

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**



ПТВЕРЖДАЮ

Директор Башкирского института
технологий и управления (филиал)

Е.В. Кузнецова

«22» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
Б1.О.03.11 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

**Технология производства продукции общественного
питания массового изготовления**

Кафедра:	Технологии пищевых производств
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Мелеуз 2023 г.

Программу составил:
Старший преподаватель Ларионова С.Е.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология производства продукции общественного питания массового изготовления» разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 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 17.08.20 г. № 1047)

Руководитель ОПОП
Канд.биолог.наук  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании выпускающей кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. зав. кафедрой  Л.Ф. Пономарева

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2.	Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы и объем с распределением по семестрам.....	4
3.	Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы.....	4
4.	Структура и содержание дисциплины.....	6
5.	Методические указания для организации самостоятельной работы студентов.....	15
6.	Оценочные и методические материалы.....	16
7.	Учебно-методическое информационное обеспечение дисциплины (модуля).....	29
8.	Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).....	30
9.	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	30
10.	Лист регистрации изменений.....	31

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины «Технология производства продукции общественного питания массового изготовления» - 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 СЕМЕСТРАМ

Цикл (раздел) ОП: Б 1.0

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	ОПК-2, ОПК-4

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Пищевая химия	6	ОПК-2
2	Организационно-управленческая практика	8	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-8, УК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5

Распределение часов дисциплины

Семестр (Курс/Семестр на курсе)	5 (3/1)		6(3/2)		Итого	
	Неделя					
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	2	2	2	2	4	4
Практические	4	4	4	4	8	8
Итого аудиторных часов	6	6	6	6	12	12
Контактная работа	6	6	6	6	12	12
Самостоятельная работа	98	98	93	93	191	191
Часы на контроль	4	4	9	9	13	13
Итого	108	108	108	108	216	216

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 5 семестр

Экзамен 6 семестр

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

В результате освоения дисциплины (модуля) «Технология производства продукции общественного питания массового потребления»

Знать:

- методологию разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- применение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
- способы производства блюд и кулинарных изделий;
- правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях;
- 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;
- возможности планирования и стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов;
- методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов;
- проведения анализа, оценки рынка и риски, проводить аудит в области технологии продукции общественного питания.

Уметь:

-планировать стратегию развития и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
 - обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
 - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
 - работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;
 - обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
 - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
 - 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;
- планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов;
 - работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий; проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит.

Владеть:

- опыт совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- навыки составления технологических карт блюд и кулинарных изделий;
- навыки обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- навыки выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;
- навыки планирования стратегии развития предприятий общественного питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит в предприятиях общественного питания.

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

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

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов,

экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Кол занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения/вид занятия/	Семестр	Часов	Интер акт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения	Оценочные средства
	Раздел 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания						
1.1	<p>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: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Владеть: навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. /Лек/</p>	5	0,5	0	0	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3,	конспект
1.2	<p>Практическая работа № 1 Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. «Принципы производства кулинарной продукции» Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; /Пр./</p>	5	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Коллоквиум
1.3	<p>Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Контроль качества продукции общественного питания по физико- химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателя м. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/</p>	5	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
	Раздел 2. Классификация продукции общественного питания						

2.1	<p>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: способы производства блюд и кулинарных изделий; правила санитарии и гигиены питания, техники безопасности на предприятиях. Уметь: работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий. /Лек/</p>	5	0,5	1	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
2.2	<p>Практическая работа № 2 - Классификация продукции общественного питания. «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания» Уметь: работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; /Пр/</p>	5	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Коллоквиум
2.3	<p>Тема 2: Классификация продукции общественного питания. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептов. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/</p>	5	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
Раздел 3. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов							
3.1	<p>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 рецептов на кулинарную продукцию. Знать: основные способы обработки овощей и приготовления полуфабрикатов; Уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов; Владеть: навыками составления рецептов блюд. /Лек/</p>	5	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект
3.2	<p>Практическая работа № 3 - Тема 3. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов. Полуфабрикаты из овощей. Уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов; владеть: навыками составления рецептов блюд. /Пр/</p>	5	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Коллоквиум

3.3	<p>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. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/</p>	5	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
	<p>Раздел 4. Тема «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»</p>						
4.1	<p>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. 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. /Лек/</p>	5	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект
4.2	<p>Практическая работа № 4 - Тема: «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление 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. /Пр./</p>	5	1	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	реферат
4.3	<p>Тема 4: «Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов» Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов как необратимый процесс изменения их свойств: способности к гидратации, видовой специфичности, атакуемостью протеолитическими ферментами, потере биологической активности и др. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/</p>	5	10	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос

	Раздел 5. Тема -Технология супов и соусов						
5.1	<p>Тема 5. Технология супов и соусов 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>/Лек./</p>	5	0,5	1	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект
5.2	<p>Практическая работа № 5 - «Технология приготовления супов и соусов» 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.</p> <p>/Пр./</p>	5	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Коллоквиум
5.3	<p>Тема 5. Технология супов и соусов 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.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу.</p> <p>/Ср/</p>	5	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
	Раздел 6. «Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов»						

6.1	<p>Тема 6. Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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. Требования к качеству.</p> <p>/Лек. /</p>	5	0,5	1	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект
6.2	<p>Практическая работа № 6 - Тема 6. Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов</p> <p>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.</p> <p>/Пр./</p>	5	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Контрольная работа
6.3	<p>Тема 6. Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов</p> <p>Тепловая кулинарная обработка мяса и птицы. 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.</p> <p>Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу.</p> <p>/Ср/</p>	5	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
Раздел 7. Подготовка и проведение зачета							

7.1	Контроль /Зачёт/	5	0	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Зачет
Раздел 8. «Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов»							
8.1	Тема 7: «Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов» Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кулинарном производстве; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов. Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий. Владеть: методам анализа и оценки результативности системы контроля в общественном низании; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных. /Лек/	6	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	конспект
8.2	Практическая работа № 7 - "Блюда из картофеля, овощей и грибов" Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кулинарном производстве; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов. /Пр/	6	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Контрольная работа
8.3	Тема 7: Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов. Изменения сахаров и крахмала. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пищевая ценность. Свойства. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции. Изменения углеводов клеточных стенок. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико- химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке. Влияние углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	6	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
Раздел 9. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий Изменения липидов.							
9.1	Тема 8: Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения липидов. 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: методами анализа и оценки результативности системы контроля в общественном питании; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и авали га информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом виде /Лек/	6	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект

9.2	Практическая работа № 8 - «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; /Пр/	6	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Контрольная работа
9.3	Тема 8: Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения липидов. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	6	8	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	реферат
Раздел 10. Технология приготовления блюд из мяса							
10.1	Тема 9: Технология приготовления блюд из мяса Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработки; Уметь: демонстрировать на практике основные способы тепловой обработки мяса; Владеть: работой со сборниками рецептур для приготовления блюд из мяса. /Лек/	6	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект
10.2	Практическая работа № 9 - «Блюда из мяса» Уметь: демонстрировать на практике основные способы тепловой обработки мяса; работать со сборниками рецептур для приготовления блюд из мяса. /Пр/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Контрольная работа
10.3	Тема 9: Технология приготовления блюд из мяса Изменения, протекающие при тепловой обработке мяса, а также в овощах, плодах и грибах Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	6	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
Раздел 11. Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков							
11.1	Тема 10. «Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков» Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в кондитерском мучном производстве; методики разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов. Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий. Владеть: методами анализа и оценки результативности системы контроля в общественном питании; навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. /Лек/	6	0,5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	тестирование

11.2	Практическая работа № 10 - Тема 1. «Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков» Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий. /Пр/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Контрольная работа
11.3	Тема 10. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных Тепловая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. 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. Ассортимент блюд. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	6	10	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
Раздел 12. Холодные блюда и закуски							
12.1	Тема 11. Холодные блюда и закуски. знать: основные виды холодных блюд и закусок; уметь: демонстрировать навыки приготовления холодных блюд и закусок; владеть: знаниями в области составления рецептур и умениями использовать сборник рецептур. /Лек/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект
12.2	Практическая работа № 11 - Тема 12. Холодные блюда и закуски. Технология приготовления холодных блюд» Уметь: демонстрировать навыки приготовления холодных блюд и закусок составлять рецептуру с использованием сборника рецептур. /Пр/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Реферат
12.3	Тема 11. Холодные блюда и закуски. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	6	10	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	конспект
Раздел 13. Сладкие блюда и напитки							
13.1	Тема 12. Сладкие блюда и напитки Знать: основные виды сладких блюд и напитков и техники их приготовления; Уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; Владеть: знаниями в области составления рецептур сладких блюд и напитков. /Лек/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Конспект

13.2	Практическая работа № 12- Тема 13. Сладкие блюда и напитки Технология горячих и прохладительных напитков Уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; составлять рецептуры сладких блюд и напитков. /Пр/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Контрольная работа
13.3	Тема 12. Сладкие блюда и напитки Технология горячих и прохладительных напитков Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	6	5	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
Раздел 14. Технология мучных кондитерских изделий							
14.1	Тема 13. Технология мучных кондитерских изделий. Знать: технологию мучных кондитерских изделий; Уметь: демонстрировать на практике приготовление мучных кондитерских блюд; Владеть: навыками составления рецептур мучных кондитерских блюд. /Лек/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	тестирование
14.2	Практическая работа № 13 - Тема 14. Технология мучных кондитерских изделий. Уметь: демонстрировать на практике приготовление мучных кондитерских блюд; составлять рецептуру мучных кондитерских блюд. /Пр/	6	0,3	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Контрольная работа
14.3	Тема 13. Технология мучных кондитерских изделий. Проработать теоретический материал на основе лекций и рекомендуемой литературы; подготовка к практическим занятиям и занятиям семинарского типа; подготовиться к тестированию, решению задач, устному опросу. /Ср/	6	10	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	устный опрос
Раздел 15. Подготовка и проведению экзамена							
15.1	Контроль /Экзамен/	6	9	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Экзамен

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий

Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.

Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации с помощью мультимедийных технологий.

Лекция-дискуссия

Свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями в интервалах между блоками изложения, и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

Технология организации самостоятельной работы

Организация самостоятельной работы - личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности обучающихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технология поиска и отбора информации

Информационный поиск – процесс выявления в некотором множестве документов (текстов) всех таких, которые посвящены указанной теме (предмету), удовлетворяют заранее определенному условию поиска (запросу) или содержат необходимые (соответствующие информационной потребности) факты, сведения, данные.

Работа в малых группах

Технология дает всем обучающимся возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

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.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Рекомендации по выполнению домашних заданий в режиме СРС

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам, как правило, преподавателем предлагается перечень заданий для самостоятельной работы для учета и оценивания её посредством БРС. Задания для самостоятельной работы должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный преподавателем срок, а также соответствовать установленным требованиям по структуре и его оформлению (см. соответствующие ЕМУ... действующей редакции).

Студентам следует:

1. Руководствоваться регламентом СРС, определенным РИД;
2. Своевременно выполнять все задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения;
3. Использовать в выполнении, оформлении и сдаче заданий установленные кафедрой требования, обозначенные в «Единых методических указаниях. (ЕМУ)...» для соответствующих видов текущего/рубежного/промежуточного контроля.
4. При подготовке к зачету/экзамену, параллельно с лекциями и рекомендуемой литературой, прорабатывать соответствующие научно-теоретические и практике- прикладные аспекты дисциплины.

Рекомендации по работе с источниками информации и литературой

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с поиска и изучения соответствующих источников информации, включая специализированную и учебную литературу.

В каждой РПД указана основная и дополнительная литература.

Любой выбранный источник информации (сайт, поисковый контент, учебное пособие, монографию, отчет, статью и т.п.) необходимо внимательно просмотреть, определившись с актуальностью тематического состава данного информационного источника.

5. в книгах - следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие; целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения - такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, какие прочитать быстро, какие просто просмотреть на будущее;

6. при работе с интернет-источником - целесообразно систематизировать (поименовать в соответствии с наполнением, сохранять в подпапки-разделы и т.п. приемы) или иным образом выделять важную для себя информацию и данные;

7. если книга/журнал/компьютер не являются собственностью студента, то целесообразно записывать название книг, статей, номера страниц, которые привлекли внимание, а позже, следует возвратиться к ним и перечитать нужную информацию более предметно.

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

• Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью. • Цитата - точное воспроизведение текста; заключается в кавычки; точно указывается источник, автор, год издания (или, номер источника из списка литературы - в случае заимствованного цитирования) в прямых скобках.

• Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

- Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы (поисковый образ).
- Резюме краткие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

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:

Не знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

Умеет разрабатывать технологические процессы

Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания

Пороговый уровень:

Знает технологии производства продукции

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса

Продвинутый 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

Высокий уровень:

Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания

Знает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг. Знает основные приёмы и способам производства продукции общественного питания массового изготовления

Пороговый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Владеет основными приемами и способами производства продукции общественного питания массово, изготовления

Продвинутый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия

Владеет основными приемами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству

Высокий уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Владеет основными приемами 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.

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. Продвинутой: 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 и практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
0-59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо»	Оценка «зачтено/отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированных компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) 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
Умеет разрабатывать технологические процессы
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания
Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания
Знает основные приёмы и способы производства продукции общественного питания массового изготовления
Не знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
Знает программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
2. Пороговый уровень
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания
Знает технологии производства продукции
3. Продвинутый уровень
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству
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
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
4. Высокий уровень
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по	Рейтинговая оценка по дисциплине
«ОТЛИЧНО»	90 - 100 баллов
«ХОРОШО»	70 - 89 баллов
«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	60 - 69 баллов
«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	менее 60 баллов
«ЗАЧТЕНО»	более 60 баллов
«НЕ ЗАЧТЕНО»	менее 60 баллов

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

Тема 1.

Вопросы для устного опроса:

1. Характеристика типов предприятий общественного питания.
2. Услуги общественного питания (индустрии питания).
3. Термины и определения в общественном питании.
4. Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции.
5. Требования к реализации продукции общественного питания.
6. Принципы создания продукции общественного питания.
7. Классификация способов кулинарной обработки.
8. Тепловая обработка продуктов.
9. Современные методы тепловой обработки и охлаждения.
10. Услуги общественного питания. Кейтеринг.

• Коллоквиум (вопросы по темам дисциплины).

1. Ассортимент и особенности приготовления изделий из сезонных овощей.
2. Технология приготовления мясных фаршей и изделий из них.
3. Ассортимент и технология приготовления изделий и блюд из макарон.
4. Технологический процесс приготовления блюд из птицы.

Тема 2.

Вопросы для устного опроса:

1. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции
2. Принципиальная схема технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий
3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания
4. Диффузия. Скорость диффузии. Коэффициент внутренней диффузии
5. Осмос. Замачивание подвявших корнеплодов. Тургор.
6. Набухание. Изменение белковых и углеводных ксерогелей.
7. Адгезия. Использование антиадгезивов.
8. Термомассоперенос. Изменение капиллярно-пористых тел.
9. Изменения белков. Гидратации и дегидратация.
10. Химическая природа и строение белков.
11. Денатурация белков. Агрегирование.
12. Деструкция белков
13. Белково-жировые эмульсии. Ценообразование.
14. Изменения углеводов: набухание, клейстеризация, карамелизация.
15. Изменения в жире в процессе производства и хранения.

Темы рефератов:

1. Принципы и технология карамелизации
2. Технологическая схема приготовления кулинарного блюда из вырезки
3. Система ХАСПП в общественном питании
4. Роль белков, жиров и углеводов.
5. Процесс гидратации и дегидратации

Тема 3.

Вопросы для устного опроса:

1. Технологические свойства овощей
2. Технологический процесс механической обработки овощей
3. Механическая обработка овощей на предприятии с полным производственным циклом
4. Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов
5. Обработка хрена
6. Обработка капустных овощей
7. Обработка луковых овощей
8. Обработка томатных овощей

9. Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени
10. Обработка бобовых и зерновых овощей
11. Механическая обработка десертных овощей и грибов.
12. Использование переработанных овощей
13. Централизованное производство овощных полуфабрикатов
14. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности
15. Требования к качеству полуфабрикатов
16. Обработка свежих, соленых и маринованных грибов
17. Использование отходов

• **Коллоквиум (вопросы по темам дисциплины).**

1. Ассортимент и особенности приготовления изделий из сезонных овощей.
2. Технология производства мучных кулинарных изделий с овощным фаршем.
3. Ассортимент и технология приготовления начинок для пирожков.
4. Ассортимент и технология приготовления маринадов и масляных заправок

Тема 4.

Вопросы для устного опроса:

1. Характеристика сырья
2. Обработка рыбы
3. Обработка рыбы с костным скелетом
4. Разделка рыбы, используемой целиком
5. Разделка рыбы, используемой не пластованной
6. Разделка рыбы на филе (пластование)
7. Разделка рыбы для фарширования
8. Особенности обработки некоторых видов рыб
9. Приготовление полуфабрикатов
10. Комбинированные белковые продукты
11. Механическая обработка осетровых пород рыбы
12. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
13. Требования к качеству полуфабрикатов.
14. Обработка нерыбного водного сырья.
15. Сроки хранения скоропортящегося сырья.

Темы рефератов

1. Пищевая ценность осетровых
2. Значение рыбы в питании
3. Роль пресноводной рыбы в рационе питания ученых
4. Разделка угля
5. Производство полуфабрикатов из рыб семейства тресковых
6. Особенности производства полуфабрикатов для приготовления фаршированной рыбы

Тема 5.

Вопросы для устного опроса:

1. Классификация, ассортимент.
2. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов.
3. Технология и рецептуры.
4. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при приготовлении супов.
5. Пищевая ценность супов.
6. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов.
7. Условия и сроки хранения и реализации супов.
8. Технология приготовления заправочных супов
9. Отличительные особенности прозрачных супов
10. Подача прозрачных супов.

• **Контрольная работа**

1. Написание сообщения на тему: «Заправочные супы».
2. Технологическая схема: «Сборной солянки».
3. Особенности приготовления «Приготовление пореобразных супов»

Тема 6.

Вопросы для устного опроса:

1. Характеристика сырья
2. Первичная обработка домашней птицы
3. Классификация тушек битой домашней птицы
4. Изготовление полуфабрикатов из птицы
5. Первичная обработка дичи
6. Производство полуфабрикатов из птицы и дичи
7. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса птицы и дичи
8. Использование пищевых отходов
9. Технологический процесс обработки птицы на заготовочных предприятиях
10. Первичная обработка мяса кролика

11. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
12. Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса птицы и пернатой дичи. Дефекты.

- **Контрольная работа**

1. Ассортимент и особенности приготовления изделий из мяса куропаток
2. Технология приготовления куриного фаршей и изделий из них.
3. Технологическая схема приготовления блюда из дичи.
4. Технологический процесс приготовления блюд из птицы.

Тема 7.

Вопросы для устного опроса:

1. Кулинарные изделия и блюда. Ассортимент. Технология.
2. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке.
3. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.
4. Нормы потерь массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке.
5. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
6. Технология национальных блюд из картофеля, овощей и грибов
7. Требования к качеству блюд, условиям и срокам хранения и реализации.
8. Овощные и грибные отвары, их состав и качество.
9. Технология фирменных блюд из овощей и грибов.
10. Значение овощных блюд в питании.

- **Контрольная работа**

1. Ассортимент и особенности приготовления изделий из сезонных овощей.
2. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов омлетов».
3. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов запеканок».

Тема 8.

Вопросы для устного опроса:

1. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент.
2. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры и технология.
3. Целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой.
4. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.
5. Полуфабрикаты из каш.
6. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
7. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
8. Национальные блюда из круп.
9. Национальные блюда из макаронных изделий.
10. Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

- **Контрольная работа**

1. Составление таблицы «Требование к качеству, дефекты соусов».
2. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления сиропов».
3. Создание презентации на тему: «Особенности приготовления соуса Бешамель».

Тема 9.

Вопросы для устного опроса.

1. Кулинарная продукция из яиц, творога. Классификация.
2. Рецептуры и технологии производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из яиц, яичную порошка, меланжа, творога.
3. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке.
4. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
5. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
6. Ассортимент блюд из яиц.
7. Ассортимент блюд из творога.
8. Технологическая характеристика творожных продуктов.
9. Технологическая характеристика яичных продуктов.
10. Значение творога в питании
11. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических показателей.
12. Роль физико-химических процессов в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции.

- **Контрольная работа**

4. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов запеканок из творога».
2. Составление таблицы на тему: «Ассортимент творожных блюд».
3. Задача

В кондитерский цех поступило 100 шт. яиц, 200 кг муки, 20 кг сахара, 300 г соли.

Определите ассортимент и выход изделий, которые можно приготовить из данного сырья.

Подберите оборудование для производства данной продукции.

Тема 10.

Вопросы для устного опроса:

1. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареного мяса крупным куском.
2. Отличительные особенности производства, отпуска и ассортимент блюд из жареного мяса порционными кусками.
3. Технология приготовления и ассортимент блюд из жареного мяса мелкими кусками и мясных продуктов.
4. Национальные блюда из жареного мяса.
5. Технология приготовления блюд из отварного, тушеного и запеченного мяса
6. Технология приготовления и ассортимент блюд из рубленого мяса.

7. Отличительные особенности производства, отпуска и ассортимент блюд из тушеного мяса мелкими кусками.
8. Технология приготовления и ассортимент блюд из котлетной массы
9. Рациональные блюда из отварного мяса.
10. Технология приготовления блюд из запеченного мяса крупным куском

Темы рефератов:

1. Значение мяса в питании
2. Особенности приготовления блюд из вырезки
3. Роль органических кислот в размягчении мышечной ткани
4. Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов.
5. Формирование вкуса и аромата при приготовлении запеченных мясных блюд

Тема 11.

Вопросы для устного опроса:

1. Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков.
2. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика.
3. Отходы и потери. Использование пищевых отходов. Кулинарные изделия и блюда. Классификация, ассортимент. Технология.
4. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке
5. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке.
6. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд.
7. Общие сведения о блюдах из птицы и дичи
8. Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
9. Отварная и припущенная птица и дичь.
10. Технология приготовления блюд из жареной птицы.
11. Технология приготовления блюда из тушеной птицы
12. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.
13. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
14. Классификация. Полуфабрикаты. Ассортимент блюд из птицы.
15. Роль физико-химических процессов в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции.

• **Контрольная работа**

1. Написание сообщения на тему: «Особенности приготовления Жюльена».
2. Ассортимент и особенности приготовления изделий из цыплят-бройлеров
3. Составление таблицы «Кулинарное использование полуфабрикатов из рыбы».

Задача

В мучной цех поступило 100 кг муки, 2 кг дрожжей, 300 г соли, 1 кг сахара, 10 шт. яиц и 1,2 кг маргарина. Определите выход изделий из дрожжевого теста. Разработайте ассортимент полуфабрикатов для конкретных мучных кулинарных изделий с начинкой из рыбы и с начинкой из курицы с указанием их количества. Подберите оборудование для приготовления пирожков и пирогов.

Тема 12.

Вопросы для устного опроса:

1. Значение холодных блюд и закусок в питании
2. Бутерброды и закуски из хлеба.
3. Салаты и винегреты.
4. Закуски из овощей и грибов.
5. Блюда и закуски из рыбы
6. Блюда и закуски из мяса и птицы.
7. Закуски из яиц
8. Горячие закуски
9. Рыбные гастрономические продукты.
10. Требования к качеству.

• **Контрольная работа**

5. Составление схемы на тему: «Классификация видов холодных закусок».
2. Создание презентации на тему: «Возникновение дефектов омлетов».
3. Технология и особенности приготовления изделий из форели и судака.

Тема 13.

Вопросы для устного опроса:

1. Значение сладких блюд в питании
2. Предварительная подготовка продуктов.
3. Требования к качеству сладких блюд.
4. Напитки. Классификация, ассортимент
5. Значение напитков в питании
6. Требования к качеству напитков.
7. Значение желеобразных блюд в питании
8. Предварительная подготовка продуктов при приготовлении десертов.
9. Требования к качеству горячих сладких блюд.
10. Коктейли. Ассортимент
11. Значение горячих напитков в питании
12. Требования к качеству холодных сладких блюд и мороженого.

Коллоквиум (вопросы по теме дисциплины).

1. Технология и особенности приготовления изделий из форели и судака.
2. Технология и особенности приготовления помадки.

3. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и кулинарных изделий.
4. Современные тенденции в оформлении бисквитных тортов и пирожных.
5. Процесс производства дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
6. Приготовление мучных изделий с использованием молекулярной технологии.
7. Десерты, особенности производства и подачи.
8. Ассортимент и технология приготовления начинок для пирожков.
9. Ассортимент и технология приготовления функциональных мучных изделий.
10. Ассортимент и технология приготовления маринадов и масляных заправок.
11. Ассортимент и технология приготовления пюреобразных супов.
12. Технология приготовления мясных фаршей и изделий из них
13. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов.
14. Ассортимент и технология приготовления изделий и блюд из макарон.
15. Технологический процесс приготовления блюд из птицы.

Тема 14.

Вопросы для устного опроса:

1. Технологический процесс производства теста в русской кухне
2. Требования к качеству
4. Ассортимент и технология приготовления блинчиков
5. Мучные блюда и кулинарные изделия в кухнях народов мира
6. Ассортимент и технология приготовления пиццы.
7. Национальные мучные блюда.
8. Характеристика мучных кулинарных изделий
9. Способы разрыхления теста.
10. Вилы теста и его использование.
11. Дрожжевое тесто.
12. Разделка и формовка изделий
13. Выпечка изделий из дрожжевого теста.
14. Тесто для блинов и оладий.
15. Дефекты Причины. Способы предупреждения.
16. Пресное тесто и изделия из него.
17. Песочное и сдобное пресное тесто.
18. Пресное слоеное тесто.

• Контрольная работа

1. Составление схемы приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
2. Составление таблицы на тему: «Классификация отделочных полуфабрикатов».
3. Составление технологической схемы приготовления Шарлотки.
4. Составление таблицы на тему: «Ассортимент творожных блюд».
5. Составление схемы на тему: «Технология изготовления Пражского торта».
6. Составление схемы на тему: «Соотношение начинки и теста в мучных выпечных изделиях».
7. Задача: В мучной цех поступило 200 кг муки, 3 кг дрожжей, 300 г соли. Какое количество мучных изделий можно приготовить из этого сырья. Какое количество сырья необходимо взять для изготовления начинки из свежих яблок. Разработайте ассортимент изделий из дрожжевого теста с указанием количества порций, подберите оборудование для их изготовления (цех работает 8 часов). Критерии оценок (в баллах):

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету

1. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.
2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.
4. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки.
5. Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли
6. Сборники рецептур. Техничко-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.
7. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания
8. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.
9. Контроль качества продукции общественноу питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям.
10. Пищевая и биологическая ценность белков. Свойства. Изменение при обработке и хранении.
11. Роль в формировании качества различных изделий. Изменения белков и других азотистых веществ.
12. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке.
13. Денатурация белков при механическом воздействии на белки.
14. Состояние белков в конкретных продуктах.
15. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов.
16. Ферменты. Действие ферментов. Положительная и отрицательная роль ферментов
17. Формировании качества продуктов питания
18. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции.
19. Изменения углеводов клеточных стенок.
20. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке.
21. Влияние углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции.
22. Технологическое значение изменений углеводов.
23. Изменения жиров при хранении продовольственных товаров.
24. Изменения жиров варке продуктов.
25. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и окисислот.
26. Технологические факторы, оказывающие влияние на изменения липидов при тепловой кулинарной обработке продуктов.
27. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке.
28. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву.
29. Структура пектиновой молекулы пищевая ценность грибов.
30. Строение тканей картофеля, овощей, плодов
31. Строение растительной клетки структура первичной клеточной стенки физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке картофеля, овощей и плодов.
32. Размягчение картофеля, овощей и плодов деструкция клеточных стенок деструкция протопектина степень изменения содержания протопектина и механической прочности тканей.
33. Мясо и субпродукты птицы. Строение и состав основных тканей мяса.
34. Схемы внутреннего строения мышечного волокна к распределению важнейших веществ между его структурными элементами.
35. Влияние способов и режимов тепловой обработки мяса и мясопродуктов на изменение их физико-химических показателей и биологической ценности.

Вопросы к экзамену

1. Понятия: пищевая, биологическая ценность продукта. Расчет энергетической ценности.
2. Изменение содержания воды и сухих веществ: при размораживании, замачивании и вымачивании продуктов.
3. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции.
4. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
5. Вода и минеральные вещества. Содержание воды в пищевых продуктах. Формы связи воды. Участие воды в формировании структуры продукта. Изменение содержания воды и сухих веществ при их тепловой кулинарной обработке.
6. Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.
7. Продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в сырье на стадии производства полуфабрикатов и обуславливающие изменения его свойств: пищевой ценности, цвета, массы и др.
8. Особенности производства кулинарной продукции для профилактического питания.
9. Витаминизация, обогащение изделий пищевыми волокнами, полноценными белками.
10. Использование пектина и пектин содержащих веществ.
19. Макро- и микроэлементы их роль в питании. Предотвращение потерь минеральных веществ, в процессе переработки пищевых продуктов.
20. Механизм образования мясных и рыбных бульонов, овощных и фруктовых отваров.
21. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические. Понятие кулинарной готовности.
22. Кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов.
23. Технологические факторы, влияющие на количество растворимых веществ, выделяемых продуктом при кулинарной обработке. Изменение пищевой ценности продуктов

в результате изменения в них содержания воды и сухих веществ.

24. Витамины. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Биологическое значение витаминов. Факторы, влияющие на разрушение витаминов. Способы снижения потерь витаминов при хранении пищевых продуктов. Изменения витаминов в продуктах при их кулинарной обработке.
25. Соусы. Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству. Соусы промышленного производства.
26. Мучные блюда, гарниры и кулинарные изделия. Особенности технологических характеристик сырья, производства полуфабрикатов, централизованного производства пельменей вареников, блинчиков и др.
27. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Пищевая ценность. Свойства.
28. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву. Факторы, влияющие на процесс окисления жиров. Окисление жира в процессе фритюрной жарки.
29. Супы. 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 к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.
30. Продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
31. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации.
32. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков на различных стадиях обработки. Гидрофобная гидратация.
33. Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция. Быстрозамороженные блюда. Особенности технологии и их влияние на качество готовой продукции. Использование консервированной кулинарной продукции
34. Физико-химические биологические и микробиологические процессы, происходящие в сырье на стадии производства полуфабрикатов из муки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества теста.
35. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке.
36. Изменения жиров варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и оксикислот.
37. Мелкокусковые полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Технология и кулинарное использование. Физико-химические процессы, обуславливающие изменение их структурно-механических характеристик и органолептических показателей.
38. Классификация теста. Особенности технологии производства изделий из песочного, бисквитного, слоеного, миндального воздушного, пряничного, вафельного теста. Их отличие, использование.
39. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов как необратимый процесс изменения их свойств. Денатурация белков при механическом воздействии на белки.
40. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей, жирных кислот с сопряженными двойными связями, продуктов полимеризации.
41. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Продукция из мяса диких животных.
34. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Роль отдельных компонентов и воды в формировании теста.
35. Технологические принципы процессов, происходящие при замесе, брожении и ускоренных способов приготовления дрожжевого теста. Влияние различных факторов на процесс брожения.
36. Изменение белков мяса в процессе нагрева. Влияние температуры и способа нагрева на скорость и температуру денатурации белков.
37. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах
38. Изменение экстрактивных веществ. Общие потери массы при тепловой кулинарной обработке рыбы.
39. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания
40. Основные понятия инженерной реологии: реологические свойства пищевых продуктов, механическое моделирование их реологического поведения.
41. Определение гранулометрического состава, скорости витания частиц сыпучих продуктов.
42. Реологические характеристики продукции общественного питания.

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

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к устному опросу (собеседованию) выяснение преподавателем уровня владения студентом материала по

конкретной теме учебной программы. В связи с этим студент должен:

- проработать учебную тему, опираясь на лекционный материал, материал учебника и учебных пособий;
- знать определения основных понятий;
- уметь ясно и последовательно излагать учебный материал;
- убедительно аргументировать собственную позицию;
- продемонстрировать способность видеть связь изучаемой темы с предшествующим материалом.

Выполнение домашних заданий в виде решения задач, проведения типовых расчетов.

Домашняя учебная работа включает в себя:

- доработку и оформление записей по лекционному материалу;
- чтение и конспектирование рекомендованных преподавателем источников с последующим обсуждением конкретных вопросов на практических занятиях и семинарах;
- проработка материалов по учебникам, учебным пособиям и другим источникам информации;
- подготовку к семинарам, конференциям.

Написание и защита рефератов.

Реферат - письменная работа объемом 10-18 печатных страниц,

выполняемая студентом в течение длительного срока (от одной недели до месяца).

Реферат (от лат. *refertur* - докладывать, сообщать) - краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе одной или нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемой теме. Выполнение и защита реферата призваны дать студенту возможность всесторонне изучить интересующую его проблему и вооружить его навыками научного и творческого подхода к решению различных задач в исследуемой области.

Основными задачами выполнения и защиты реферата являются развитие у студентов общекультурных и профессиональных компетенций, среди них:

- формирование навыков аналитической работы с литературными источниками разного вида;
- развитие умения критически оценивать и обобщать теоретические положения;
- стимулирование навыков самостоятельной аналитической работы;
- углубление, систематизация и интеграция теоретических знаний и презентация навыков публичной дискуссии.

Подготовка материалов и написание реферата - один из самых

трудоемких процессов. Работа над рефератом сводится к следующим этапам. - Выбор темы реферата.

- Предварительная проработка литературы по теме и составление рабочего плана
- Плана реферата.
- Конкретизация необходимых элементов реферата.
- Сбор и систематизация литературы. Написание основной части реферата.
- Написание введения и заключения.
- Представление реферата преподавателю.
- Защита реферата.

Выбор темы реферата.

Перечень тем реферата определяется преподавателем, который ведет дисциплину. Вместе с тем, студенту предоставляется право самостоятельной формулировки темы реферата с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки и согласованием с преподавателем.

При выборе темы нужно иметь в виду следующее:

Тема должна быть актуальной, то есть затрагивать важные в данное время проблемы общественно-политической, экономической или культурной жизни общества.

Не следует формулировать тему очень широко: вычленение из широкой проблемы узкого, специфического вопроса помогает проработать тему глубже.

Какой бы интересной и актуальной ни была тема, прежде всего, следует удостовериться, что для ее раскрытия имеются необходимые материалы.

Тема должна открывать возможности для проведения самостоятельного исследования, в котором можно будет показать умение собирать, накапливать, обобщать и анализировать факты и документы.

После предварительной самостоятельной формулировки темы необходимо:

проконсультироваться с преподавателем с целью ее возможного уточнения и углубления.

Предварительная проработка литературы по теме и составление «рабочего» плана реферата

Подбор литературы следует начинать сразу же после выбора темы реферата.

Предварительное ознакомление с источниками следует расценивать как первый этап работы над рефератом. Для облегчения дальнейшей работы необходимо тщательно фиксировать все просмотренные ресурсы (даже если кажется, что тот или иной источник непригоден для использования в работе над рефератом, впоследствии он может пригодиться, и тогда его не придется искать).

Результатом предварительного анализа источников является рабочий план, представляющий собой черновой набросок исследования, который в дальнейшем обрастает конкретными чертами. Форма рабочего плана допускает определенную степень произвольности. Первоначальный вариант плана должен отражать основную идею работы. При его составлении следует определить содержание отдельных глав и дать им соответствующее название; продумать содержание каждой главы и наметить в виде параграфов последовательность вопросов, которые будут в них рассмотрены. В реферате может быть две или три главы - в зависимости от выбранной проблемы, а также тех целей и задач исследования.

Рабочий план реферата разрабатывается студентом самостоятельно и может согласовываться с преподавателем.

Реферат должен иметь четко определенные цель и задачи, объект, предмет и методы исследования. Их необходимо сформулировать до начала непосредственной работы над текстом.

Цель реферата представляет собой формулировку результата исследовательской деятельности и путей его достижения с помощью определенных средств. Учитывайте, что у работы может быть только одна цель.

Задачи конкретизируют цель, в реферате целесообразно выделить три-четыре задачи. Задачи - это теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в реферате. Постановку задач следует делать как можно более тщательно, т. к. их решение составляет содержание разделов (подпунктов, параграфов) реферата. В качестве задач может выступать либо решение под проблемы, вытекающих из общей проблемы, либо задачи анализа, обобщения, обоснования, разработки отдельных аспектов проблемы, ведущие к формулировке возможных направлений ее решения.

Объект исследования процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию и избранные для изучения.

Предмет исследования все то, что находится в границах объекта исследования в определенном аспекте рассмотрения. Методы исследования, используемые в реферате, зависят от поставленных цели и задач, а также от специфики объекта изучен: Это могут быть методы системного анализа, математические и статистические методы, сравнения, обобщения, экспертных оценок, теоретического анализа и т.д.

Впоследствии формулировка цели, задач, объекта, предмета и методов исследования составят основу Введения к реферату. Сбор и систематизация литературы

Основные источники, использование которых возможно и необходимо в реферате, следующие:

- учебники, рекомендованные Министерством науки и высшего образования РФ;
- электронные ресурсы Университета на русском и иностранном языках;
- статьи в специализированных и научных журналах; диссертации и монографии по изучаемой теме;
- данные эмпирических и прикладных исследований (статистические данные, качественные интервью и т.д.) материалы интернет-сайтов.

Систематизацию получаемой информации следует проводить по основным разделам реферата, предусмотренным планом. При изучении литературы не стоит стремиться освоить всю информацию, заключенную в ней, а следует отбирать только ту, которая имеет непосредственное отношение к теме работы. Критерием оценки прочитанного является возможность его использования в реферате.

Сбор фактического материала - один из наиболее ответственных этапов подготовки реферата. Оттого, насколько правильно и полно собран фактический материал, во многом зависит своевременное и качественное написание работы.

Поэтому, прежде чем приступить к сбору материала, аспиранту необходимо тщательно продумать, какой именно фактический материал необходим для реферата и составить, по возможности, специальный план его сбора и анализа. После того, как изучена и систематизирована отобранная по теме литература, а также собран и обработан фактический материал, возможны некоторые изменения в первоначальном варианте формулировки темы и в плане реферата.

Написание основной части реферата

Изложение материала должно быть последовательным и логичным. Общая логика написания параграфа сводится к стандартной логической схеме «Тезис - Доказательство - Вывод (количество таких цепочек в параграфе, как правило, ограничивается тремя - пятью доказанными тезисами).

Все разделы реферата должны быть связаны между собой. Особое внимание следует обращать на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа от вопроса к вопросу.

Использование цитат в тексте необходимо для того, чтобы без искажений передать мысль автора первоисточника, для идентификации взглядов при сопоставлении различных точек зрения и т.д. Отталкиваясь от содержания цитат, необходимо создать систему убедительных доказательств, инструктивные материалы и законодательные акты (только последних

важных для объективной характеристики изучаемого вопроса. Цитаты также могут использоваться и для подтверждения отдельных положений работы.

Число используемых цитат должно определяться потребностями разработки темы. Цитатами не следует злоупотреблять, их обилие может восприниматься как выражение слабости собственной позиции автора. Оптимальный объем цитаты - одно-два, максимум три предложения. Если цитируемый текст имеет больший объем, его следует заменять аналитическим пересказом. Во всех случаях употребления цитат или пересказа мысли автора необходимо делать точную ссылку на источник с указанием страницы.

Авторский текст (собственные мысли) должен быть передан в научном стиле.

Научный стиль предполагает изложение информации от первого лица множественного числа («мы» вместо «я»). Его стоит обозначить хорошо известными маркерами: «По нашему мнению», «С нашей точки зрения», «Исходя из этого мы можем заключить, что...» и т.п. или безличными предложениями: «необходимо подчеркнуть, что...», «важно обратить внимание на тот факт, что...», «следует отметить...» и т.д.

Отдельные положения реферата должны быть иллюстрированы цифровыми данными из справочников, монографий и других литературных источников, при необходимости оформленными в справочные или аналитические таблицы, диаграммы, графики. При составлении аналитических таблиц, диаграмм, графиков используемые исходные данные выносятся в приложение, а в тексте приводятся результаты расчетов отдельных показателей (если аналитическая таблица по размеру превышает одну страницу, ее целиком следует перенести в приложение). В тексте, анализирующем или комментирующем таблицу, не следует пересказывать ее содержание, а уместно формулировать основной вывод, к которому подводят табличные данные, или вводить дополнительные показатели, более отчетливо характеризующие то или иное явление или его отдельные стороны. Все материалы, не являющиеся необходимыми для решения поставленной в работе задачи, также выносятся в приложение.

Написание введения и заключения:

Введение и заключение - очень важные части реферата. Они должны быть тщательно проработаны, выверены логически, стилистически, орфографически и пунктуационно.

Структурно введение состоит из нескольких логических элементов. Во введении в обязательном порядке обосновываются: проблема значима для исследования); степени разработанности темы (краткий обзор имеющейся научной литературы по рассматриваемому вопросу, призванный показать знакомство студента со специальной литературой, его

умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, оценивать ранее сделанное другими исследователями, определять главное в современном состоянии изученности темы);

база исследования (систематизация основных источников, которые использованы для написания своей работы);

По объему введение занимает 1,5-2 страницы текста, напечатанного в соответствии с техническими требованиями, определенными преподавателем. Заключение содержит краткую формулировку результатов, полученных в ходе работы, указание на проблемы практического характера, которые были выявлены в процессе исследования, а также рекомендации относительно их устранения. В заключении возможно повторение тех выводов, которые были сделаны по главам.

Объем заключения 1 - 3 страницы печатного текста.

Представление реферата преподавателю

Окончательный вариант текста реферата необходимо распечатать и вставить в папку-скоросшиватель. Законченный и оформленный в соответствии с техническими требованиями реферат подписывается студентом и представляется в распечатанном и в электронном виде в срок, обозначенный преподавателем. Перед сдачей реферата студент проверяет его в системе «Антиплагиат» (<http://www.antiplagiat.ru/>), пишет заявление о самостоятельном характере работы, где указывает процент авторского текста, полученный в результате тестирования реферата в данной системе. Информацию, полученную в результате тестирования реферата в данной системе (с указанием процента авторского текста), студент в печатном виде предоставляет преподавателю вместе с окончательным вариантом текста реферата, который не подлежит доработке или замене.

Защита реферата

При подготовке реферата к защите (если она предусмотрена) следует:

- Составить план выступления, в котором отразить актуальность темы, самостоятельный характер работы, главные выводы и/или предложения, их краткое обоснование и практическое и практическое значение - с тем, чтобы в течение 3-5 минут представить достоинства выполненного исследования.
- Подготовить иллюстративный материал: схемы, таблицы, графики и др. наглядную информацию для использования во время защиты. Конкретный вариант наглядного представления результатов определяется форматом процедуры защиты реферата.

Выполнение самостоятельных заданий на практических занятиях

Практические занятия проводятся с целью выработки практических умений и приобретения навыков в решении задач и т.п. Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений профессиональных (выполнять определённые действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решать задачи), необходимых в последующей учебной деятельности по общепрофессиональным и профессиональным дисциплинам.

Опрос-собеседование. При самостоятельной работе по подготовке к опросу, обучающемуся необходимо ознакомиться с темой и списком вопросов по определенной теме. Повторить лекционный материал по теме, отметить «проблемные» точки. Определить необходимую литературу из рекомендованной к курсу, а также воспользоваться интернет ресурсами и справочно-информационными системами. Сформировать тезисный список ответов на вопросы, с собственными замечаниями и комментариями. Обучающийся должен быть готов ответить на поставленные вопросы, аргументировать свой вариант ответа, ответить на дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя.

Критерии оценки устного опроса:

Ответ обучающегося оценивается, исходя из следующих критериев: - полнота, четкость, информационная насыщенность ответа; - новизна используемой информации; - знание и исследование научных источников, нормативных актов, технологической практики.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

- 1 Ксенз М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания: учебное пособие / М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2020. — 232 с. — (Бакалавриат). <https://znanium.com/catalog/product/1258148>
- 2 Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>
- 3 Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
- 4 Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091207>
- 5 Просеков А. Ю. Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник: [16+] / А. Ю. Просеков; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 498 с.: ил., схем., табл. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574116>
- 6 Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании: учебное пособие: [16+] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 124 с.: ил., табл. Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574719>

7.1.2 Дополнительная литература:

- 1 Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225396>
- 2 Джабоева А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2021. — 256 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1179530>
- 3 Высокотехнологичные производства в общественном питании: учебное пособие / Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова, Г. А. Губаненко, С. В. Ивлева. — Красноярск: СФУ, 2018. — 96 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157642>
- 4 Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов: учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар: КубГТУ, 2019. — 136 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167035>
- 5 Физико-химические основы производства пищевых продуктов: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 257 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/134401>
- 6 Любецкая Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач: учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>
- 7 Мишина О. Ю. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1007786>

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

- 1 Операционная система MS Windows;
- 2 MSOffice 2010
- 3 WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

- 1 Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- 2 Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
- 3 Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: <https://znanium.com/>
- 4 Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ". Режим доступа: <https://rucont.ru/>
- 5 Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

- 8.1 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124(а) Лаборатория «Технологии продукции общественного питания» аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.
Оснащена: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Лабораторными приборами и оборудованием: пароконвектомат, разделочные столы, посуда, формы и листы для проведения выпечек, микроволновая печь, весы, фризера, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда; плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, электрический чайник, ванна моечная; ванна-раковина; стол с мойкой; стиральная машина; холодильник.
- 8.2 453850, Республика Башкортостан, Мелеузовский р-н, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34 этаж 1 аудитория 124 Учебная лаборатория «Учебный ресторан» аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.
Оснащена: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя;
Учебно-наглядные пособия.
Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы. Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов; Барный инвентарь: шейкер, нарезники, открывалки, щипцы. Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины. Барная стойка кофемашина; телевизор; DVD-приставка; столы; витрина открытая с посудой.

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 оснащённости 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

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы

Руководитель ОПОП

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 202__ г. № __

ФИО, должность, ученая степень, звание

Подпись