технологии и качеству тушеных овощей?
5. Какие требования предъявляют к технологии и качеству запеченных овощей?
6. Какие требования предъявляют к технологии и качеству блюд из грибов?
7. Какие виды овощных полуфабрикатов используют на предприятия общественного питания?
8. Какие виды полуфабрикатов из овощей и грибов Вы знаете? Ассортимент.
9. Как хранят полуфабрикаты из овощей и грибов? Требования к срокам хранения.
10. Какие Вы знаете концентраты из овощей?

Тема 9. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.

Вопросы для устного опроса:

1. Как классифицируют кулинарную продукцию из круп, бобовых и макаронных изделий? Классификация, ассортимент.
2. Какие факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов Вы знаете?
3. Какие полуфабрикаты из каш Вы знаете?
4. Какие соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд Вы знаете?
5. Какие национальные блюда из круп Вы знаете?
6. Какие национальные блюда из макаронных изделий Вы знаете?
7. Какой ассортимент гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий используют в массовом производстве?
8. Какое значение для питания человека имеют крупы, бобовые и макаронные изделия?
9. Какое значение для питания человека имеют белки бобовых?
10. Какое значение для питания человека имеют блюда из яиц и творога?

Вопросы и задания к практической работе №9. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

1. Какие виды каш бывают по вязкости?
2. В чем целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой?
3. Какие операции используют в приготовлении крупяных каш?
4. Какие операции используют при приготовлении макаронных изделий?
5. Что такое «упревание» каши?
6. Что происходит с белками в крупах при варке?
7. В какой форме используют яйца для приготовления кулинарных изделий?
8. Какие кулинарные приемы применяют при кулинарной обработке яиц?
9. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении блюд и изделий из творога?
10. Какие холодные и горячие блюда из творога вы знаете?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие крупы используют для приготовления кулинарных изделий?
2. От чего зависит скорость перераспределения влаги у круп и бобовых при варке?
3. От чего зависит продолжительность варки круп и бобовых?
4. Почему рекомендуют использовать отвар от варки круп и бобовых при приготовлении первых блюд?
5. Какие требования предъявляют к качеству блюд из творога? Условия и сроки хранения.
6. Какие требования предъявляют к качеству блюд из макаронных изделий? Условия и сроки хранения.
8. Какие требования предъявляют к качеству блюд из круп? Условия и сроки хранения.
9. Какие требования предъявляют к качеству блюд из бобовых? Условия и сроки хранения.
10. Какие требования предъявляют к качеству блюд из яиц? Условия и сроки хранения.

Тема 10. Технология приготовления блюд из мяса.

Вопросы для устного опроса:

1. Как проводят первичную обработку мясного сырья?
2. От чего зависит химический состав мяса и его качество?
3. По каким признакам определяют вид мяса? Перечислите признаки определения мяса свинины, телятины, говядины, баранины.
4. Как разделяют мясо по термическому признаку?
5. Из каких основных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса?
6. В каком виде может поступать на предприятие мясо? Обоснуйте ответ.
7. Какие блюда готовят из мяса свинины, телятины, говядины, баранины? Перечислите.
8. Какие требования предъявляют к тепловой обработке мяса?
9. Какие требования предъявляют к качеству блюд из мяса?
10. Какие фирменные блюда из мяса предлагают в ресторанах?

Вопросы к практической работе №10. Блюда из мяса.

1. При какой температуре происходит правильное размораживание мяса?
2. По какому термическому состоянию подразделяется мясо?
3. Для каких полуфабрикатов используют вырезку?
4. Из какой части свиной туши нарезают гуляш?
5. Какая часть туши баранины используется для приготовления порционных полуфабрикатов?
6. Какая часть баранины используется для тушения?
7. Как размораживают мясо?
8. Зачем мясо обсушивают после разморозки?
9. Что означает термин «жиловка»?
10. Какая часть свинины используется для приготовления шницеля натурального?

Вопросы к самоподготовке:

1. В чем особенности разрубки и обвалки туш различных видов животных?
2. Какие вы знаете приемы приготовления мясных полуфабрикатов?
3. На какие группы делятся мясные полуфабрикаты?

4. Какие условия хранения вы знаете для особо скоропортящихся и скоропортящихся мясных полуфабрикатов?
5. Как хранят замороженное мясо и мясопродукты?
6. Какова последовательность приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них?
7. Какие процессы происходят при тепловой обработке мясных продуктов? Перечислите характеристики процессов.
8. Их какого мясного сырья готовят вторые мясные блюда?
9. Какие мясные блюда относят к основным?
10. В какую воду закладывают мясо, предназначенное для 2-х блюд:
11. При какой температуре жарят порционные п/ф на плите?
12. Какой способ тепловой обработки применяют для гуляша?
13. Какой способ тепловой обработки применяют для бефстроганов?
14. Как определить готовность отварного мяса?
15. Какой способ тепловой обработки применяют для поджарки?

Тема 11. Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков.

Вопросы к практической работе №11. Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков.

1. В каком виде поступает рыба не предприятия общественного питания?
2. Как хранят живую рыбу на предприятиях общественного питания?
3. Какой срок хранения живой рыбы на предприятиях общественного питания?
4. Какие признаки доброкачественности охлажденной рыбы Вы знаете?
5. Какие сроки хранения мороженой рыбы необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?
6. Какие признаки доброкачественности мороженной рыбы вы знаете?
7. Сколько раз можно размораживать и снова замораживать рыбное сырье?
8. Какие технологические приемы используют для приготовления горячих закусок, блюд и кулинарных из¬делий?
9. Какое значение имеют рыбные блюда в питании человека?
10. Как усваивается белок рыбы?

Вопросы к самоподготовке:

1. Как проводят варку рыбы?
2. Как проводят жарку рыбы?
3. Как проводят припускание рыбы?
4. Как проводят запекание рыбы?
5. Как проводят тушение рыбы?
6. Как используют устрицы и мидии для подачи?
7. Как применяют морской гребешок, кальмары, трепанги в кулинарии?
8. Как оценивают качество морепродуктов после кулинарной обработки?
9. Какие кулинарные приемы применяют для приготолвения морской капусты?
10. Как используют речных и морских ракообразных в кулинарии?

Тема 12. Холодные блюда и закуски.

Вопросы для устного опроса:

1. Какие холодные блюда и закуски готовят на предприятиях общественного питания? Перечислите.
2. Какова роль холодных закусок в питании человека?
3. Какую посуду используют для подачи холодных закусок?
4. Как классифицируют бутерброды?
5. Какое значение имеют салаты в приеме пищи человека?
6. Какой ассортимент салатов применяют в общественном питании?
7. Как характеризуют закуски?
8. Что такое винегрет?
9. Из чего состоять рыбные закуски?
10. Из чего состоят мясные закуски?

Вопросы к практической работе №12. Технология приготовления холодных блюд.

1. На какие группы делят холодные блюда и закуски?
2. Какие кулинарные приемы применяют при подготовке ингредиентов для холодных блюд и закусок?
3. Какие нормы хранения существуют для продуктов, которые используют в приготовлении бутербродов?
4. Как различаются салаты по составу ингредиентов?
5. Как оформляют салаты? Перечислите традиционные методы выкладки.
6. Как разделяют салаты по температуре подаче?
7. Какие заправки используют для салатов?
8. Может ли быть салат гарниром? Обоснуйте.
9. Как классифицируют закуски?
10. Какие потери предусмотрены при приготовлении холодных блюд и закусок?

Вопросы к самоподготовке:

1. Как классифицируют холодные закуски на предприятиях общественного питания?
2. Как располагают в меню перечень холодных блюд и закусок?
3. Из каких видов продуктов готовят горячие закуски?
4. Какое значение в питании человека имеют горячие закуски?
5. Из каких продуктов готовят паштет?
6. Какие требования предъявляют к качеству холодных блюд и закусок?
7. Какие требования предъявляют к оформлению холодных блюд и закусок?
8. Как подготовить сыр и сливочное масло к подаче?
9. Зачем свеклу смешивают с маслом перед добавлением в салат?
10. Каковы требования к оформлению салатов из рыбы и мяса?

Тема 13. Сладкие блюда и напитки

Вопросы к практической работе №13. Сладкие блюда и напитки.

1. Какие ингредиенты используют для приготовления компотов?
2. Какие ингредиенты используют для желированных сладких блюд?
3. На какие группы разделяют кисели по консистенции?

4. Какое желирующее вещество применяют для муссов, приготовленных на манной крупе?
5. В чем заключается особенность технологии приготовления каши Гурьевская?
6. Какие требования предъявляют к ингредиентам для приготовления компотов?
7. В чем особенность приготовления лимонадов?
8. В чем особенность приготовления морса?
9. Как сладкие блюда разделяют по температуре подачи?
10. Какие недопустимые дефекты могут быть в сладких блюдах? Перечислите.

Вопросы к самоподготовке:

1. Как проводят предварительную подготовку продуктов, для изготовления сладких блюд?
2. Как готовят сахарные сиропы?
3. Какие цеха используют для приготовления сладких блюд?
4. Как отпускают холодные сладкие блюда?
5. Как отпускают горячие сладкие блюда?
6. Какая температура подачи холодных сладких блюд?
7. Какая температура подачи горячих сладких блюд?
8. Какие дефекты являются допустимыми, а какие недопустимы?
9. Какие основные дефекты плодов встречаются? 10. Какой основной дефект сиропов встречается?
11. Какие ингредиенты используют для приготовления сладких блюд?
12. На какие группы делят сладкие блюда?
13. Какие блюда относят к группе желированных сладких блюд?
14. Какое желирующие вещество используют для приготовления муссов, желе, самбуков, кремов?
15. В чем заключается технологи приготовления замороженных сладких блюд?
16. Какие блюда входят в группу горячих сладких блюд?
17. Какие требования предъявляют к фруктам для приготовления сладких блюд?
18. Что такое компот?
19. Из каких ингредиентов готовится морс?
20. Какие напитки сладкие вы знаете?

Тема 14. Технология мучных кулинарных изделий и блюд.

Вопросы к практической работе №14. Технология мучных кулинарных изделий и блюд.

1. Какое сырье относят к основному?
2. Какое сырье относят к вспомогательному сырью?
3. Как готовят основное сырье?
4. Как готовят вспомогательное сырье?
5. Чем отличается пресное и дрожжевое тесто?
6. Какие основные этапы производства дрожжевого теста вы знаете?
7. Какие основные этапы производства пресного теста Вы знаете?
8. Какие операции включает в себя технология приготовления мучных кулинарных изделий?
9. Что такое разделка теста? Как ее проводят.
10. Что такое расстойка полуфабриката? Как ее проводят.

Вопросы к самоподготовке:

1. Как классифицируют мучные кулинарные изделия?
2. Как классифицируют мучные блюда?
3. Какие требования предъявляют к сырью?
4. Какие требования предъявляют к готовой продукции?
5. Как проводят формовку мучных изделий?
6. Какие начинки могут быть в мучных изделиях?
7. Как происходит обминка теста? Для чего проводят обминку?
8. Какое тесто используют для мучных блюд и гарниров?
9. Как проводят выпечку мучных изделий?
10. Как проводят жарку мучных изделий?
11. Что такое мучные кулинарные блюда и изделия?
12. Какие мучные блюда изготавливают на предприятиях общественного питания?
13. Какие мучные гарниры изготавливают на предприятиях общественного питания?
14. Какие изделия относят к мучным кулинарным изделиям?
15. Каким требованиям должно отвечать сырье для мучных изделий и блюд?
16. К какой группе изделий относят мучные кондитерские изделия и сдобные булочки?
17. Какое сырье относиться к основному?
18. Какое сырье относиться к вспомогательному?
19. В каком ассортименте вырабатывают централизованно полуфабрикаты из муки?
20. Какие изделия вырабатывают из дрожжевого теста опарного и безопарного?

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) *не предусмотрены*.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1) Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий- М.: форум.2008-400с. Гриф

2) Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.:Дашков и К, 2020. - 496 с. - https://znanium.com/read?id=358198

3) Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 376 с https://znanium.com/read?id=359774

4) Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 240 с. – https://znanium.com/read?id=354289

б) дополнительная литература

1) Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум/ А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный-2-е изд._ М.: Дашков и К,2008-108с.

2) Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания: Справочник/ И.М. Скурихин, 3) Технология продукции общественного питания. Теория
и практика. Решение задач: Учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. —

140 с.- https://znanium.com/read?id=353602

4) Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2019. - 336 с. https://znanium.com/read?id=358158

в) программное обеспечение 1.

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)

2. Microsoft Office 2013 (№ 61273596)

3.Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)

4.MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.

2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022

3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022

4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022

5.Официальный интернет-портал базы данных правовой информации http://pravo.gov.ru

6. Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/

7. www.consultant.ru

8. www.garant.ru

9. **Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):**

Лаборатория технологии продукции общественного питания. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного типа; семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53; Зонт пристен.1000х800; Зонт централ.1500х1200; Комбайн кухонный в компл.; Привод универсальный; Печь конвекцион. на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Unox XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4; Привод с подстав.и насад.; Профессион. микроволн .печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб. СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600. **10.**

Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий ДКГИПТиБ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения, используют в учебном

процессе активные и интерактивные формы учебных занятий (дискуссии, кейс-метод, ролевые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар,

По дисциплине «Технология производства продукции общественного питания массового приготовления» проводятся:

проблемная лекция – занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению задачи, определяющей тему занятия. Проблемная лекция - не обязательная форма учебного лекционного курса. В каждом учебноустановочном материале лектор касается сущности той или иной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений.

лекция-дискуссия – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

Семинарские занятия. Приступая к изучению данного курса, следует особое внимание обратить на подбор учебных изданий по предмету, предполагающих активные формы обучения. В рамках каждой темы в соответствии с рабочей программой предлагается план изучения темы, подкрепленный рядом проблемных вопросов для самостоятельной подготовки и индивидуального ответа. Вопросы составлены таким образом, чтобы акцентировать внимание на отдельных важных аспектах изучаемой проблемы. Выполнение заданий формируют навыки выделения важных моментов в большом объеме нового материала, стимулирует активный поиск полного ответа на сформулированную кратко учебную проблему.

Как показывает педагогическая практика теоретические вопросы лучше усваиваются, когда учебная работа проводится в форме дискуссии. Добиваясь от каждого студента добросовестного выполнения в часы самостоятельной работы индивидуального задания преподавателя, таким образом, планируется их подготовка к проведению дискуссии в учебное время. При выборе и формулировании конкретной темы выступления обязательно учитывается обоснованное мнение студента-докладчика, содокладчика. Как правило позиции по одной проблеме, изложенные в ходе дискуссии, полностью не совпадают. На протяжении ряда таких занятий, добиваясь от студентов концентрации внимания, необходимо вырабатывать умение слышать особенности аргументации собеседника, выделять главное в обсуждаемой теме, правильно задавать вопросы, а в итоге - организовать публичный спор (диспут). Его предполагается использовать как одну из самых активных форм работы со студентами в атмосфере свободного, непринужденного высказывания по острым проблемам.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих активных и интерактивных образовательных технологий (учебных форм), предусмотренных в планах семинарских и практических занятий:

Адаптивное обучение – способ организации учебного процесса с учетом индивидуального уровня подготовки обучаемого до начала обучения и/или в процессе обучения.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.

Метод «инцидента» - метод поиска информации самими слушателями, целью которого является развитие или совершенствование умений слушателей, с одной стороны, принимать решения в условиях недостаточности информации, с другой – рационально собирать и использовать информацию, необходимую для принятия решения.

Метод коллективного решения ситуаций (case-study) – это специфическая разновидность исследовательской технологии (аналитической), выступает в качестве специфической разновидности учебной проектной технологии, выступая одновременно и техзаданием и информационным источником, т.е. – это ряд описанных учебнопрактических ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. Данная технология актуализирует соответствующий комплекс необходимых знаний для разрешения проблемы, которая однозначных решений не имеет. В кейсе действия или представляются в описании, которые впоследствии необходимо осмыслить (эффективность, последствия), или они разрабатываются учащимися как способ разрешения поставленной проблемы, т.е. - это инструмент, который позволяет применить имеющиеся теоретическо-методологические знания для решения практических задач. Данный метод дает возможность развить самостоятельность мышления, умение выслушать, а в дальнейшем и учесть альтернативную точку зрения, аргументированно озвучить свою, проанализировать и предложить специальные, оперативные, тактические, управленческие иные решения. Кейс– технология - реализует возможность как проявить, так и усовершенствовать свои оценочные, аналитические навыки, научиться командной работе в поиске рациональных решений существующих проблем.

Заключительная тема курса обсуждается на последнем семинаре, где студенты, могут дать развернутое изложение каждого из вопросов семинарского занятия по данной теме (доклад). На этом же занятии подводятся общие итоги, что может быть проведено в форме тестирования или коллоквиума. Именно эти формы более всего отвечают выявлению итогового уровня подготовленности как каждого студента, так и группы в целом и зависимости от посещения аудиторных занятий и участия в них.

11. Оценочные средства (ОС):

11.1. Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов с закрытыми или открытыми вопросами).

Входной контроль проводится по тестовым заданиям предшествующих дисциплин, таких как Органическая химия.

11.2. Оценочные средств текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр,

диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

«Технология производства продукции общественного питания массового приготовления»

 Цель: Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для работы на предприятиях индустрии питания; ознакомление с технологией производства кулинарной продукции, из различных видов сырья, с её хранением и транспортированием.

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)

1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовление подготовка к реализации полуфабрикатов из них
2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Приготовление, нарезка, формовка овощей и грибов
3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Приготовление из рыбы и нерыбного водного сырья
4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
5. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)
6. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента
7. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента
8. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента
9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
10. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
11. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
12. Процесс приготовления, подготовка к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
13. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
14. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок
15. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

16. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

17. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков.

18. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

19. Виды, классификация и ассортимент полуфабрикатов, кондитерского сырья и продуктов.

20. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов (глазури, кремов; сахарной мастики и марципана; посыпок и крошки) на их основе.

21. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба.

22. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.

23. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.

24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

25. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

26. Изготовление и оформление пирожных. Изготовление и оформление тортов.

Ситуационная задача (case-study)

Задание. Проанализируйте представленный набор сырья и пищевых продуктов и обоснуйте возможность приготовить те или иные блюда массового потребления и предложите варианты комплексного обеда, завтрака и ужина.

Анализ ситуации проведите по предложенной ниже схеме мотивационного процесса.

Схема мотивационного процесса

1. Анализ ситуации: место сложившейся ситуации (организация, рабочее места); участники ситуации (персонал предприятия индустрии питания, взаимосвязи между цехов).

2. Определение проблемы: составление нормативно-технической документации (ТК, модульно-операционные схемы) на предполагаемый ассортимент продукции.

3. Планирование мотивации работника (работников): выбор оборудования, подбор инвентаря.

5. Осуществление мотивации: создание условий производства выбранного ассортимента с соблюдением основных положений и требований создания безопасной продукции массового потребления, создание уверенности в возможности достижения цели.

6. Управление мотивацией: контроль за ходом технологии приготовления; сравнение полученных результатов с нормативными (бракераж продукции массового потребления).

Порядок выполнения работы:

1. Деление группы студентов на подгруппы по 4-5 чел.

2. Этап формирования подгруппы: координатор процесса реализации задания; помощник координатора; эксперт; докладчик, объявляющий полученные результаты и обосновывающий их перед аудиторией. Координатор зачитывает поставленную цель и задание подгруппе.

3. Этап генерирования (10-15 минут). Членам подгруппы предлагают дать ответы на поставленную задачу.

4. Этап уяснения идей. Координатор систематизирует все предлагаемые членами подгруппы ответы, добивается правильного понимания проблем всеми участниками.

5. Выступление докладчика с анализом проделанной работы представлении полученных результатов. 6. Оценка экспертов проделанной работы всех подгрупп.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *проверка ответов на вопросы самоподготовки, оценка ответов на вопросы ситуационного задания (case-study).*

Вопросы к зачету (5 семестр)

ОПК-4

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Перечислите типы предприятий общественного питания.
2. Перечислите услуги общественного питания.
3. Дайте определение химической природы белков.
4. Дайте определение денатурации белков.
5. Перечислите рыбное сырье, используемое в общественном питании.
6. Перечислите операции обработки рыбного сырья.
7. Перечислите какие супы относят к заправочным.
8. Перечислите, из каких основных частей состоят супы.
9. Перечислите, из каких операций состоит механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.
10. Назовите, как используют обработанные тушки птицы и дичи в кулинарии?
11. Перечислите полуфабрикаты из птицы и дичи.
12. Дайте определение процесса заправки тушки птицы.
13. Перечислите сырье, которое относят к основному для мучных кулинарных изделий.
14. Перечислите сырье, которое относится к вспомогательному мучных кулинарных изделий.
15. Перечислите мясные полуфабрикаты.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Сформулируйте сущность тепловой обработки в кулинарии.
2. Сформулируйте сущность охлаждения в кулинарии.
3. Дайте характеристику процесса кейтеринг.
4. Дайте характеристику белково-жировых эмульсий.
5. Дать характеристики главных функции углеводов.
6. Проанализируйте как происходят изменения жиров.
7. Раскройте сущность первичной обработки капустных овощей.
8. Раскройте сущность первичной обработки клубнеплодов.
9. Раскройте сущность первичной обработки свежих грибов.
10. Раскройте сущность предварительной обработки овощей для фарширования.
11. Дать характеристику разделки рыбы на филе.
12. Проанализируйте способы фарширования рыбы.
13. Проанализируйте состав жидкой основы супов.
14. Проанализировать, какие отходы птицы и дичи используют в кулинарии.
15. Проанализируйте, как проходит технологический процесс первичной обработки птицы.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Рассчитайте, как изменится количество животных белков при тепловой обработке порции мяса, если оно содержит 30 г белка, если известно, что средние потери животного белка составят 8%.
2. Рассчитайте, как изменится количество растительного белка при тепловой обработке порции мяса, если оно содержит 90 г белка, если известно, что средние потери растительного белка составят 5%.
3. Рассчитайте потерю углеводов в блюде, если известно, что количество его равно120 г, а средние потери составляют 9%.
4. Рассчитайте потерю жиров в блюде при термической обработке, если известно, что количество его равно 100 г, а средние потери составляют 12%.
5. Рассчитайте, сколько очищенного картофеля получится из 300 кг картофеля для приготовления картофельного пюре, если % отхода равен 40.
6. Рассчитайте % отхода при очистке лука репчатого, если масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.
7. Рассчитайте массу Брутто моркови на 16 ноября, норма отхода равна 20%, а масса Нетто 35 кг.
8. Рассчитайте количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща в апреле, если масса порции борща составляет 500 г., если согласно рецептуре на 1000 г борща идет 160 г картофеля, а норма отходов картофеля составляет 40%.
9. Рассчитайте, вес НЕТТО если БРУТТО морского окуня равно 37 кг, разделывать на филе с кожей и рёберными костями. Известно, что % отходов составит 47.
10. Рассчитайте выход НЕТТО при разделке щуки крупного размера весом 40 кг на филе без кожи и костей, если известно, что отходы составят 60%.
11. Рассчитайте, какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг., известно, что М(Брутто) мяса для 1 шницеля с=129 г., если выход котлетного мяса

Тестовые задания

ОПК-4

1. Предприятия общественного питания выполняют функцию:
   А) производство кулинарной продукции
   Б) реализацию кулинарной продукции
   В) организацию ее потребления
   Г) все варианты верны
2. В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на…
   А) классы
   Б) типы
   В) виды
3. Общественное питание – это….
   А) Специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности
   Б) Специфические функции производства
   В) Изготовление собственной продукции
4. Какие процессы, формирующие качество продукции общественного вы знаете?
   А) Диффузия,
   Б) Осмос;
   В) Адгезия

Г) Термомассоперенос;

Д) Набухание.

Е) все ответ верны.

5.Какие способы обработки сырья и продуктов относят к механическим?

А) деструкция (измельчение),

Б) сортирование,

В) перемешивание, формование, дозирование, панирование,

Г) шпигование, фаршрование, рыхление.

Д) Все ответ верны

6. При какой термической обработке достигается лучший бактерицидный эффект?

А) при варке;

Б) при жарке;

В) при запекании.

7. Почему при тепловой обработке овощи размягчаются?

А) протопектин и другие нерастворимые пектиновые вещества клеток переходят в растворимый пектин, Б) клетчатка – основной материал растительных клеток набухает;

В) все ответы верны.

8. Что такое нерыбное сырье?

А) ракообразные;

Б) моллюски двустворчатые;

В) моллюски головоногие;

Г) иглокожие;

Д) все ответы верны.

9. Какие полуфабрикаты относят к рыбным?

А) рыбное филе,

Б) рыбный пищевой фарш,

В) рыбные суповые наборы,

Г) рыбные котлеты и рыбные шашлыки,

Д) все ответы верны.

10. Из каких частей состоят супы?

А) жидкая часть;

Б) плотная часть; В) все ответы верны.

11. По технологии приготовления супы бывают…

А) прозрачными (бульон, уха и т.д.),

Б) заправочными (солянка, рассольник),

В) загущенными, супами-пюре (гаспачо),

Г) обжарочными (шурпа), Д) сладкими (фруктовые),

Е) все ответы верны.

12. Какие виды заправочных супов вы знаете?

А) щи, борщи, рассольники,

Б) овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями,

В) супы крупяные, солянки.

Г) Все ответы верны

13. Как обрабатывают субпродукты? А) очистка, мойка, охлаждение.

Б) очистка, мойка, обработка кипятком, охлаждение.

В) очистка, мойка.

14. Какие рубленные полуфабрикаты входят в ассортимент индустрии питания.

А) натуральные;

Б) полуфабрикаты из котлетной массы;

В) Все ответы верны.

15. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?

А) чтобы уберечь продукты от избыточной потери влаги; Б) панировка помогает держать форму изделия,

В) Все ответы верны.

Вопросы к экзамену (6 семестр)

ОПК-4, ОПК-5

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Перечислите ассортимент кулинарных изделий и блюд из картофеля.
2. Перечислите ассортимент кулинарных изделий и блюд из овощей.
3. Перечислите особенности технологии при приготовлении припущенных гарниров из овощей.
4. Перечислите особенности технологии при приготовлении жаренных гарниров из овощей.
5. Перечислите особенности технологии применяют при приготовлении тушенных гарниров из овощей.
6. Перечислите какие крупы используют для приготовления кулинарных изделий.
7. Назовите, от чего зависит скорость перераспределения влаги у круп при варке.
8. Перечислите, какие блюда из мяса относятся к порционным.
9. Перечислите виды тепловой обработки при изготовлении блюд из мяса.
10. Перечислите, какие требования предъявляют к качеству блюд из мяса.
11. Перечислите на какие группы делятся мясные полуфабрикаты.
12. Перечислите условия хранения охлажденных мясных полуфабрикатов.
13. Перечислите условия хранения замороженных мясных полуфабрикатов.
14. Перечислите виды рыбы для варки.
15. Назовите температуру подачи горячих сладких блюд.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Проанализируйте показатели качества жареного картофеля.
2. Дайте характеристику салату винегрет.
3. Дайте характеристику технологии припущенных гарниров из овощей.
4. Дайте характеристику технологии приготовления жаренных гарниров из овощей.
5. Дайте характеристику технологии приготовления тушенных овощей.
6. Дайте характеристику технологии варки круп. (при варке необходимо соблюдать правильное соотношение крупы и жидкости.)
7. Проанализируйте, от чего зависит скорость варки круп.
8. Проанализируйте основные приёмы изготовления мясных полуфабрикатов.
9. Проанализируйте, какие горячие мясные блюда готовят в горячем цехе.
10. Проанализируйте, какие требования предъявляют к температуре подачи горячих блюд из мяса.
11. Проанализируйте, какие требования предъявляют к температуре хранения готовых блюд из мяса.

12. Проанализируйте основные требования по хранению мясных полуфабрикатов.
13. Проанализируйте основные требования по хранению мясных полуфабрикатов в панировке.
14. Проанализируйте требования к хранению рыбных полуфабрикатов разделанную рыбу и крупно кусковую.
15. Проанализируйте требования к хранению рыбных полуфабрикатов из котлетной массы.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Рассчитайте массу отварного картофеля, если имеется 27 кг сырого очищенного, и потери при тепловой обработке составляют 3%.
2. Рассчитайте массу жаренных баклажанов кружочками без панировки, если имеется 3 кг сырого, и потери при тепловой обработке составляют 26%.
3. Рассчитайте массу жаренной тыквы ломтиками, если имеется 3 кг сырой тыквы, и потери при тепловой обработке составляют 22%.
4. Рассчитать количество крупы пшено для приготовления 50 порций супа молочного, если известно, что на 1 порцию 500 гр супа необходимо 80 г крупы.
5. Рассчитать, какое количество крупы необходимо для приготовления 30 порций рассольника ленинградского, если известно, что на 1 порцию требуется 15 г крупы.
6. Рассчитать, какое количество крупы перловой необходимо для приготовления 40 порций супа крестьянского с крупой, масса 1 порции 500 г., если известно, что на 1 литр требуется 40 г крупы.
7. Рассчитать, сколько макаронных изделий требуется для приготовлении пасты на 1 порцию 250 г., если известно, что масса соуса составляет 50 г.
8. Рассчитайте, сколько сухих макарон нужно на 4 порции, если одна порция макарон составляет 200 г., известно, что на порцию готовых макарон берут 100 г. сухих. (решение: Мсух мак.=100х4=400 г.)
9. Рассчитайте, сколько бобов нужно на 10 порций супа-пюре, если известно, что для приготовления используют горох лущеный, масса 1 порции составляет 500 г, согласно рецептуре на 1 порцию необходимо 70 г. бобовых.
10. Рассчитать, сколько можно получить порций шницеля натурального рубленного с выходом 100 г. (масса брутто равна 129 г), если масса полутуши говядины 1 кат. 70 кг, котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.
11. Рассчитайте, сколько порций блюда «Бефстроганов» можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 65 кг, с выходом 100г, мясо для приготовления 1 порции бефстроганов =120г., известно, что котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.

Итоговое тестирование

1.Чем обусловлены оранжевый и красный цвета овощей?

А) каротин;

Б) ликоиин;

В) ксантофилл;

Г) все ответы верны

2. Какие блюда из круп относят к кулинарной продукции

А) гарниры и блюда,

приготовляемые в виде каш;

Б) запеканки, крупеники;

В) Все ответы верны.

3. С какой целью проводят замачивание бобовых перед варкой?

А) сокращает время варки;

Б) способствует сохранению формы;

В) все ответы верны.

Какие полуфабрикаты из каш Вы знаете?

4. Основными достоинствами макаронных изделий как продукта питания являются…

А) способность к длительному хранению;

Б) удобство приготовления (длительность варки составляет от 3 до 20 мин); В) относительно высокая пищевая ценность;

Г) все ответы верны.

5. Какие блюда относятся к холодным творожным блюдам?

А) творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.), Б) творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный,

В) все ответы верны.

6. Какие блюда относятся к горячим творожным блюдам?

А) вареники, сырники, запеканки, пудинги; Б) булочки –ватрушки;

В) все ответы верны.

8.От чего котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными

А) от соды

Б) от того что пропускают фарш 2 раза через мясорубку

В) от того что выбивают котлетную массу

9. Какие субпродукты обладать наибольшей пищевой ценностью?

А) говяжий и телячий язык;

Б) бараний и свиной язык;

В) печень, почки, мозги говяжьи и телячьи.

10.Обработка дичи складывается из следующих операций

А) оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошения, промывание

Б) удаление внутренностей, головы, ощипывание, опаливание

В) ощипывание, опаливание, промывание, просушивание

8. Субпродукты относят к группе А) с длительным сроком хранения

Б) скоропортящимися.

В) не портятся.

11. Ко II категории субпродуктов, относят А) головы (без языков), ноги.

Б) легкие, уши, свиной мясокостный хвост, жировая сетка, калтык.

В) мясо пищевода, желудок (сычуг, рубец).

Г) Все ответы верны

12. Тушки птицы заправляют

А) «в кармашек»

Б) в одну нитку, в две нитки.

В) Все ответы верны.

13. На какие группы в кулинарии разделяют сладкие блюда.

А) Сладкие напитки;

Б) Желированные блюда;

В) Горячие сладкие блюда;

Г) Мороженое и парфе, Соусы, сиропы;

Д) все ответы верны.

14) Как субпродукты используют в кулинарии?

А) Языки отваривают, маринуют или готовят из них заливное.

Б) Печенку используют для вторых блюд, а также как начинку для пирогов.

В) Все ответы верны.

15) Какие сладкие блюда относят к желированным?

А) кисели, кремы, желе, муссы, самбук;

Б) компоты, фрукты в сиропах, взбитые сливки с бисквитами или каштанами.

В) Все ответы верны.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде - Итогового тестирования[1] *(*РАЗУМ , Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*

В итоговое тестирование включается 30 вопросов(по всем изученным темам) по 1 баллу за вопрос. При 100% выполнении можно набрать 30баллов. Баллы по вопросам имеющие 2 и более ответа делаться на количество правильных ответов и учитываются только, те части, которые получили правильный ответ (Например в задании 2 правильных ответа, то при ответе указав 1 правильный будет выставлено 0,5 балла).

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине

Результат диагностики сформированности компетенций	**Показатели**	**Критерии**	**Соответствие/ несоответствие**	**Зачет**

[1] Примерные тесты будет представлены в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания. Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал	Уровень знаний	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «зачет не сдан», 20-30 – «зачет сдан»
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медикобиологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия,	Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений	Уровень умений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	
обеспечением безопасности и качества продукции и услуг				
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач. Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции	Владение навыками и умениями при выполнении заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.	Уровень владений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала	
	зачтено	**незачтено**
Знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания Знать: принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медикобиологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки
Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр. Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	владеет и умеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	практические задания выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания
Владеть: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач Владеть: основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству,		
навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции		

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания умения и навыки сформированы	Компетенции сформированы. отсутствуют, не базовые знаний. Умения фрагментарны и репродуктивный характер. практического практического	Компетенции сформированы. Знания Сформированы структуры Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется заданий. достаточный уровень самостоятельности Демонстрируется высокая адаптивность навыка самостоятельности	сформированы. Компетенции обширные, Знания твердые, системные. аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих носят Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, устойчивого низкий уровень навыка. практического навыка.
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий
ПКС-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
ПКС-3	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Оценка по дисциплине	

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной, и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным компетенциям.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в

установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.