

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиал)
_____ Кузнецова Е.В.
« 29 » июня 2023 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.11 Технология производства продукции общественного питания массового изготовления

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
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:	2022
Общая трудоемкость:	216 часов/6 з.е.

Мелеуз, 2023 г.

Программу составил(и):

- Старший преподаватель Ларионова Светлана Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Технология производства продукции общественного питания массового изготовления"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)


Руководитель ОПОП

 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия


Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цель учебной дисциплины «Технология производства продукции 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 КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

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

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

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

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	191	191	191	191
Часы на контроль	13	13	13	13
Итого	216	216	216	216

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 3 курс

Зачёт 3 курс

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

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

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

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 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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания						
1.1	Тема 1: Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим биохимическим и органолептическим показателям. Условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции. Знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Уметь:- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и	3	15	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке

	<p>качества продукции и услуг; Владеть: - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; /Ср/</p>						
1.2	<p>Тема 2: Классификация продукции общественного питания Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Техно-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Знать: классификацию продукции общественного питания; Уметь: работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технологии; Владеть: навыками составления технологических карт блюд и кулинарных изделий. /Ср/</p>	3	15	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке
1.3	<p>Тема 3. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные и электрофизические способы тепловой обработки. Понятие кулинарной готовности. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию. знать: основные способы обработки овощей и приготовления полуфабрикатов; уметь: использовать разные приемы</p>	3	10	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке

	кулинарной обработки продуктов; владеть: навыками составления рецептур блюд. /Ср/						
1.4	Тема 3. Тема 3. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Практическая работа № 1 "Полуфабрикаты из овощей" уметь: использовать разные приемы кулинарной обработки продуктов; владеть: навыками составления рецептур блюд. /Пр/	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
1.5	Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов. Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. /Ср/	3	20	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке
1.6	Тема 4. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Краткое содержание: Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов. Практическая работа №2. Механическая обработка рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбного сырья. Уметь: составлять рецептуры на рыбные полуфабрикаты: Владеть: механической обработкой рыбы и нерыбного водного сырья; составлять рецептуры полуфабрикатов. /Пр/	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
1.7	Тема 5: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и	3	2	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.

	пищевой ценности готовой продукции. Практическая работа №3: «Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловая обработка» Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи; /Пр/						
1.8	Тема 5: Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству. Знать: технологию производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания из сырья мяса птицы, дичи; принципы организации производства полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками технологических процессов производства продукции питания из мяса птицы, дичи. /Ср/	3	18	0	0	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке
1.9	Тема 6: Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы механической обработки мяса. Ассортимент мясных	3	2	0	0	ОПК-5.1, ОПК-4.1	Конспект, устный опрос.

	полуфабрикатов. Технология приготовления мясных полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. /Лек/						
1.10	Тема 6: Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов. Краткое содержание: Способы механической обработки мяса. Ассортимент мясных полуфабрикатов. Технология приготовления мясных полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. Знать: особенности технологии механической обработки мяса и приготовления полуфабрикатов; Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, устанавливать и определять основные приоритеты в сфере производства продукции пищевых производств; рассчитать химический состав и калорийность готовых изделий. Владеть: навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. /Ср/	3	18	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке
	Раздел 2.Зачет						
2.1	Проведение зачета. Знать: - технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ; - принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания	3	4	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к зачету. Тестирование.

	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными 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; <p>/Зачёт/</p>						
	Раздел 3.Раздел 2. Технология приготовления блюд и кулинарной продукции						
3.1	<p>Тема 7. Технология супов и соусов. Технология супов и соусов. Краткое содержание: Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). Практическая работа №4:«Технология приготовления супов и соусов» Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов;</p> <p>Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Пр/</p>	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
3.2	.Тема 7. Технология супов и соусов.	3	10	0	0	ОПК-	Вопросы к

	<p>Технология супов и соусов. Краткое содержание: Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.). физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации. Знать: особенности основных фаз организации производства блюд и кулинарных изделий в предприятиях общественного питания, основные приоритеты в сфере производства продукции; принципы организации ресурсосберегающего производства и способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов при внедрении технологических и продуктовых инноваций. Уметь: участвовать в основных фазах организации производства, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Владеть: навыками технологических процессов производства супов и соусов. /Ср/</p>					5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	самоподготовке.
3.3	<p>Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Краткое содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Знать: технологию кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. Уметь: работать со сборниками рецептов; рассчитывать питательную и энергетическую ценность блюд; Владеть: методикой производства кулинарных блюд из картофеля, овощей, грибов. /Ср/</p>	3	8	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
3.4	<p>Тема 8. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов». Краткое содержание: основная классификация блюд из овощей, картофеля, грибов. кулинарная продукция. Практическая работа №5: "Блюда из картофеля, овощей и грибов" Уметь: работать со сборниками рецептов; рассчитывать питательную и энергетическую ценность блюд; Владеть: методикой производства</p>	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.

	кулинарных блюд из картофеля, овощей, грибов. /Пр/						
3.5	Тема 9: Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Краткое содержание: Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке круп, бобовых и макаронных изделий; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Ср/	3	4	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
3.6	Тема 10: Технология приготовления блюд из мяса. Краткое содержание: Ассортимент блюд из мяса. Технологические приемы приготовления блюд из мяса. Процессы, происходящие в результате тепловой обработки. Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке; /Лек/	3	2	0	0	ОПК-5.1,ОПК-4.1	Конспект, устный опрос
3.7	Тема 10: Технология приготовления блюд из мяса. Краткое содержание: Ассортимент блюд из мяса. Технологические приемы приготовления блюд из мяса. Процессы, происходящие в результате тепловой обработки. Знать: процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из мяса; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из мяса. /Ср/	3	10	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
3.8	Тема 11: Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Практическая работа №6. Краткое содержание: Технология производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков. Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков. Владеть: методами производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, раков. /Пр/	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
3.9	Тема 11: Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков. Краткое содержание: Ассортимент	3	13	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-	Вопросы к самоподготовке.

	кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и ракообразных. Технология приготовления кулинарных блюд. Знать: процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке рыбы, морепродуктов и раков; Уметь: работать с нормативной документацией, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области производства блюд и кулинарных изделий из рыбы, морепродуктов и раков; Владеть: методикой производства кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков. /Ср/					5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	
3.10	Тема 12: Холодные блюда и закуски. Краткое содержание: Ассортимент холодных блюд и закусок. Классификация. Основные технологические приемы приготовления блюд и закусок. Практическая работа №12: Технология приготовления холодных блюд. уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептур; умениями использовать сборник рецептур; /Пр/	3	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Отчет по практической работе.
3.11	Тема 12: Холодные блюда и закуски. Краткое содержание: Ассортимент холодных блюд и закусок. Классификация. Основные технологические приемы приготовления блюд и закусок. Знать: ассортимент и классификацию холодных блюд и закусок; уметь: работать с нормативной документацией по приготовлению холодных блюд и закусок; владеть: методикой составления рецептур; умениями использовать сборник рецептур; /Ср/	3	16	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
3.12	Тема 13: Сладкие блюда и напитки. Краткое содержание: Ассортимент сладких блюд. Классификация. Технология приготовления сладких блюд и напитков. знать: основные виды сладких блюд и напитков и техники их приготовления; уметь: демонстрировать навыки приготовления сладких блюд и напитков; владеть: знаниями в области составления рецептур сладких блюд и напитков. /Ср/	3	16	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.
3.13	Тема 14. Технология мучных блюд и кондитерских изделий. Краткое содержание: Ассортимент мучных блюд и кондитерских изделий. Технология приготовления мучных блюд. Технология приготовления кондитерских изделий. знать: технологию мучных блюд и кондитерских изделий; уметь:	3	18	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к самоподготовке.

	демонстрировать на практике приготовление мучных блюд и кондитерских изделий; владеть: навыками составления рецептов мучных блюд и кондитерских изделий. /Ср/						
	Раздел 4.Экзамен						
4.1	<p>Проведение экзамена:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ; - принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.; - составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач; - основными приёмами и способами производства продукции 	3	9	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к экзамену. Итоговое тестирование.

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; /Экзамен/							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Кейс-технология

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

Компьютерная технология обучения

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

Проблемно-развивающая технология

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

Технологии проведения семинара в форме диалога

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

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведённых на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности,

творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
 - для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
 - для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.
- Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Недостаточный уровень:

Знает технологии общественного питания;

Умеет разрабатывать технологические процессы;

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов;

Пороговый уровень:

Знает технологии оказания услуг общественного питания;

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

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;

Продвинутый уровень:

Знает технологии производства продукции общественного питания;

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов);

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

Высокий уровень:

Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ;

Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.;

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач ;

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:

Знает принципы разработки кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания;

Умеет составлять программы контроля структурных подразделений;

Владеет основными приемами и способами производства продукции общественного питания;

Пороговый уровень:

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

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

подразделений;

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового 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;

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

Владеет основными приёмами 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 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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутый: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить;	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, 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
---	--	---	--

низкая степень контактности.	выполнить.	- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	дополнительные вопросы 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 «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (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
Знает технологии общественного питания;
Умеет составлять программы контроля структурных подразделений;
Знает принципы разработки кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания;
Умеет разрабатывать технологические процессы;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов;
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания;
2. Пороговый уровень
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания;
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;
Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания;
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления;
Знает технологии оказания услуг общественного питания;
3. Продвинутый уровень
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству;
Знает технологии производства продукции 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;
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);
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия;
4. Высокий уровень
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 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 и пр.;

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

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

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 дисциплине	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)

5 семестр

Раздел 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие виды и типы предприятий общественного питания Вы знаете?
2. Какие предприятия делят на классы общественного питания?
3. По каким признакам подразделяются предприятия общественного питания?
4. Чем отличаются неспециализированные и специализированные предприятия общественного питания?
5. Какие виды обработки кулинарной продукции Вы знаете? Перечислите.
6. Что такое качество продукции общественного питания?
7. Что такое пищевая ценность пищевой продукции?
8. Какие стадии производства пищевой продукции вы знаете?
9. Что такое контроль качества пищевой продукции?
10. Что такое предварительный, операционный, приемочный контроль?
11. Какие вы знаете типы предприятий общественного питания?
12. Какие услуги общественного питания (индустрии питания) Вы знаете?
13. Что такое технологический цикл в общественном питании?
14. Какие принципы производства кулинарной продукции вы знаете?
15. Какие требования предъявляют к реализации продукции общественного питания?
16. Какие принципы создания продукции общественного питания Вы знаете?
17. Какие способы кулинарной обработки используют в общественном питании?
18. Что такое тепловая обработка продуктов?
19. Какие современные методы тепловой обработки и охлаждения Вы знаете?
20. Что такое кейтеринг?

Тема 2. Классификация продукции общественного питания

Вопросы к самоподготовке:

1. Как классифицируют способы обработки сырья и продуктов?
2. Какие механические способы обработки вы знаете?
3. Какие массообменные способы вы знаете?
4. Какие термические способы вы знаете?
5. Как классифицируют способы тепловой обработки?

6. Какие химические способы обработки вы знаете?
7. Какие биохимические и микробиологические способы вы знаете?
8. Что такое электрофизические способы обработки вы знаете?
9. С какой целью проводят химическое разрыхление теста?
10. Как проходит спиртовое и молочнокислое брожение?
11. Какие процессы, формирующие качество продукции общественного питания Вы знаете?
12. Что такое процесс набухания? Изменение белковых и углеводных ксерогелей.
13. Что такое адгезия? Использование антиадгезивов.
14. Что такое процесс изменения белков? Гидратации и дегидратация.
15. В чем заключается химическая природа и строение белков?
16. Что такое денатурация белков? Агрегирование. Деструкция белков.
17. Что такое белково-жировые эмульсии? Пенообразование.
18. Что такое панирование, фарширование, шпигование, рыхление? Чем отличаются данные процессы?
19. Где в технологии встречается экстракция?
20. Как классифицируют способы нагрева?

Тема 3. «Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов»

Вопросы к практической работе №1. Полуфабрикаты из овощей.

1. В чем заключается механическая обработка овощей и грибов?
2. Как используют переработанные овощи?
3. В чем заключается централизованное производство овощных полуфабрикатов?
4. Как проходит производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности?
5. Какие требования применяют к качеству полуфабрикатов из овощей?
6. Как проводят обработку свежих, соленых и маринованных грибов?
7. Какие операции входят в инспекцию овощей и грибов?
8. В чем заключается фарширование овощей?
9. Как используют отходы овощей?
10. Какие полуфабрикаты из овощей и грибов вы знаете?

Вопросы к самоподготовке:

1. На какие группы подразделяются овощи?
2. Какие овощи содержат бактерицидные вещества?
3. Каким методом определяют доброкачественность овощей и грибов?
4. В каком цехе ведут обработку овощей и грибов?
5. Какую механическую кулинарную обработку корнеплодов Вы знаете?
6. Какие Вы знаете формы нарезки овощей?
7. Как проводят обработку капустных и луковых овощей?
8. Как обрабатывают плодовые овощи?
9. Как проводят обработку салатных, шпинатных, десертных овощей?
10. Какие сроки хранения для полуфабрикатов из овощей вы знаете?
11. Какие технологические свойства овощей Вы знаете?
12. В чем заключается технологический процесс механической обработки овощей?
13. Как проводят механическую обработку овощей на предприятии с полным производственным циклом?
14. Какую форму нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов вы знаете?
15. Какие особенности обработки салатных, шпинатных овощей и пряной зелени Вы знаете?

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

Вопросы и задания к практической работе №2. Механическая обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов»

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

Вопросы к самоподготовке:

1. В чем заключается предварительная обработка рыбного сырья?
2. Как классифицируются полуфабрикаты из рыбы?
3. Какие нерыбные морепродукты Вы знаете?
4. Как классифицируют нерыбные морепродукты?
5. Как проводят обработку не рыбных морепродуктов?
6. Какие особенности обработки рыбы Вы знаете?
7. Какие особенности обработки нерыбных морепродуктов Вы знаете?
8. Как проводят контроль качества полуфабрикатов и рыбы и нерыбного морского сырья?

9. Как используют отходы из рыбных продуктов?
10. Как используют отходы из нерыбных морепродуктов?
11. Как классифицируется рыбное сырье?
12. Как проводят обработку рыбного сырья?
13. Как проводят обработку рыбы с костным скелетом?
14. Как проводят разделку рыбы, используемой целиком?
15. Как проводят разделку рыбы, используемой не пластованной?
16. Как проводят разделку рыбы на филе (пластование)?
17. Как проводят разделку рыбы для фарширования?
18. Какие особенности обработки некоторых видов рыб вы знаете?
19. Как готовят рыбные полуфабрикаты?
20. Что такое комбинированные белковые продукты?

Тема 5. «Механическая обработка птицы, дичи и приготовление полуфабрикатов»

Вопросы и задания к практической работе №3. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и их тепловая обработка»

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

Вопросы к самоподготовке:

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

Тема 6. Механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов.

Вопросы для устного опроса:

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

Вопросы к самоподготовке:

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

5 семестр

Раздел 2. Технология приготовления блюд и кулинарной продукции

Тема 7. Технология супов и соусов

Вопросы и задания к практической работе №4. «Технология приготовления супов и соусов»

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

Вопросы к самоподготовке:

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

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

Вопросы и задания к практической работе №5. Блюда из картофеля, овощей и грибов.

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

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие требования предъявляют к технологии и качеству вареных овощей?
2. Какие требования предъявляют к технологии и качеству припущенных овощей?
3. Какие требования предъявляют к технологии и качеству жаренных овощей?
4. Какие требования предъявляют к технологии и качеству тушеных овощей?
5. Какие требования предъявляют к технологии и качеству запеченных овощей?
6. Какие требования предъявляют к технологии и качеству блюд из грибов?
7. Какие виды овощных полуфабрикатов используют на предприятия общественного питания?
8. Какие виды полуфабрикатов из овощей и грибов Вы знаете? Ассортимент.
9. Как хранят полуфабрикаты из овощей и грибов? Требования к срокам хранения.
10. Какие Вы знаете концентраты из овощей?
11. Какой ассортимент кулинарных изделий и блюд из картофеля, овощей и грибов Вы знаете?
12. Какие физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке Вы знаете?
13. Какие факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов Вы знаете?
14. Как рассчитывают потери массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке?
15. Какие соусы используют при оформлении и отпуске блюд?
16. Какие национальные блюда из картофеля, овощей и грибов Вы знаете?
17. Какие требования предъявляют к качеству блюд, условиям и срокам хранения и реализации?
18. Как готовят овощные и грибные отвары, их состав и качество?
19. Какие фирменные блюда из овощей и грибов Вы знаете?
20. Какое значение имеют овощные блюда в питании человека?

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

Вопросы и задания к практической работе №6. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.

1. Какие виды каш бывают по вязкости?
2. В чем целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой?
3. Какие операции используют в приготовлении крупяных каш?
4. Какие операции используют при приготовлении макаронных изделий?

5. Что такое «упревание» каши?
6. Что происходит с белками в крупах при варке?
7. В какой форме используют яйца для приготовления кулинарных изделий?
8. Какие кулинарные приемы применяют при кулинарной обработке яиц?
9. Какие кулинарные приемы используют при приготовлении блюд и изделий из творога?
10. Какие холодные и горячие блюда из творога вы знаете?

Вопросы к самоподготовке:

1. Какие крупы используют для приготовления кулинарных изделий?
2. От чего зависит скорость перераспределения влаги у круп и бобовых при варке?
3. От чего зависит продолжительность варки круп и бобовых?
4. Почему рекомендуют использовать отвар от варки круп и бобовых при приготовлении первых блюд?
5. Какие требования предъявляют к качеству блюд из творога? Условия и сроки хранения.
6. Какие требования предъявляют к качеству блюд из макаронных изделий? Условия и сроки хранения.
8. Какие требования предъявляют к качеству блюд из круп? Условия и сроки хранения.
9. Какие требования предъявляют к качеству блюд из бобовых? Условия и сроки хранения.
10. Какие требования предъявляют к качеству блюд из яиц? Условия и сроки хранения.
11. Как классифицируют кулинарную продукцию из круп, бобовых и макаронных изделий?
12. Какие факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов Вы знаете?
13. Какие полуфабрикаты из каш Вы знаете?
14. Какие соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд Вы знаете?
15. Какие национальные блюда из круп Вы знаете?
16. Какие национальные блюда из макаронных изделий Вы знаете?
17. Какой ассортимент гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий используют в массовом производстве?
18. Какое значение для питания человека имеют крупы, бобовые и макаронные изделия?
19. Какое значение для питания человека имеют белки бобовых?
20. Какое значение для питания человека имеют блюда из яиц и творога?

Тема 10. Технология приготовления блюд из мяса.

Вопросы для устного опроса:

1. Как проводят первичную обработку мясного сырья?
2. От чего зависит химический состав мяса и его качество?
3. По каким признакам определяют вид мяса? Перечислите признаки определения мяса свинины, телятины, говядины, баранины.
4. Как разделяют мясо по термическому признаку?
5. Из каких основных операций состоит механическая кулинарная обработка мяса?
6. В каком виде может поступать на предприятие мясо? Обоснуйте ответ.
7. Какие блюда готовят из мяса свинины, телятины, говядины, баранины? Перечислите.
8. Какие требования предъявляют к тепловой обработке мяса?
9. Какие требования предъявляют к качеству блюд из мяса?
10. Какие фирменные блюда из мяса предлагают в ресторанах?
11. В чем особенности рубки и обвалки туш различных видов животных?
12. Какие вы знаете приемы приготовления мясных полуфабрикатов?
13. На какие группы делятся мясные полуфабрикаты?
14. Какие условия хранения вы знаете для особо скоропортящихся и скоропортящихся мясных полуфабрикатов?
15. Как хранят замороженное мясо и мясопродукты?
16. Какова последовательность приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них?
17. Какие процессы происходят при тепловой обработке мясных продуктов? Перечислите характеристики процессов.
18. Их какого мясного сырья готовят вторые мясные блюда?
19. Какие мясные блюда относят к основным?
20. В какую воду закладывают мясо, предназначенное для 2-х блюд?
21. При какой температуре жарят порционные п/ф на плите?
22. Какой способ тепловой обработки применяют для гуляша?
23. Какой способ тепловой обработки применяют для бефстроганов?
24. Как определить готовность отварного мяса?
25. Какой способ тепловой обработки применяют для поджарки?

Вопросы к самоподготовке:

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

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

Вопросы к практической работе № 7. Кулинарная продукция из рыбы, морепродуктов и раков.

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

Вопросы к самоподготовке:

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

Тема 12. Холодные блюда и закуски.

Вопросы к практической работе №8. Технология приготовления холодных блюд.

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

Вопросы к самоподготовке:

1. Как классифицируют холодные закуски на предприятиях общественного питания?
2. Как располагают в меню перечень холодных блюд и закусок?
3. Из каких видов продуктов готовят горячие закуски?
4. Какое значение в питании человека имеют горячие закуски?
5. Из каких продуктов готовят паштет?
6. Какие требования предъявляют к качеству холодных блюд и закусок?
7. Какие требования предъявляют к оформлению холодных блюд и закусок?
8. Как подготовить сыр и сливочное масло к подаче?
9. Зачем свеклу смешивают с маслом перед добавлением в салат?
10. Каковы требования к оформлению салатов из рыбы и мяса?
11. Какие холодные блюда и закуски готовят на предприятиях общественного питания? Перечислите.
12. Какова роль холодных закусок в питании человека?
13. Какую посуду используют для подачи холодных закусок?
14. Как классифицируют бутерброды?
15. Какое значение имеют салаты в приеме пищи человека?
16. Какой ассортимент салатов применяют в общественном питании?
17. Как характеризуют закуски?
18. Что такое винегрет?
19. Из чего состоят рыбные закуски?
20. Из чего состоят мясные закуски?

Тема 13. Сладкие блюда и напитки

Вопросы к самоподготовке:

1. Как проводят предварительную подготовку продуктов, для изготовления сладких блюд?
2. Как готовят сахарные сиропы?
3. Какие цеха используют для приготовления сладких блюд?
4. Как отпускают холодные сладкие блюда?
5. Как отпускают горячие сладкие блюда?
6. Какая температура подачи холодных сладких блюд?
7. Какая температура подачи горячих сладких блюд?
8. Какие дефекты являются допустимыми, а какие недопустимы?
9. Какие основные дефекты плодов встречаются?

10. Какой основной дефект сиропов встречается?
11. Какие ингредиенты используют для приготовления сладких блюд?
12. На какие группы делят сладкие блюда?
13. Какие блюда относят к группе железированных сладких блюд?
14. Какое железирующее вещество используют для приготовления муссов, желе, самбуков, кремов?
15. В чем заключается технология приготовления замороженных сладких блюд?
16. Какие блюда входят в группу горячих сладких блюд?
17. Какие требования предъявляют к фруктам для приготовления сладких блюд?
18. Что такое компот?
19. Из каких ингредиентов готовится морс?
20. Какие напитки сладкие вы знаете?
21. Какие ингредиенты используют для приготовления компотов?
22. Какие ингредиенты используют для железированных сладких блюд?
23. На какие группы разделяют кисели по консистенции?
24. Какое железирующее вещество применяют для муссов, приготовленных на манной крупе?
25. В чем заключается особенность технологии приготовления каши Гурьевская?
26. Какие требования предъявляют к ингредиентам для приготовления компотов?
27. В чем особенность приготовления лимонадов?
28. В чем особенность приготовления морса?
29. Как сладкие блюда разделяют по температуре подачи?
30. Какие недопустимые дефекты могут быть в сладких блюдах? Перечислите.

Тема 14. Технология мучных кулинарных изделий и блюд.

Вопросы к самоподготовке:

1. Как классифицируют мучные кулинарные изделия?
2. Как классифицируют мучные блюда?
3. Какие требования предъявляют к сырью?
4. Какие требования предъявляют к готовой продукции?
5. Как проводят формовку мучных изделий?
6. Какие начинки могут быть в мучных изделиях?
7. Как происходит обминка теста? Для чего проводят обминку?
8. Какое тесто используют для мучных блюд и гарниров?
9. Как проводят выпечку мучных изделий?
10. Как проводят жарку мучных изделий?
11. Что такое мучные кулинарные блюда и изделия?
12. Какие мучные блюда изготавливают на предприятиях общественного питания?
13. Какие мучные гарниры изготавливают на предприятиях общественного питания?
14. Какие изделия относят к мучным кулинарным изделиям?
15. Каким требованиям должно отвечать сырье для мучных изделий и блюд?
16. К какой группе изделий относят мучные кондитерские изделия и сдобные булочки?
17. Какое сырье относится к основному?
18. Какое сырье относится к вспомогательному?
19. В каком ассортименте вырабатывают централизованно полуфабрикаты из муки?
20. Какие изделия вырабатывают из дрожжевого теста опарного и безопарного?
21. Какое сырье относят к основному?
22. Какое сырье относят к вспомогательному сырью?
23. Как готовят основное сырье?
24. Как готовят вспомогательное сырье?
25. Чем отличается пресное и дрожжевое тесто?
26. Какие основные этапы производства дрожжевого теста вы знаете?
27. Какие основные этапы производства пресного теста вы знаете?
28. Какие операции включает в себя технология приготовления мучных кулинарных изделий?
29. Что такое разделка теста? Как ее проводят?
30. Что такое расстойка полуфабриката? Как ее проводят.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету (5 семестр)

ОПК-4

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Перечислите типы предприятий общественного питания.
2. Перечислите услуги общественного питания.
3. Дайте определение химической природы белков.

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

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

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

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Рассчитайте, как изменится количество животных белков при тепловой обработке порции мяса, если оно содержит 30 г белка, если известно, что средние потери животного белка составят 8%.
2. Рассчитайте, как изменится количество растительного белка при тепловой обработке порции мяса, если оно содержит 90 г белка, если известно, что средние потери растительного белка составят 5%.
3. Рассчитайте потерю углеводов в блюде, если известно, что количество его равно 120 г, а средние потери составляют 9%.
4. Рассчитайте потерю жиров в блюде при термической обработке, если известно, что количество его равно 100 г, а средние потери составляют 12%.
5. Рассчитайте, сколько очищенного картофеля получится из 300 кг картофеля для приготовления картофельного пюре, если % отхода равен 40.
6. Рассчитайте % отхода при очистке лука репчатого, если масса неочищенного репчатого лука 50 кг, масса после очистки 43 кг.
7. Рассчитайте массу Брутто моркови на 16 ноября, норма отхода равна 20%, а масса Нетто 35 кг.
8. Рассчитайте количество картофеля (брутто) для приготовления 30 порций борща в апреле, если масса порции борща составляет 500 г., если согласно рецептуре на 1000 г борща идет 160 г картофеля, а норма отходов картофеля составляет 40%.
9. Рассчитайте, вес НЕТТО если БРУТТО морского окуня равно 37 кг, разделять на филе с кожей и реберными костями. Известно, что % отходов составит 47.
10. Рассчитайте выход НЕТТО при разделке щуки крупного размера весом 40 кг на филе без кожи и костей, если известно, что отходы составят 60%.
11. Рассчитайте, какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутины говядины I категории массой 70 кг., известно, что М(Брутто) мяса для 1 шницеля $c=129$ г., если выход котлетного мяса составляет 40,3% от мяса туши.
12. Рассчитайте потери массы артишоков при варке, масса Нетто 12 кг, а величина потерь массы при тепловой обработке равна 15%.
13. Рассчитайте массу отходов и потерь при обработке партии тушек птицы массой 150 кг, полупотрошенных, I категории, если % отходов составляет 31,4.
14. Рассчитайте выход субпродуктов от партии птицы полупотрошенной массой 150 кг, если известно, что выход обработанных субпродуктов составляет 20,6%.
15. Рассчитайте выход печени от партии птицы, если известно, что масса очищенных субпродуктов составляет 30,9 кг, а % печени- 11%).

ОПК-5

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Дайте определение технологического цикла в общественном питании.
2. Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
3. Назовите, как классифицируют способы обработки сырья и продуктов?
4. Назовите механические способы обработки сырья и продуктов?
5. Перечислите, на какие группы подразделяются овощи.
6. Назовите, какие овощи содержат бактерицидные вещества.

3. Проанализировать стадии производства пищевой продукции в общественном питании. 4. Раскройте сущность процесса панировки мясных полуфабрикатов.
5. Раскройте сущность процесса массообмена в кулинарии.
6. Раскройте сущность процесса экстракции.
7. Раскройте сущность процесса замачивания бобовых перед кулинарной обработкой.
8. Сформулируйте, как используют пищевые отходы овощей.
9. Проанализируйте, как проводят обработку рыбы с костным скелетом.
10. Проанализируйте, как проводят разделку рыбы, используемой целиком.
11. Сформулируйте требования к качеству супов-пюре.
12. Сформулируйте требование по температуре подачи к красному основному соусу.
13. Проанализируйте, какие операции включает первичная обработка кролика.
14. Дайте характеристику крупнокусковых мясных полуфабрикатов и говядины.
15. Дайте характеристику крупнокусковых мясных полуфабрикатов и свинины.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Вычислите массу после очистки картофеля 32 кг на сентябрь, если известно, что потери составят 25%.
2. Рассчитайте массу нетто моркови в феврале, если масса брутто 17 кг, известно, что отход в феврале составит 25%.
3. Рассчитайте массу нетто свеклы в декабре, если брутто 9 кг., известно, что отход в декабре равен 20%.
4. Рассчитайте, какое количество филе без костей получится при разделке 10 кг трески потрошенной и установлено, что отходы при разделке составят 39%. При разделке на филе с кожей без костей 54%
5. Рассчитайте, вес НЕТТО если БРУТТО морского окуня равно 37 кг, разделять на филе с кожей и рёберными костями. Известно, что % отходов составит 47.
6. Рассчитайте выход НЕТТО при разделке щуки крупного размера весом 40 кг на филе без кожи и костей, если известно, что отходы составят 60%.
7. Рассчитайте, сколько рыбы необходимо для приготовления 100 порций котлет рыбных по 3-ей колонке (на порцию требуется 66 г.), если в наличии треска крупного размера, используется филе без костей с кожей, а потери при холодной обработке составят 24%.
8. Рассчитать количество соуса сметанного, который подается к 200 порциям блюда «Котлеты картофельные», если известно, что согласно рецептуре на 1 порцию подаётся 50 г. соуса.
9. Решите ситуационную задачу: Необходимо приготовить 20 порций супа овощного (1 порция равна 500 гр), но нет свежей капусты, поступили сушеные овощи –б/к сушеная капуста. Ваши действия?
10. Рассчитать количество соуса сметанного, который подается к 260 порциям блюда «Котлеты картофельные», если известно, что согласно рецептуре на 1 порцию подаётся 50 г. соуса.
11. Рассчитайте, чему равна масса отходов и потерь при обработке партии тушек птицы массой 100 кг, полупотрошенных, 1 категории, если % отходов составляет 31,4.
12. Рассчитайте выход субпродуктов от партии птицы полупотрошенной массой 100 кг, если известно, что выход обработанных субпродуктов составляет 20,6%.
13. Рассчитайте выход печени от партии птицы, если известно, что масса очищенных субпродуктов составляет 20,6 кг, а % печени- 11%).
14. Рассчитайте выход печени от партии птицы, если известно, что масса очищенных субпродуктов составляет 12,0 кг, а % сердца- 3%).
15. Рассчитайте массу НЕТТО, если на предприятие поступило 50 кг гусей полупотрошенных 1 категории. При механической кулинарной обработке с/х птицы величина отходов составит 30%.

Итоговое тестирование:

ОПК-4

1. Предприятия общественного питания выполняют функцию:
 - А) производство кулинарной продукции
 - Б) реализацию кулинарной продукции
 - В) организацию ее потребления
 - Г) все варианты верны
2. В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на...
 - А) классы
 - Б) типы
 - В) виды
3. Общественное питание – это...
 - А) Специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности
 - Б) Специфические функции производства
 - В) Изготовление собственной продукции
4. Какие процессы, формирующие качество продукции общественного вы знаете?
 - А) Диффузия,
 - Б) Осмос;
 - В) Адгезия
 - Г) Термомассоперенос;
 - Д) Набухание.
 - Е) все ответ верны.
5. Какие способы обработки сырья и продуктов относят к механическим?
 - А) деструкция (измельчение),
 - Б) сортирование,
 - В) перемешивание, формование, дозирование, панирование,

- Б) моллюски двустворчатые;
В) моллюски головоногие;
Г) иглокожие;
Д) все ответы верны.
9. Какие полуфабрикаты относят к рыбным?
А) рыбное филе,
Б) рыбный пищевой фарш,
В) рыбные суповые наборы,
Г) рыбные котлеты и рыбные шашлыки,
Д) все ответы верны.
10. Из каких частей состоят супы?
А) жидкая часть;
Б) плотная часть;
В) все ответы верны.
11. По технологии приготовления супы бывают...
А) прозрачными (бульон, уха и т.д.),
Б) заправочными (солянка, рассольник),
В) загущенными, супами-пюре (гаспачо),
Г) обжарочными (шурпа),
Д) сладкими (фруктовые),
Е) все ответы верны.
12. Какие виды заправочных супов вы знаете?
А) щи, борщи, рассольники,
Б) овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями,
В) супы крупяные, солянки.
Г) Все ответы верны
13. Как обрабатывают субпродукты?
А) очистка, мойка, охлаждение.
Б) очистка, мойка, обработка кипятком, охлаждение.
В) очистка, мойка.
14. Какие рубленые полуфабрикаты входят в ассортимент индустрии питания.
А) натуральные;
Б) полуфабрикаты из котлетной массы;
В) Все ответы верны.
15. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?
А) чтобы уберечь продукты от избыточной потери влаги;
Б) панировка помогает держать форму изделия,
В) Все ответы верны.

ОПК-5

1. Какие вы знаете типы предприятий общественного питания?
А) ресторан,
Б) бар,
В) кафе,
Г) столовая,
Д) закусочная.
Е) все ответы верны
2. Какие услуги общественного питания (индустрии питания) Вы знаете?
А) услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий
Б) услуги по организации потребления и обслуживания
В) услуги по реализации продукции
Г) услуги по организации досуга
Д) все ответы верны
3. Что такое технологический цикл в общественном питании?
А) проектирование и разработка продукции и технологического процесса
Б) материально-техническое снабжение
В) производство продукции и контроль качества (проверка)
Г) упаковка, транспортирование, хранение реализация
Д) утилизация отходов
Е) Все ответы верны.
4. Какие способы относят к тепловой обработке?
А) варка,
Б) жарка,
В) тушение,
Г) запекание,
Д) припускание.
Е) все ответы верны
5. Какие изменения происходят при тепловой обработке овощей?
А) размягчение овощей, изменение массы,

- Б) изменение цвета, пищевой ценности,
В) изменение активности ферментов.
Г) все ответы верны.
6. Как классифицируется рыбное сырье?
А) пресноводные;
Б) морские;
В) полупроходные и проходные;
Г) частичковые
Д) промысловые и непромысловые;
Е) все ответы верны.
7. Как используют отходы из рыбных продуктов
А) для варки бульонов;
Б) для заморозки;
В) все ответы верны
8. Как используют отходы из нерыбных морепродуктов?
А) для оформления блюд;
Б) для создания блюд;
В) все ответы верны.
9. Как классифицируют супы?
А) на бульонах (костных, мясных, птичьих, рыбных, грибных) и отварах (из овощей, макарон, бобов)
Б) на молоке
В) на кефире, хлебном квасе
Г) на ягодных и фруктовых отварах
Д) все ответы верны.
10. По способу приготовления супы подразделяют на ...
А) прозрачные и заправочные,
Б) пюреобразные (суп- пюре и суп-крем),
В) молочные, холодные, сладкие.
Г) все ответы верны.
11. Как классифицируются супы по жидкой основе?
А) на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном и из птицы),
Б) молоке и отварах (грибном, овощном, крупяном) - горячие супы, а также на квасе,
В) кисломолочных продуктах (кефире, простокваше; свекольных отварах, отварах с квасом) - холодные супы.
Г) Все ответы верны.
12. Какова особенность приготовления супов пюре?
А) в полном измельчении ингредиентов.
Б) Овощи, мясо, рыбу, крупы протирают через сито либо, что гораздо проще, взбивают блендером.
В) Все ответы верны.
13. Какие мясные полуфабрикаты относятся к группе порционных?
А) антрекот, бифштекс, эскалоп, духовая баранина (свинина), шницель отбивной, котлеты, шашлык и т.д.
Б) котлеты;
В) шашлык.
14. Что такое мясной полуфабрикат?
А) это мясной продукт, требующий тепловой обработки перед употреблением.
Б) это мясной продукт, не требующий тепловой обработки перед употреблением.
В) это мясной продукт, требующий маринования.
15. Что такое натуральные мясные полуфабрикаты?
А) это куски мяса с заданными или произвольными массой, размерами и формой из соответствующих частей туши.
Б) это куски мяса с не заданной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши.
В) Все ответы верны.

Вопросы к экзамену (6 семестр)

ОПК-4

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

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

15. Назовите температуру подачи горячих сладких блюд.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

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

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Рассчитайте массу отварного картофеля, если имеется 27 кг сырого очищенного, и потери при тепловой обработке составляют 3%.
2. Рассчитайте массу жаренных баклажанов кружочками без панировки, если имеется 3 кг сырого, и потери при тепловой обработке составляют 26%.
3. Рассчитайте массу жареной тыквы ломтиками, если имеется 3 кг сырой тыквы, и потери при тепловой обработке составляют 22%.
4. Рассчитать количество крупы пшено для приготовления 50 порций супа молочного, если известно, что на 1 порцию 500 гр супа необходимо 80 г крупы.
5. Рассчитать, какое количество крупы необходимо для приготовления 30 порций рассольника ленинградского, если известно, что на 1 порцию требуется 15 г крупы.
6. Рассчитать, какое количество крупы перловой необходимо для приготовления 40 порций супа крестьянского с крупой, масса 1 порции 500 г., если известно, что на 1 литр требуется 40 г крупы.
7. Рассчитать, сколько макаронных изделий требуется для приготовления пасты на 1 порцию 250 г., если известно, что масса соуса составляет 50 г.
8. Рассчитайте, сколько сухих макарон нужно на 4 порции, если одна порция макарон составляет 200 г., известно, что на порцию готовых макарон берут 100 г. сухих. (решение: $M_{\text{сух мак.}}=100 \times 4=400$ г.)
9. Рассчитайте, сколько бобов нужно на 10 порций супа-пюре, если известно, что для приготовления используют горох лущеный, масса 1 порции составляет 500 г, согласно рецептуре на 1 порцию необходимо 70 г. бобовых.
10. Рассчитать, сколько можно получить порций шницеля натурального рубленного с выходом 100 г. (масса брутто равна 129 г), если масса полутуши говядины 1 кат. 70 кг, котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.
11. Рассчитайте, сколько порций блюда «Бефстроганов» можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 65 кг, с выходом 100г, мясо для приготовления 1 порции бефстроганов =120г., известно, что котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.
12. Определить закладку мяса для приготовления 60 порций эскалопа, если в наличии свинина обрезная, порция мяса для эскалопа составляет 173 г.
13. Рассчитайте массу чая-заварки для 200 порций, если известно, что норма на 1 порцию равна 50 г.
14. Рассчитайте, сколько мяса необходимо для приготовления 20 порций шашлыка из баранины, если известно, что на 1 порцию 166 г мяса, готовый шашлык 75 г.
15. Рассчитайте, расход сухарей на приготовление 50 порций блюда «Пудинг сухарный», если известно, что по рецептуре на 1 порцию идет 40 г сухарей.

ОПК-5

Вопросы для проверки уровня обученности «знать»

1. Перечислите, какое значение имеют овощные блюда в питании человека.
2. Назовите, какое значение в питании человека имеют горячие закуски.
3. Перечислите, какие требования предъявляют к качеству холодных блюд.
4. Перечислите требования к отпуску холодных блюд.
5. Перечислите какие блюда относят к горячим сладким блюдам.
6. Перечислите, из какого мясного сырья готовят вторые мясные блюда.
7. Перечислите, какие мясные блюда относят к основным.
8. Назовите, от чего зависит продолжительность варки круп и бобовых.
9. Дайте определение котлетной массы.
10. Перечислите, что входит в состав натуральной рубленной массы.
11. Назовите, какое сырье используют для приготовления блюд из грибов.
12. Перечислите, что содержит отвар после варки круп и бобовых.
13. Перечислите мучные кулинарные изделия.
14. Перечислите мучные кулинарные блюда.
15. Перечислите, какой основной дефект сахарных сиропов встречается при приготовлении сладких напитков.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

15. Сформулируйте требования к хранению холодных сладких блюд.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Рассчитайте массу жаренного картофеля во фритюре, если имеется 20 кг сырого очищенного, и потери при тепловой обработке составляют 50%.
2. Рассчитайте массу жаренных баклажанов кружочками панированных в муке, если имеется 4 кг сырого, и потери при тепловой обработке составляют 22%.
3. Рассчитать количество крупы пшено для приготовления 100 порций супа молочного, если известно, что на 1 порцию 500 г. супа необходимо 80 г крупы.
4. Рассчитать, какое количество крупы необходимо для приготовления 20 порций рассольника ленинградского, если известно, что на 1 порцию требуется 15 г крупы.
5. Рассчитать, какое количество крупы перловой необходимо для приготовления 20 порций супа крестьянского с крупой, масса 1 порции 500 г., если известно, что на 1 литр требуется 40 г крупы.
6. Рассчитать, сколько макаронных изделий требуется для приготовления пасты на 10 порций, масса одной порции 250 г., если известно, что масса соуса на 1 порцию составляет 50 г.
7. Рассчитайте, сколько сухих макарон нужно на 10 порций, если одна порция макарон составляет 200 г., известно, что на порцию готовых макарон берут 100 г. сухих.
8. Рассчитайте, сколько бобов нужно на 20 порций супа-пюре, если известно, что для приготовления используют горох лущеный, масса 1 порции составляет 500 г, согласно рецептуре на 1 порцию необходимо 70 г. бобовых.
9. Рассчитайте, сколько бобов нужно на 10 порций суп-пюре, если известно, что для приготовления используют чечевицу, масса 1 порции составляет 500 г, согласно рецептуре на 1 порцию необходимо 70 г. бобовых.
10. Рассчитать, сколько можно получить порций шницеля натурального рубленного с выходом 100 г. (масса брутто равна 129 г), если масса полутуши говядины 1 кат. 90 кг, котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши.
11. Рассчитайте, сколько порций блюда «Бефстроганов» можно приготовить из полутуши говядины II категории массой 60 кг, с выходом 100 г, мясо для приготовления 1 порции бефстроганов =120 г., известно, что котлетное мясо составляет 40,3% от массы полутуши. 12. Рассчитать, сколько потребуется мяса для приготовления 100 порций по рецептуре необходимо составляет 173 г.
13. Рассчитайте массу чая-заварки для 350 порций чая с молоком, если известно, что норма на 1 порцию равна 50 г.
14. Рассчитайте, сколько мяса необходимо для приготовления 30 порций шашлыка из баранины, если известно, что на 1 порцию необходимо 166 г мяса, готовый шашлык 75 г.
15. Рассчитайте, расход сухарей на приготовление 20 порций блюда «Пудинг сухарный», если известно, что по рецептуре на 1 порцию идет 40 г сухарей.

Итоговое тестирование:

ОПК-4

1. Какую ценность для питания человека имеют блюда их овощей?
 - А) содержат огромное количество витаминов, микроэлементов и клетчатки.
 - Б) помогают снижению холестерина, сжиганию жира, улучшают пищеварение.
 - В) все ответы верны.
 2. Чем обусловлены оранжевый и красный цвета овощей?
 - А) каротин;
 - Б) ликопин;
 - В) ксантофилл;
 - Г) все ответы верны
 3. Какие блюда из круп относят к кулинарной продукции
 - А) гарниры и блюда, приготовляемые в виде каш;
 - Б) запеканки, крупеники;
 - В) Все ответы верны.
 4. С какой целью проводят замачивание бобовых перед варкой?
 - А) сокращает время варки;
 - Б) способствует сохранению формы;
 - В) все ответы верны.
- Какие полуфабрикаты из каш Вы знаете?
5. Основными достоинствами макаронных изделий как продукта питания являются...
 - А) способность к длительному хранению;
 - Б) удобство приготовления (длительность варки составляет от 3 до 20 мин);
 - В) относительно высокая пищевая ценность;
 - Г) все ответы верны.
 6. Какие блюда относятся к холодным творожным блюдам?
 - А) творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.),
 - Б) творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный,
 - В) все ответы верны.
 7. Какие блюда относятся к горячим творожным блюдам?
 - А) вареники, сырники, запеканки, пудинги;
 - Б) булочки –ватрушки;
 - В) все ответы верны.
 8. От чего котлетная масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными
 - А) от соды
 - Б) от того что пропускают фарш 2 раза через мясорубку
 - В) от того что выбивают котлетную массу

- А) головы (без языков), ноги.
Б) легкие, уши, свиной мясокостный хвост, жировая сетка, калтык.
В) мясо пищевода, желудок (сычуг, рубец).
Г) Все ответы верны
12. Тушки птицы заправляют
А) «в кармашек»
Б) в одну нитку, в две нитки.
В) Все ответы верны.
13. На какие группы в кулинарии разделяют сладкие блюда.
А) Сладкие напитки;
Б) Желированные блюда;
В) Горячие сладкие блюда;
Г) Мороженое и парфе, Соусы, сиропы;
Д) все ответы верны.
- 14) Как субпродукты используют в кулинарии?
А) Языки отваривают, маринуют или готовят из них заливное.
Б) Печенку используют для вторых блюд, а также как начинку для пирогов.
В) Все ответы верны.
- 15) Какие сладкие блюда относят к желированным?
А) кисели, кремы, желе, муссы, самбук;
Б) компоты, фрукты в сиропах, взбитые сливки с бисквитами или каштанами.
В) Все ответы верны.

ОПК-5

1. Какие операции применяют при приготовлении овощных блюд?
А) механическая обработка;
Б) тепловая обработка;
Г) все ответы верны.
2. Чем обусловлен красный цвет свеклы?
А) беталаинами;
Б) каротиноид;
В) все ответы верны.
3. Достоинства бобовых в кулинарии
А) повышенное содержание клетчатки;
Б) повышенным содержанием белка;
В) повышенным содержанием жиров.
4. Сколько существует способов приготовления яиц?
А) жарка, отваривание, омлет и запекание.
Б) маринование;
В) все ответы верны.
5. Какие требования предъявляют к качеству блюд из яиц?
А) блюда из яиц не подлежат хранению;
Б) 2 часа с момента приготовления;
В) 4 часа с момента приготовления.
6. Какие способы тепловой обработки применяют при приготовлении мясных блюд?
А) варка, жарка, тушение,
Б) припускание, запекание.
В) все ответы верны.
7. При какой тепловой обработке разрушается больше витаминов?
А) При варке на 45 — 60 %,,
Б) При жарке на 10 — 15
В) При стерилизации на 10 — 55 %.
8. Какие требования предъявляют к хранению заправленных салатов?
А) хранятся 6 часов
Б) не более 12 часов
В) не хранят.
9. Какие виды рыбы используют в кулинарии для припускания?
А) стерлядь, судак, щука, треска, окунь морской, кефаль, угорь, камбала, палтус, зубатка;
Б) мелкие сорта рыбы;
В) Все ответы верны.
10. В каком виде поступает на предприятия общественного питания рыба?
А) неразделанная,
Б) потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная,
В) специальной разделки (полуфабрикат);
Г) Все ответы верны.
11. Какие виды продукции выпускают в холодном цехе?
А) салатов, различного рода закусок,
Б) сезонных холодных первых блюд, желированных десертов;
В) охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

Г) Все ответы верны.

12. Перечислите традиционный ассортимент холодных блюд и закусок для предприятий индустрии питания.

А) бутерброды,

Б) салаты и винегреты,

В) блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами,

Г) всевозможные соленья и маринады;

Д) гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчености, сельди, икра.

Е) все ответы верны.

13. Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

А) после оформления они не подвергаются тепловой обработке;

Б) можно не соблюдать строгие санитарные правила;

В) Все ответы верны.

14. Каковы условия и сроки хранения холодных блюд и закусок?

А) Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более 1 часа с момента их изготовления и заправки.

Б) выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, "салат-бары", которые пополняют продукцией по мере ее реализации.

В) Все ответы верны.

15. Перечислите основное сырье для изготовления мучных блюд.

А) Пшеничная или ржаная мука, вода, соль и дрожжи;

Б) Яйца, соль, сахар;

В) Все ответы верны.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

"Учебным планом не предусмотрено"

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

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно

ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

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

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементы:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора.

Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

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

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного

источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений. Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

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

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

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

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументированно строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности. Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение. Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения;

краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.

Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

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

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

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

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Сафонова Э. Э., Линич Е. П., Быченкова В. В. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/104856
Л.1.2	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 188 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103192
Л.1.3	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Функциональное питание [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/292997
Л.1.4	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 220 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/288959
Л.1.5	Омаров Р. С., Сычева О. В., Шлыков С. Н. Основы рационального питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 76 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/183232
Л.1.6	Ратушный А. С., Баранов Б. А., Элиарова Т. С., Липатова Л. П., Аминов С. С., Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 336 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621693
Л.1.7	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 496 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952
Л.1.8	Доценко В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Гиорд, 2021. - 872 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687588
Л.1.9	Рязанова О. А., Николаева М. А., Евдокимова О. В., Позняковский В. М. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 288 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167421
Л.1.10	Широкова Л. О., Широков А. В. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебно-практическое пособие. - Москва: Русайнс, 2020. - 121 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/936168
Л.1.11	Васюкова А. Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2020. - 213 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/940404
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников". Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.7	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/
7.3.8	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.9	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.10	Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.11	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 - Лаборатория «Учебный ресторан»</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочее место преподавателя; Компьютер; Проектор переносной; Экран переносной; Учебно-наглядные пособия. Рабочие места обучающихся; Предметы сервировки стола: столовая посуда; фаянсовая посуда; фарфоровая посуда; хрустальная и стеклянная посуда, столовые приборы; Столовый текстиль: скатерти, салфетки, полотенца, униформа для официантов, бармена; Барный инвентарь: шейкер, нарзанники, открывалки, шипцы, блендер; Барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кувшины; Барная стойка; Кофемашинка; Телевизор; DVD-приставка; Столы; Витрина, открытая с посудой.</p>
-----	---

8.2	<p>Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-124 а - Лаборатория Технологии продукции общественного питания</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>: Рабочие места обучающихся; Лабораторные приборы и оборудование: разделочные столы, посуда, формы и листы для выпечек, микроволновая печь, весы, фризера, миксеры, посудомоечная машина, печь-гриль, фритюрница, мясорубка, пароконвектомат, водоумягчитель, механическая панель для пароконвектомата, подставка под пароконвектомат, плита электрическая, плита индукционная кухонная двухкомфорочная, печь электрическая конвекционная, шкаф расстоечный, печь хлебопекарная лабораторная, металлическая посуда, плита электрическая, блинница электрическая однокомфорочная, блинница электрическая двухкомфорочная, электрический чайник, Ванна моечная; Ванна-раковина; Стол с мойкой; Стиральная машина; Холодильник.</p>
-----	---

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____