МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.12 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ Технология производства продукции питания

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	216 часов/6 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
доц. Рябов Н.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Технология производства продукции питания"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. 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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины «Технология производства продукции питания» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

1.2. Задачи:

Задачами дисциплины являются:
- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно -управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Организационно-управленческая практика	4	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК -8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	12	12	12	12
В том числе электрон.	29	29	29	29
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	187	187	187	187
Часы на контроль	13	13	13	13
Итого	216	216	216	216

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 3 курс

Зачёт 3 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

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, материально-техническом 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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	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 общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. /Лек/**	3	1	0	0	ОПК-4.1	Устный опрос.
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**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе

	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; **/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 департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом**	3	4	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке

	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/**	3	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/**	3	1	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. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции.**	3	6	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	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	**Практическая работа № 3 "Полуфабрикаты из овощей"** **уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов;** **владеть: навыками составления рецептур блюд. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
3.2	**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 приемы кулинарной обработки продуктов;** **владеть: навыками составления рецептур блюд.** **/Ср/**	3	6	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	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». Практическая работа №4.**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.

	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/**						
4.2	**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/**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к 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/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по 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**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к 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 готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи; /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
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.**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	Знать: технологию производства блюд и 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. 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/**	3	18	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	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;**	3	4	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к зачету. Тестирование.

	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 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.** **Практическая работа №8: "Блюда из картофеля, овощей и грибов"** **Уметь: работать со сборниками рецептур; рассчитывать питательную и энергетическую ценность блюд;**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.

	Владеть: методикой производства кулинарных блюд из картофеля, овощей, грибов. /Пр/						
9.2	**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. 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/**	3	2	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 10.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/**	3	2	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; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Пр/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
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/**	3	2	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	Раздел 11.Тема 10 «Технология приготовления блюд из мяса»						
11.1	**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/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
11.2	**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/**	3	15	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к 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/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
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**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	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/						
	Раздел 13.Тема 12 «Холодные блюда и закуски»						
13.1	**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/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
13.2	**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; /Ср/**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	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/**	3	1	0	0	ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
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**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	приготовления; уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; владеть: знаниями в области составления рецептур сладких блюд и напитков. /Ср/						
	Раздел 15.Тема 14 «Технология мучных кондитерских изделий и блюд»						
15.1	**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/**	3	20	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 16.Экзамен						
16.1	**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, материально-техническом 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 /Экзамен/**	3	9	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к экзамену. Итоговое тестирование.

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

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

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. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, 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 (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,	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.

		присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	
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 освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и 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, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;
3. 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;
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 производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач ;

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

3 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 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 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?

Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов.
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 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 приготовления морской капусты?
10. Как используют речных и морских ракообразных в кулинарии?

Тема 12. Холодные блюда и 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 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?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

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 составляет 40,3% от мяса туши.
12. Рассчитайте потери массы артишоков при варке, масса Нетто12 кг, а величина потерь массы при тепловой обработке равна 15%.
13. Рассчитайте массу отходов и потерь при обработке партии тушек птицы массой 150 кг, полупотрошенных, 1 категории, если % отходов составляет 31,4.
14. Рассчитайте выход субпродуктов от партии птицы полупотрошенной массой 150 кг, если известно, что выход обработанных субпродуктов составляет 20,6%.
15. Рассчитайте выход печени от партии птицы, если известно, что масса очищенных субпродуктов составляет 30,9 кг, а % печени- 11%).

Итоговое тестирование:
ОПК-4
для зачета::
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

Б) сортирование,
В) перемешивание, формование, дозирование, панирование,
Г) шпигование, фарширование, 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
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.
12. Определить закладку мяса для приготовления 60 порций эскалопа, если в наличии свинина обрезная, порция мяса для эскалопа составляет 173 г.
13. Рассчитайте массу чая-заварки для 200 порций, если известно, что норма на 1 порцию равна 50 г.
14. Рассчитайте, сколько мяса необходимо для приготовления 20 порций шашлыка из баранины, если известно, что на 1 порцию 166 г мяса, готовый шашлык 75 г.
15. Рассчитайте, расход сухарей на приготовление 50 порций блюда «Пудинг сухарный», если известно, что по рецептуре на 1 порцию идет 40 г сухарей.

Итоговое тестирование:
ОПК-4
1. Какую ценность для питания человека имеют блюда их овощей?
А) содержат огромное количество витаминов, микроэлементов и клетчатки.
Б) помогают снижению холестерина, сжиганию жира, улучшают пищеварение.
В) все ответы верны.
2. Чем обусловлены оранжевый и красный цвета овощей?
А) каротин;
Б) ликоиин;
В) ксантофилл;
Г) все ответы верны
3. Какие блюда из круп относят к кулинарной продукции
А) гарниры и блюда, приготовляемые в виде каш;
Б) запеканки, крупеники;
В) Все ответы верны.

7. 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.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
"Учебным планом не предусмотрено"

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект

– это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы

строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо

согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки

вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Малов В. А., Наумов В. Н. Коллоидная химия. Поверхностные явления и дисперсные системы. Словарь-справочник [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/133889
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Сафонова Э. Э., Линич Е. П., Быченкова В. В. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104856
Л.2.2	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 188 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192
Л.2.3	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих [Электронный ресурс]:официальное издание. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 128 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57262
Л.2.4	Мальченко В. М. Энциклопедический сельскохозяйственный словарь-справочник [Электронный ресурс]:словарь. - Москва: Государственное издательство сельскохозяйственной и колхозно-кооперативной литературы, 1959. - 1034 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=46535
Л.2.5	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих [Электронный ресурс]:официальное издание. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 240 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57279
Л.2.6	Айзман Р. И., Петров С. В., Корощенко А. Д. Безопасность жизнедеятельности: словарь-справочник [Электронный ресурс]:словарь. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. - 352 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57583
Л.2.7	Гусаков В. Г., Ильина З. М., Бельский В. И., Батова Н. Н., Баран Г. А. Продовольственная безопасность: термины и понятия: энциклопедический справочник [Электронный ресурс]:справочник. - Минск: Белорусская наука, 2008. - 536 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89363
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.5	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.6	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.8	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/
7.3.9	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.10	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/

7.3.11	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-20 а - Лаборатория : Модельная установка для непрерывной шампанизации. Картриджи для мембранной фильтрации. Теплообменная пластина пластинчатого теплообменника. Фильтр-картон для фильтрации (Орион-60). Магазин для этикеток этикеровочного автомата (Универселла 723). Магазин для кольереток. Разливочное устройство для автомата «Вента -48». Электронный счетчик (штучного учета) (УСБ-5). Электромеханический счетчик (для штучного учета). Модель конвейера для бутылок. Головка автомата для укладки бутылок в ящики (SIAT-40). Турникетная группа для технологического оборудования (универсальная). Комплекты этикеток, кольереток. Мюзле-пробки, колпачки. Термогильза для измерения температуры «ТСБ5». Наливная трубка для глубинного розлива. Наливная трубка для шатрового метода розлива. Несущая цепь для бутылочного конвейера. Оборудование для химических анализов виноматериалов. Плунжерный насос для вязки жидкостей НД-25. Манжета для внешнего оформления горловины бутылок. Декоративные колпачки для отделки бутылок. Колбы, холодильники для химического анализа виноматериалов. Приводной барабан для конвейера Т1ВПШ. Дрожжи пивные и винные (образцы). Бентонит для обработки виноматериалов (образцы). Коллекция вин различных производителей. Справочная литература по производству пива, вин и крепких алкогольных напитков. Комплект технологических схем в виноделии. Плакаты схем технологического оборудования винодельческой отрасли
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,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.
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-25 - Лаборатория : Печь пекарская ПД-27М. Тестомесильная машина ТММ -40. Шкаф расстойный ШРН -12/2. Конвектомат FS-120, Шкаф сушильный VF-2, Улавливатель магнитных примесей УМП-1,05, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс», Установка осмотическая Эльф, Установка «Повыситель» для демонстрации систем водоснабжения предприятий FAD – 2000. Макет «Кукурузная рушилка». Весы аналитические Пурка 1л. Мельница У1-ЕМЛ. Калориметр фотоэлектрический однолучевой. Пиви. Рефрактометр УРЛ-1. Термокамлексатор рН-262. Спектрометр 410. Иономер универсальный ЭВЕ-74. Магнитная мешалка. Рассев лабораторный УРЛ. Делитель У1-ЕМЛ

9. 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. № АК-44/05вн. 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.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____