

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)

Е.В. Кузнецова
«29» мая 2024 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.03.12 Технология производства продукции питания

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	216 часов/6 з.е.

Мелеуз, 2024 г.

Программу составил(и):

к.б.н. доцент Пономарева Лилия Фаясовна

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Технология производства продукции питания"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии

с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

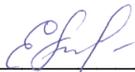
Руководитель ОПОП

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

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 мая 2024 г. № 10

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:

Изучение основных принципов и методов организации производства продуктов питания.

Освоение современных технологий производства пищевых продуктов.

Обучение навыкам контроля качества и безопасности продукции питания.

Формирование знаний о нормативно-правовой базе, регулирующей производство продуктов питания.

Развитие навыков разработки рецептур и технологических инструкций для производства продуктов питания.

1.2. Задачи:

Ознакомление студентов с основными этапами производства продуктов питания и их особенностями.

Обучение студентов принципам разработки рецептур и технологий производства продуктов питания с учетом требований качества, безопасности и потребительских предпочтений.

Формирование у студентов навыков контроля качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах производства.

Изучение нормативно-правовой базы, регулирующей производство и реализацию продуктов питания в России и других странах.

Ознакомление студентов с современными технологиями и оборудованием, используемыми в производстве продуктов питания.

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Организационно-управленческая практика	8	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3

Распределение часов дисциплины

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП		
Неделя	17 3/6		13 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8	16	16
Практические	12	12	8	8	20	20
В том числе электрон.	14	14	12	12	26	26
Итого ауд.	20	20	16	16	36	36
Контактная работа	20	20	16	16	36	36
Сам. работа	88	88	56	56	144	144
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	108	108	108	108	216	216

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 5 семестр

Экзамен 6 семестр

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

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

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

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

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Семестр	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1. Раздел 1. Теоретические основы технологии производства продукции питания						
1.1	<p>Тема 1. Теоретические основы технологии производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Определение и основные задачи дисциплины “Технология производства продукции питания”. История развития технологии производства продукции питания. Научные основы технологии производства продукции питания. Сырье для производства продукции питания: виды, характеристики, пищевая ценность. Механическая обработка сырья: основные процессы, оборудование. Тепловая обработка пищи: основные методы, оборудование. Физико-химические методы обработки пищи: особенности, применение. Биохимические методы обработки продуктов питания: использование ферментов и микроорганизмов. Классификация продукции общественного питания: полуфабрикаты, блюда, кулинарные изделия. Требования к качеству и безопасности продукции общественного питания.</p> <p>Знать: этапы развития технологии производства продукции питания и историю развития отрасли питания и основы технологии продукции питания и характеристики сырьевых ресурсов отрасли питания. /Лек/</p>	5	2	0	0	ОПК-4.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
1.2	<p>Практическая работа. Теоретические основы технологии производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Изучить основные этапы развития технологии производства продукции питания и историю развития отрасли питания. Изучить научные основы технологии продукции питания и характеристики основных сырьевых ресурсов отрасли.</p>	5	4	0	0	ОПК-4.2, ОПК-4.3	Реферат

	<p>Уметь: Разрабатывать рецептуры и технологические инструкции для производства различных видов продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям. Контролировать качество и безопасность сырья и полуфабрикатов на всех этапах производственного процесса.</p> <p>Владеть: Навыками разработки рецептур и технологических процессов производства продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям; Навыками контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов на всех этапах производственного процесса /Пр/</p>						
1.3	<p>Самостоятельная работа. Теоретические основы технологии производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: в рамках самостоятельной работы студенты изучают теоретические основы производства продукции питания включают в себя изучение основных процессов и методик, используемых для создания готовых блюд, напитков и другой продукции. Это включает в себя понимание основ химии, физики, микробиологии и других наук, связанных с производством продуктов питания. В рамках данной темы студенты изучают следующие аспекты: Основы химии: знания о химических процессах и реакциях, происходящих при приготовлении пищи, а также о влиянии различных ингредиентов на свойства готовых блюд. Физика: понимание физических процессов, таких как теплопередача, испарение, конвекция и излучение, которые играют важную роль в приготовлении пищи. Микробиология: знания об основных группах микроорганизмов, их роли в производстве продуктов питания, а также методах предотвращения их развития и уничтожения. Технологии обработки и приготовления продуктов питания: изучение различных методов обработки и приготовления пищи, таких как варка, жарение, тушение, запекание, копчение и т.д. Процессы и технологии производства: изучение основных этапов производства продуктов питания, включая подготовку</p>	5	30	0	0	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>ингредиентов, смешивание и формирование, выпечку, охлаждение, упаковку и хранение.</p> <p>Знать: этапы развития технологии производства продукции питания и историю развития отрасли питания и основы технологии продукции питания и характеристики сырьевых ресурсов отрасли питания.</p> <p>Уметь: Разрабатывать рецептуры и технологические инструкции для производства различных видов продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям. Контролировать качество и безопасность сырья и полуфабрикатов на всех этапах производственного процесса.</p> <p>Владеть: Навыками разработки рецептур и технологических процессов производства продукции питания с учетом требований к качеству, безопасности и потребительским предпочтениям; Навыками контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов на всех этапах производственного процесса</p> <p>/Ср/</p>						
	<p>Раздел 2.Раздел 2. Технологические процессы производства продукции питания</p>						
2.1	<p>Тема 2. Технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Введение в тему: определение и основные аспекты технологических процессов производства продукции питания. Основные химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания: реакции гидролиза, денатурации белков, карамелизации сахаров и др. Физические принципы, лежащие в основе технологических процессов: теплопередача, конвекция, испарение и т. д. Микробиологические аспекты производства продуктов питания: основные группы микроорганизмов и их влияние на качество продукции, методы контроля и предотвращения их развития. Технологии обработки пищевых продуктов: варка, обжаривание, тушение, копчение, запекание и другие методы. Технологии приготовления пищи: особенности и преимущества различных методов, выбор</p>	5	4	0	0	ОПК-4.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>оптимального метода в зависимости от типа продукта и его свойств. Этапы производства продуктов питания: подготовка сырья, смешивание, формование, выпечка, охлаждение и упаковка.</p> <p>Контроль качества продукции: методы оценки, стандарты и требования к качеству продуктов питания. Заключение: основные выводы по теме и перспективы развития технологий производства продуктов питания.</p> <p>Знать: основные химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания, физические принципы, лежащие в основе технологических процессов, микробиологические аспекты производства продуктов питания и методы контроля за ними, технологии обработки и приготовления пищевых продуктов, этапы производства продуктов питания и методы контроля качества продукции и стандарты качества продуктов питания. /Лек/</p>						
2.2	<p>Практическая работа. Технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Изучение основных химических процессов при производстве продуктов питания на примере различных блюд и напитков. Исследование физических принципов, лежащих в основе приготовления пищи. Анализ микробиологических аспектов производства пищевых продуктов и методов контроля за ними. Освоение технологий обработки пищевых продуктов. Отработка навыков приготовления различных блюд с использованием разных технологий. Оценка качества готовой продукции и определение возможных путей улучшения качества.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать химические, физические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания и выбирать оптимальные технологии обработки и приготовления пищевых продуктов в зависимости от их свойств и требуемых характеристик готового продукта</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований по оценке качества сырья и готовой продукции, методами контроля</p>	5	4	0	0	ОПК-4.2, ОПК-4.3	Реферат

	технологических процессов производства продуктов питания, а также знаниями о современных тенденциях и инновациях в области производства продуктов питания /Пр/						
2.3	<p>Самостоятельная работа. Технологические процессы производства продукции питания</p> <p>Краткое содержание: Изучить основные химические процессы при производстве продуктов питания. Освоить физические принципы, используемые в технологических процессах. Изучить микробиологические аспекты производства пищевых продуктов. Изучить технологии обработки и приготовления пищевых продуктов. Ознакомиться с этапами производства продуктов питания. Изучить методы контроля качества продукции.</p> <p>Знать: основные химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания, физические принципы, лежащие в основе технологических процессов, микробиологические аспекты производства продуктов питания и методы контроля за ними, технологии обработки и приготовления пищевых продуктов, этапы производства продуктов питания и методы контроля качества продукции и стандарты качества продуктов питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать химические, физические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания и выбирать оптимальные технологии обработки и приготовления пищевых продуктов в зависимости от их свойств и требуемых характеристик готового продукта</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований по оценке качества сырья и готовой продукции, методами контроля технологических процессов производства продуктов питания, а также знаниями о современных тенденциях и инновациях в области производства продуктов питания /Ср/</p>	5	28	0	0	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Вопросы для самоподготовки
	Раздел 3. Раздел 3. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий						
3.1	Тема 3. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных	5	2	0	0	ОПК-4.1	Тестовые задания текущего контроля,

	<p>изделий</p> <p>Краткое содержание: План лекции: Введение в тему: актуальность и значимость изучения технологий производства полуфабрикатов и кулинарных изделий. Основные понятия и классификация полуфабрикатов и кулинарных изделий, их место в структуре общественного питания. Технологические процессы производства полуфабрикатов: этапы, особенности, используемое оборудование. Химические и физические процессы, происходящие в продуктах при производстве полуфабрикатов. Микробиологические аспекты при производстве полуфабрикатов, контроль качества и безопасности. Технологии производства кулинарных изделий: особенности, методы и подходы. Контроль качества кулинарных изделий и стандарты, предъявляемые к ним. Заключение: подведение итогов лекции, ответы на вопросы студентов. Содержание: Определение понятий “полуфабрикаты” и “кулинарные изделия”, их виды и назначение. Примеры популярных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Этапы производства полуфабрикатов: приемка сырья, его подготовка и обработка, формирование полуфабрикатов, их упаковка и хранение. Особенности каждого этапа и используемое оборудование. Описание основных химических и физических процессов, происходящих в продуктах при их обработке и приготовлении полуфабрикатов (гидролиз, карамелизация, денатурация и т.д.). Микробиологический контроль качества полуфабрикатов, методы предотвращения развития микроорганизмов и обеспечения безопасности продукции. Описание основных групп микроорганизмов, влияющих на качество полуфабрикатов.</p> <p>Знать: основные понятия и классификацию полуфабрикатов и кулинарных изделий, этапы производства полуфабрикатов и особенности каждого из них, химические и физические процессы, происходящие в продуктах при производстве полуфабрикатов /Лек/</p>						вопросы к устному опросу
3.2	Практическая работа. Технологии производства полуфабрикатов и	5	4	0	0	ОПК-4.2, ОПК-4.3	Реферат

	<p>кулинарных изделий</p> <p>Краткое содержание: Вводная часть: ознакомление студентов с темой и целями практического занятия. Обсуждение основных понятий и классификации полуфабрикатов и кулинарных изделий. Примеры и разбор различных видов полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>Изучение этапов производства полуфабрикатов на примере конкретного вида продукта.</p> <p>Обсуждение особенностей каждого этапа производства, используемого оборудования и технологических процессов.</p> <p>Проведение практической работы по приготовлению кулинарного изделия. Студенты под руководством преподавателя готовят выбранное кулинарное изделие, соблюдая все этапы технологического процесса и правила обработки продуктов.</p> <p>Оценка качества приготовленного кулинарного изделия и сравнение с требованиями стандартов.</p> <p>Обсуждение возможных путей повышения качества продукции и способов предотвращения ошибок при приготовлении. Подведение итогов занятия, обсуждение вопросов студентов и анализ результатов практической работы.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать технологические процессы производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, выбирать оптимальные технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий в зависимости от их характеристик</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, методами контроля технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий /Пр/</p>						
3.3	<p>Самостоятельная работа. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий</p> <p>Краткое содержание: Ознакомление с теоретическим материалом по теме “Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий”. Изучение классификации полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также их</p>	5	30	0	0	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>основных видов. Ознакомление с этапами производства полуфабрикатов, особенностями каждого этапа и используемым оборудованием. Изучение химических и физических процессов, происходящих в продуктах при производстве полуфабрикатов. Ознакомление с микробиологическими аспектами производства полуфабрикатов, методами контроля качества и безопасности продукции. Изучение технологий производства различных видов кулинарных изделий, методов и подходов к их приготовлению. Ознакомление со стандартами качества, предъявляемыми к полуфабрикатам и кулинарным изделиям, а также методами их контроля.</p> <p>Знать: основные понятия и классификацию полуфабрикатов и кулинарных изделий, этапы производства полуфабрикатов и особенности каждого из них, химические и физические процессы, происходящие в продуктах при производстве полуфабрикатов</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать технологические процессы производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, выбирать оптимальные технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий в зависимости от их характеристик</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований и оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий, методами контроля технологических процессов производства полуфабрикатов и кулинарных изделий /Ср/</p>						
3.4	<p>Подготовка и проведение зачета.</p> <p>Знать: основные понятия и классификации полуфабрикатов и кулинарных изделий, этапы производства полуфабрикатов и технологии производства кулинарных изделий, химические, физические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продукции питания и стандарты качества, предъявляемые к продукции питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать</p>	5	0	0	0	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Вопросы к зачету, Итоговое тестирование

	<p>технологические процессы производства продукции питания; – выбирать оптимальные технологии обработки и приготовления продукции питания в зависимости от ее характеристик, контролировать качество продукции питания на всех этапах производства и обеспечивать ее соответствие стандартам, разрабатывать мероприятия по повышению качества и безопасности выпускаемой продукции питания.</p> <p>Владеть: навыками проведения лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, методами контроля технологических процессов производства продукции питания, знаниями о современном технологическом оборудовании и инновационных технологиях в области производства продукции питания, методиками расчета и анализа эффективности технологических процессов производства продукции питания. /Зачёт/</p>						
	Раздел 4. Раздел 4. Индустрия общественного питания						
4.1	<p>Тема 4. Индустрия общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения лекции: Введение в тему. Общая характеристика индустрии общественного питания. Значение общественного питания в жизни современного человека. История развития индустрии общественного питания. Основные этапы развития предприятий общественного питания в России и в мире. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов предприятий общественного питания (рестораны, кафе, столовые и др.). Структура индустрии общественного питания. Анализ основных сегментов рынка общественного питания (fast-food, casual-dining, fine dining и др.). Маркетинг и продвижение предприятий общественного питания. Методы привлечения клиентов и формирования лояльности к заведению. Организация работы предприятий общественного питания. Описание основных этапов работы на предприятиях общественного питания (прием и хранение продуктов, приготовление блюд,</p>	6	2	0	0	ОПК-4.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>обслуживание посетителей). Санитарные нормы и правила в индустрии общественного питания. Контроль качества и безопасности продуктов и готовых блюд на предприятиях общественного питания. Роль и место технологий производства продукции питания в индустрии общественного питания. Современные технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях общественного питания. Профессиональные стандарты и требования к работникам индустрии общественного питания. Обучение и повышение квалификации персонала, работающего на предприятиях общественного питания. Инновации в индустрии общественного питания.</p> <p>Знать: основные этапы развития индустрии общественного питания, классификацию предприятий общественного питания и их характеристики, а также структуру индустрии общественного питания и основные сегменты рынка /Лек/</p>						
4.2	<p>Практическая работа. Индустрия общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План: Определение и общая характеристика индустрии общественного питания. История его развития. Классификация предприятий общественного питания: характеристики и особенности разных типов. Структура индустрии: анализ основных сегментов и рыночных тенденций. Маркетинг и продвижение: методы привлечения клиентов и формирование лояльности. Организация работы на предприятиях: основные этапы и их особенности. Санитарные требования и контроль качества продукции. Технологии и оборудование: современные подходы и инновации. Профессиональные требования и обучение персонала. Содержание: Индустрия общественного питания – это комплекс предприятий, занимающихся производством, переработкой, хранением и реализацией пищи. Она играет важную роль в жизни общества, обеспечивая доступность и разнообразие питания для всех слоев населения. История развития общественного питания начинается с древних</p>	6	2	0	0	ОПК-4.2, ОПК-4.3	Реферат

	<p>времен, когда первые люди начали готовить пищу на костре. С развитием цивилизации и появлением городов появляются и первые предприятия общественного питания – таверны и харчевни. В России первое упоминание о трактирах относится к 16 веку. Классификация предприятий общественного питания включает в себя рестораны, кафе, бары, столовые, фаст-фуд, кейтеринг и другие типы.</p> <p>Уметь: анализировать рынок общественного питания и выбирать наиболее перспективные сегменты для развития предприятия, организовывать работу предприятий общественного питания с учетом санитарных норм и правил, а также применять современные технологии и оборудование для производства продукции питания на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеть: навыками контроля качества и безопасности продукции на предприятиях общественного питания, методами анализа эффективности работы предприятий общественного питания, а также знаниями об инновациях и современных технологиях в индустрии общественного питания /Пр/</p>						
4.3	<p>Самостоятельная работа. Индустрия общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План самостоятельной работы: Изучение основных этапов развития индустрии общественного питания. Ознакомление с классификацией предприятий общественного питания и характеристиками каждого типа. Анализ структуры индустрии общественного питания и основных сегментов рынка. Рассмотрение методов маркетинга и продвижения предприятий общественного питания. Изучение организации работы предприятий общественного питания и санитарных норм. Ознакомление с современными технологическими процессами и оборудованием в индустрии общественного питания. Рассмотрение профессиональных стандартов и требований, предъявляемых к работникам общественного питания. Изучение основных инноваций в индустрии общественного питания.</p>	6	14	0	0	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>Содержание самостоятельной работы:</p> <p>Самостоятельная работа предполагает изучение теоретического материала по теме “Индустрия общественного питания”. В ходе работы студенты должны ознакомиться с основными этапами развития индустрии, классификацией предприятий, структурой рынка, методами маркетинга и продвижения, организацией работы, санитарными нормами, современными технологиями и инновациями в данной сфере.</p> <p>Знать: основные этапы развития индустрии общественного питания, классификацию предприятий общественного питания и их характеристики, а также структуру индустрии общественного питания и основные сегменты рынка</p> <p>Уметь: анализировать рынок общественного питания и выбирать наиболее перспективные сегменты для развития предприятия, организовывать работу предприятий общественного питания с учетом санитарных норм и правил, а также применять современные технологии и оборудование для производства продукции питания на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеть: навыками контроля качества и безопасности продукции на предприятиях общественного питания, методами анализа эффективности работы предприятий общественного питания, а также знаниями об инновациях и современных технологиях в индустрии общественного питания /Ср/</p>						
	Раздел 5. Раздел 5. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания						
5.1	<p>Тема 5. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения лекции: Введение в тему “Контроль качества и безопасности продукции общественного питания” - определение, цели, задачи курса. Основные понятия в области контроля качества и безопасности пищевой продукции: качество, безопасность, стандартизация, сертификация и др.</p>	6	2	0	0	ОПК-4.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>Законодательные и нормативные документы, регулирующие качество и безопасность продукции общественного питания. Организация контроля качества и безопасности на предприятиях общественного питания: этапы, методы, процедуры. Оценка качества и безопасности сырья и ингредиентов, используемых в общественном питании. Контроль технологических процессов и оборудования на предприятиях общественного питания. Контроль качества готовой продукции и условий ее реализации. Обеспечение и контроль безопасности продукции общественного питания для потребителей. Процедуры и способы устранения выявленных нарушений и несоответствий. Роль и ответственность специалиста по контролю качества и безопасности в общественном питании, перспективы развития профессии. Содержание лекции: Лекция познакомит слушателей с основными понятиями и принципами контроля качества и безопасности продукции общественного питания, а также с законодательными и нормативными документами, регулирующими эту область.</p> <p>Знать: Основные понятия в области контроля качества и безопасности пищевой продукции, законодательные и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции, а также методы и процедуры контроля качества и безопасности продукции общественного питания на различных этапах производства /Лек/</p>						
5.2	<p>Практическая работа. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения практического занятия: Ознакомление студентов с основными понятиями, целями и задачами контроля качества и безопасности продукции общественного питания. Обсуждение теоретических аспектов темы. Изучение законодательной базы и нормативных документов, регулирующих качество и безопасность продуктов питания и общественного питания.</p>	6	2	0	0	ОПК-4.2, ОПК-4.3	Реферат

	<p>Практическое занятие по оценке качества и безопасности сырья, используемого в общественном питании (проведение лабораторных исследований образцов продуктов). Анализ и оценка технологических процессов на предприятиях общественного питания с точки зрения их влияния на качество и безопасность готовой продукции. Разработка и реализация мероприятий по устранению выявленных нарушений и недостатков в работе предприятий общественного питания по вопросам качества и безопасности производства. Оформление документации по результатам контроля качества и безопасности продукции, представление результатов работы группы. Содержание практического занятия: Практическое занятие посвящено изучению методов и процедур контроля качества и безопасности продукции в общественном питании на различных этапах ее производства. Студенты проводят лабораторные исследования образцов сырья, анализируют технологические процессы на предмет их влияния на качество готовой продукции, разрабатывают меры по устранению нарушений и представляют результаты работы группы в виде оформленной документации.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания, применять методы и процедуры контроля на всех этапах производственного процесса, а также контролировать соблюдение требований к качеству и безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием для контроля качества и безопасности пищевых продуктов, методами контроля и оценки качества продукции на всех этапах технологического процесса, разработки мероприятий по улучшению качества и безопасности продукции, а также оформления документации, связанной с контролем качества и безопасностью продукции /Пр/</p>						
5.3	<p>Самостоятельная работа. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План самостоятельной работы: Изучение основных понятий и</p>	6	14	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>принципов контроля качества и безопасности продукции общественного питания; Ознакомление с законодательными и нормативным документами, регулирующими качество и безопасность в общественном питании; Изучение методов и процедур контроля на различных этапах производственного процесса; Анализ критериев оценки качества и безопасности используемой продукции; Освоение навыков контроля технологических процессов и оборудования; Овладение методами обеспечения безопасности продукции общественного питания для потребителей; Рассмотрение способов устранения выявленных нарушений и не соответствий стандартам качества; Изучение роли и ответственности специалистов по контролю качества в общественном питании и перспектив развития данной профессии. Содержание самостоятельной работы: Самостоятельная работа подразумевает изучение теоретического материала, проведение исследований, анализ данных, оформление результатов работы в виде отчетов, презентаций и других форм.</p> <p>Знать: Основные понятия в области контроля качества и безопасности пищевой продукции, законодательные и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции, а также методы и процедуры контроля качества и безопасности продукции общественного питания на различных этапах производства</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать качество и безопасность сырья и продуктов питания, применять методы и процедуры контроля на всех этапах производственного процесса, а также контролировать соблюдение требований к качеству и безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть: навыками работы с лабораторным оборудованием для контроля качества и безопасности пищевых продуктов, методами контроля и оценки качества продукции на всех этапах технологического процесса, разработки мероприятий по улучшению качества и безопасности продукции, а также оформления документации,</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	связанной с контролем качества и безопасностью продукции /Ср/						
	Раздел 6. Раздел 6. Современные технологии производства продукции общественного питания						
6.1	<p>Тема 6. Современные технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения лекции: Введение в тему «Современные технологии производства продукции общественного питания». Основные этапы развития технологий общественного питания. Современное оборудование и инструменты, используемые в общественном питании. Инновационные методы обработки и приготовления пищи. Технологии контроля качества и безопасности продуктов питания в общественном питании. Особенности организации работы предприятий общественного питания в условиях применения современных технологий. Роль специалиста в области общественного питания при внедрении новых технологий. Перспективы развития технологий производства продукции общественного питания. Содержание лекции: Лекция познакомит слушателей с историей развития технологий общественного питания, основными этапами их развития и современным состоянием. Особое внимание будет уделено инновационным методам обработки и приготовления продуктов, а также использованию современного оборудования и инструментов в общественном питании. Слушатели узнают о технологиях контроля качества и безопасности пищи, а также об особенностях организации работы предприятий в условиях внедрения новых технологий. Важным аспектом лекции станет обсуждение роли специалиста в области общественного питания в процессе внедрения новых технологий и перспектив их дальнейшего развития.</p> <p>Знать: современное оборудование и инструменты, используемые в общественном питании, а также инновационные методы обработки и приготовления пищи /Лек/</p>	6	2	0	0	ОПК-4.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
6.2	Практическая работа.	6	2	0	0	ОПК-	Реферат

	<p>Современные технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План проведения практической работы: Ознакомление студентов с теоретическими основами современных технологий производства продукции общественного питания. Изучение и анализ современного оборудования, применяемого в общественном питании. Проведение практических занятий по использованию инновационных методов обработки и приготовления пищи. Разработка и презентация проекта по внедрению новых технологий контроля качества и безопасности продуктов на предприятиях общественного питания. Оформление и защита результатов практической работы.</p> <p>Содержание практической работы: Практическая работа посвящена изучению современных технологий в области производства продукции общественного питания. Студенты знакомятся с основными этапами развития технологий, изучают современное оборудование и осваивают инновационные методы обработки и приготовления продукции. В рамках практической работы студенты разрабатывают проект по внедрению новых методов контроля качества и представляют его в виде презентации.</p> <p>Уметь: применять современные технологии и оборудование в процессе производства продукции общественного питания и использовать инновационные методы обработки и приготовления пищи для повышения качества и безопасности продукции</p> <p>Владеть: навыками работы с современным оборудованием и инструментами, используемыми в общественном питании и методами оценки эффективности применения инновационных технологий в производстве продукции общественного питания /Пр/</p>					4.2,ОПК-4.3	
6.3	<p>Самостоятельная работа. Современные технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Краткое содержание: План самостоятельной работы: – Изучение теоретического материала по теме “Современные</p>	6	14	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>технологии производства продукции общественного питания”.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Анализ современного оборудования и инструментария, используемого в общественном питании. – Освоение инновационных методов обработки и приготовления продуктов питания. – Исследование технологий контроля качества и безопасности продуктов в общественном питании. – Разработка проекта по внедрению современных технологий на предприятии общественного питания. – Подготовка презентации и защита проекта перед аудиторией. <p>Содержание самостоятельной работы включает изучение теоретического материала и проведение исследовательской работы.</p> <p>Знать: современное оборудование и инструменты, используемые в общественном питании, а также инновационные методы обработки и приготовления пищи</p> <p>Уметь: применять современные технологии и оборудование в процессе производства продукции общественного питания и использовать инновационные методы обработки и приготовления пищи для повышения качества и безопасности продукции</p> <p>Владеть: навыками работы с современным оборудованием и инструментами, используемыми в общественном питании и методами оценки эффективности применения инновационных технологий в производстве продукции общественного питания /Ср/</p>						
	<p>Раздел 7. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях</p>						
7.1	<p>Тема 7. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях</p> <p>Краткое содержание: План проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Введение в тему “Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях” – Определение и классификация малых предприятий общественного питания 	6	2	0	0	ОПК-4.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу

	<p>– Нормативно-правовое регулирование деятельности малых предприятий общественного питания</p> <p>– Особенности организации работы малых предприятий общественного питания</p> <p>– Выбор и использование технологического оборудования на малых предприятиях общественного питания</p> <p>– Разработка производственной программы малого предприятия общественного питания</p> <p>– Контроль качества и безопасность продукции на малых предприятиях общественного питания</p> <p>– Обеспечение санитарных и гигиенических норм на малых предприятиях общественного питания</p> <p>– Роль специалиста в организации и управлении малым предприятием общественного питания</p> <p>– Перспективы развития малых предприятий общественного питания</p> <p>Содержание: Лекция посвящена изучению особенностей организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях. Рассматриваются вопросы классификации, нормативно-правового регулирования, выбора и использования оборудования, разработки производственной программы, обеспечения качества и безопасности продукции и другие аспекты работы малых предприятий.</p> <p>Знать: определение и классификацию малых предприятий общественного питания, нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность малых предприятий общественного питания, а также особенности организации работы малых предприятий общественного питания /Лек/</p>						
7.2	<p>Практическая работа. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях</p> <p>Краткое содержание: План проведения практической работы: 1. Ознакомление с теоретическими аспектами темы “Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях”. 2. Анализ конкретных примеров малых предприятий общественного</p>	6	2	0	0	ОПК-4.2, ОПК-4.3	Реферат

	<p>питания (на основе реальных кейсов или учебных примеров). 3. Изучение особенностей организации работы малых предприятий общественного питания на примере конкретных кейсов. 4. Разработка проекта малого предприятия общественного питания (выбор концепции, определение ассортимента, разработка меню и т.д.). 5. Выбор и обоснование технологического оборудования для проектируемого предприятия. 6. Расчет производственной программы предприятия и определение объемов выпуска продукции. 7. Разработка системы контроля качества и безопасности продукции для предприятия. 8. Оформление результатов практической работы (отчет, презентация) и их защита перед преподавателем.</p> <p>Содержание практической работы: практическая работа заключается в изучении основ организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях, анализе конкретных случаев и разработке проекта собственного предприятия. Студенты учатся выбирать и обосновывать оборудование, рассчитывать производственную программу, разрабатывать систему контроля качества и представлять полученные результаты.</p> <p>Уметь: анализировать и классифицировать малые предприятия общественного питания, применять на практике нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность малых предприятий, а также организовывать работу малых предприятий общественного питания с учётом их особенностей и потребностей рынка</p> <p>Владеть: навыками анализа и классификации малых предприятий общественного питания, опытом применения нормативно-правовых актов в сфере деятельности малых предприятий, а также методами организации работы малых предприятий с учетом их специфики и потребностей рынка общественного питания /Пр/</p>						
7.3	<p>Самостоятельная работа. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях</p> <p>Краткое содержание:</p>	6	14	0	0	ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы для самоподготовки

	<p>План самостоятельной работы: Изучение теоретических аспектов темы “Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях”. Анализ нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность малых предприятий общественного питания. Освоение методов анализа и классификации малых предприятий общественного питания. Изучение особенностей организации работы малых предприятий общественного питания. Выбор и обоснование технологического оборудования для конкретного предприятия общественного питания. Разработка проекта малого предприятия общественного питания и его презентация. Расчет производственных программ и определение объемов выпуска продукции. Разработка системы контроля качества и безопасности продукции на малом предприятии. Обеспечение санитарных и гигиенических норм на малом предприятии общественного питания. Разработка стратегии развития малого предприятия общественного питания. Содержание самостоятельной работы включает: изучение теоретических материалов, проведение анализа, разработку проектов, выполнение расчетов, разработку систем контроля и стратегий развития.</p> <p>Знать: определение и классификацию малых предприятий общественного питания, нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность малых предприятий общественного питания, а также особенности организации работы малых предприятий общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать и классифицировать малые предприятия общественного питания, применять на практике нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность малых предприятий, а также организовывать работу малых предприятий общественного питания с учётом их особенностей и потребностей рынка</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	Владеть: навыками анализа и классификации малых предприятий общественного питания, опытом применения нормативно-правовых актов в сфере деятельности малых предприятий, а также методами организации работы малых предприятий с учетом их специфики и потребностей рынка общественного питания /Ср/						
7.4	<p>Подготовка и проведение экзамена</p> <p>Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p><i>/Экзамен/</i></p>	6	36	0	0	ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Вопросы к экзамену, Итоговое тестирование

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)

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

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, отведенных 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:

Знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания отсутствуют

Умения 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. не сформированы

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

Пороговый уровень:

Сформулированы знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

Умения 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. фрагментированы и носят репродуктивный характер

Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания

Продвинутый уровень:

Знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания обширные и системные

Умения 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. носят репродуктивный характер и применяются к решению задач

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

Высокий уровень:

Знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания твердые, аргументированные и всесторонние

Умения 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. успешно применяются к решению, как типовых, так и нестандартных задач

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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

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

Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сути дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сути излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сути и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
--	---	---	---

		положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	
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
Знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания отсутствуют
Умения 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. не сформированы
Навыки оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач не сформированы
2. Пороговый уровень
Сформулированы знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
Умения 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. фрагментированы и носят репродуктивный характер
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания
3. Продвинутый уровень
Знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания обширные и системные
Умения 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. носят репродуктивный характер и применяются к решению задач
Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса
4. Высокий уровень
Знания технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания твердые, аргументированные и всесторонние
Умения 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. успешно применяются к решению, как типовых, так и нестандартных задач
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

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)

семестр 5

Вопросы к устному опросу

Тема 1. Теоретические основы технологии производства продукции питания

1. Дайте определение понятию “технология производства продукции питания”.
2. Какие основные этапы развития технологии производства продукции питания можно выделить?
3. Какие основные виды пищевого сырья используются в технологии производства продукции питания?
4. Какие факторы влияют на выбор технологии производства продукции питания?
5. Какие основные способы обработки пищевого сырья используются при производстве продукции питания?
6. Что такое “рациональное питание”?
7. Какие основные принципы рационального питания вы знаете?
8. Что такое пищевая ценность продуктов питания и как она определяется?
9. Какие требования предъявляются к качеству сырья и готовой продукции в технологии производства питания?
10. Какие методы контроля качества используются в технологии производства продуктов питания?
11. Какие основные риски и опасности связаны с производством продуктов питания и каковы меры их предотвращения?
12. Какие законодательные и нормативные документы регулируют деятельность предприятий общественного питания?

Тема 2. Технологические процессы производства продукции питания

1. Какие основные технологические процессы используются при производстве продуктов питания?
2. Что такое тепловая обработка продуктов и какие виды тепловой обработки вы знаете?
3. Что такое механическая обработка продуктов и для чего она используется?
4. Какие способы механической обработки продуктов вы знаете?
5. Что такое гидромеханическая обработка продуктов и в каких процессах она используется?
6. Что такое массообменные процессы и для чего они используются в технологии продуктов питания?
7. Что такое биотехнологические процессы и в каких технологических операциях они используются?
8. Что такое микробиологические процессы и как они влияют на качество и безопасность продуктов питания?
9. Какие существуют способы консервирования продуктов и каковы их преимущества и недостатки?
10. Что такое ферментативные процессы и какова их роль в технологии производства пищевых продуктов?
11. Какие этапы обработки и подготовки сырья включают в себя технологические процессы производства продуктов питания?
12. Какие процессы происходят при тепловой обработке продуктов и как это влияет на их свойства и качество?
13. Какие особенности имеют технологические процессы производства кулинарных изделий и блюд?
14. В чем заключается особенность технологических процессов производства продукции из мяса и рыбы?

Тема 3. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

1. Что такое полуфабрикаты и кулинарные изделия, и в чем их отличие?
2. Каковы основные этапы производства полуфабрикатов?
3. Что такое котлетная масса и как ее готовят?
4. Каковы особенности производства рубленых полуфабрикатов из мяса и птицы?
5. Как производят натуральные полуфабрикаты из мяса и мясных субпродуктов?
6. Какие существуют виды панировок и для чего их используют при производстве полуфабрикатов?
7. Что такое фарши и как их готовят?
8. Каковы особенности технологии производства мясных полуфабрикатов, предназначенных для жарки?
9. Каковы основные требования к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов?
10. Что такое кулинарные изделия и каковы основные виды их классификации?
11. Как производится подготовка овощей и грибов для кулинарного использования?
12. В чем особенности технологии приготовления кулинарных блюд из овощей и грибов?
13. Каковы особенности приготовления и подачи супов и соусов в кулинарных изделиях?
14. Что такое мучные кулинарные изделия и как происходит их приготовление и подача?
15. Каковы основные требования к качеству, безопасности и оформлению кулинарных изделий?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 1. Теоретические основы технологии производства продукции питания

1. Каковы основные определения и понятия в области технологии производства продукции питания?
2. Как можно классифицировать пищевое сырье, используемое в технологии производства?
3. На какие факторы следует обратить внимание при выборе технологии производства продукции питания?
4. Перечислите основные способы обработки сырья, используемые в производстве продуктов питания.
5. Что такое рациональное питание и какие основные принципы его организации?

6. Как определить пищевую ценность продуктов питания?
7. Каковы требования к качеству сырья и готовых продуктов в технологии производства пищи?
8. Какие методы используются для контроля качества продуктов питания?
9. С какими основными рисками и опасностями связано производство продуктов питания и какие меры следует принимать для их предотвращения?
10. Перечислите нормативные документы, регулирующие работу предприятий пищевой промышленности.

Тема 2. Технологические процессы производства продукции питания

1. Какие технологические процессы лежат в основе производства продуктов питания и в чем они заключаются?
2. Какова роль тепловой обработки продуктов и какие ее виды существуют?
3. Для чего используется механическая обработка продуктов и какие способы ее проведения известны?
4. В каких процессах применяется гидромеханическая обработка продукции?
5. В чем заключаются массообменные и биотехнологические процессы, и где они используются?
6. Какое влияние оказывают микробиологические и ферментативные процессы на производство пищевых продуктов?
7. В чем состоят этапы обработки и подготовки сырья в технологических процессах производства продуктов питания?
8. Как влияют процессы, происходящие при тепловой обработке, на свойства и качество продуктов?
9. В чем особенность технологических процессов производства кулинарных изделий и продукции из мяса и рыбы?
10. Каковы основные требования к качеству полуфабрикатов и кулинарных изделий, и какие процессы используются при их производстве?

Тема 3. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

1. Что такое полуфабрикаты, кулинарные изделия и в чем разница между ними?
2. Каковы основные этапы производства полуфабрикатов?
3. Как готовят котлетную массу?
4. Как производят рубленые полуфабрикаты из мяса и птицы?
5. Как производятся натуральные полуфабрикаты из мяса и мясные субпродукты?
6. Какие виды панировок существуют и для чего используются при производстве полуфабрикатов?
7. Что представляют собой фарши и как их изготавливают?
8. Как производятся подготовка овощей и грибов к кулинарному использованию?
9. В чем особенности приготовления кулинарных блюд из овощей и грибов?
10. Как готовятся и подаются супы и соусы в кулинарных изделиях?
11. Как определяются основные требования к качеству, безопасности и оформлению кулинарных изделий.

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 1. Теоретические основы технологии производства продукции питания

1. История развития технологии производства продуктов питания.
2. Классификация пищевого сырья, используемого в технологии производства.
3. Факторы, влияющие на выбор технологии производства продуктов питания.
4. Рациональное питание и его основные принципы.
5. Пищевая ценность продуктов питания и методы ее определения.
6. Контроль качества сырья и готовой продукции в пищевой промышленности.
7. Основные риски и опасности в производстве продуктов питания и меры их предупреждения.
8. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность предприятий пищевой промышленности.
9. Современные тенденции в технологии производства продуктов питания.
10. Инновационные методы обработки пищевого сырья в пищевой промышленности.

Тема 2. Технологические процессы производства продукции питания

1. Тепловая обработка продуктов питания: виды и применение.
2. Механическая обработка продуктов питания: методы и цели.
3. Гидромеханическая обработка пищевых продуктов: принципы и использование.
4. Массообменные процессы в технологии производства продуктов питания.
5. Биотехнологические процессы в пищевой промышленности: особенности и применение.
6. Микробиологические процессы в производстве продуктов питания: влияние на качество и безопасность.
7. Консервирование продуктов питания: способы и их влияние на качество продукции.
8. Ферментативные процессы в технологии пищевых продуктов.
9. Этапы обработки и подготовки пищевого сырья в технологических процессах.
10. Влияние тепловой обработки на свойства и качество пищевых продуктов.

Тема 3. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

1. Производство полуфабрикатов: основные этапы и требования к качеству.
2. Котлетная масса: приготовление и использование в кулинарии.
3. Рубленые мясные полуфабрикаты: производство и особенности.
4. Натуральные мясные полуфабрикаты: особенности производства и хранения.
5. Панировки в производстве полуфабрикатов: виды и назначение.
6. Фарши в кулинарии: виды, приготовление и применение.

7. Подготовка овощей и грибов для кулинарного использования: методы и особенности.
8. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд из овощей.
9. Приготовление и подача супов и соусов в кулинарных изделиях: традиции и инновации.
10. Мучные кулинарные изделия: приготовление и оформление.

Тестовые задания:

Тема 1. Теоретические основы технологии производства продукции питания

1. Какие основные этапы включает в себя технология производства продуктов питания?
 - а) Приемка сырья, его подготовка и обработка, формование, тепловая обработка, охлаждение и упаковка
 - б) Приемка и сортировка сырья, обработка, приготовление полуфабрикатов, тепловая и холодная обработка, упаковка и хранение
 - в) Приемка, хранение, подготовка и обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и готовых блюд, упаковка, маркировка и складирование
 - г) Все ответы верны
2. Что такое “прием сырья”?
 - а) Это процесс проверки качества и количества сырья
 - б) Это процесс очистки сырья от посторонних примесей
 - в) Это процесс контроля состояния тары и упаковки, а также проверка наличия и правильности маркировки
 - г) Все ответы верны
3. Что включает в себя “обработка и подготовка сырья”?
 - а) Все перечисленные ответы
 - б) Размораживание, очистку, сортировку, измельчение, перемешивание
 - в) Размораживание, удаление несъедобных частей, измельчение и перемешивание
 - г) Размораживание, мойку, очистку, нарезку и перемешивание
4. Что представляет собой процесс “формования”?
 - а) Придание изделию определенной формы
 - б) Приготовление теста для выпечки
 - в) Смешивание компонентов до однородной массы
 - г) Нет верного ответа
5. Что такое тепловая обработка пищевых продуктов?
 - а) Обработка продуктов под воздействием высоких температур для уничтожения микроорганизмов и обеспечения готовности продукта
 - б) Обработка продуктов паром
 - в) Обработка продуктов в микроволновой печи
 - г) Все вышеперечисленное
6. Какие этапы включает технология производства полуфабрикатов?
 - а) Замес теста, формование и выпечка
 - б) Подготовка сырья, приготовление фарша и теста, формование изделий, тепловая обработка и охлаждение
 - в) Разделка и обвалка мяса, приготовление теста и начинок, формование полуфабрикатов, тепловая обработка
 - г) Все указанные этапы
7. Что входит в технологию производства готовых блюд?
 - а) Приготовление полуфабрикатов и их тепловая обработка
 - б) Приготовление гарниров и соусов, подача, оформление и подогрев готовых блюд
 - в) Все вышеуказанные этапы
 - г) Приготовление супов и горячих блюд, приготовление холодных блюд и закусок
8. Что означает “тепловая обработка”?
 - а) Процесс обработки продуктов под воздействием тепла для достижения кулинарной готовности
 - б) Все варианты верны
 - в) Изменение структуры продуктов при высоких температурах
 - г) Удаление влаги из продуктов путем испарения
9. Что включает в себя подготовка сырья к производству?
 - а) Все варианты
 - б) Размораживание
 - в) Очистка
 - г) Измельчение
10. Что такое формование в технологии производства продуктов питания?
 - а) Придание продукту определенной формы
 - б) Приготовление теста
 - в) Смешивание ингредиентов
 - г) Нет правильного ответа

Тема 2. Технологические процессы производства продукции питания

1. Что такое тепловая обработка продуктов?

- а) Обработка продуктов высокими температурами для уничтожения микроорганизмов, подготовки продукта к употреблению и изменения его свойств.
- б) Обработка продуктов низкими температурами для сохранения их свежести и питательных веществ.
- в) Обработка продуктов давлением для изменения их консистенции и вкуса.
- г) Процесс смешивания различных продуктов для получения новых вкусов и текстур.

2. Какие виды тепловой обработки продуктов вы знаете?

- а) Жарка, варка, тушение, запекание, гриль, пассерование, бланширование.
- б) Заморозка, сушка, маринование, соление, квашение.
- в) Измельчение, перемешивание, взбивание.
- г) Ничего из перечисленного.

3. Какой вид тепловой обработки используется для приготовления мяса на гриле?

- а) Запекание
- б) Жарка
- в) Тушение
- г) Пассерование

4. Какой вид тепловой обработки применяется для приготовления супа?

- а) Варка
- б) Запекание
- в) Жарка
- г) Бланширование

5. Какой вид тепловой обработки используют для сохранения свежести продуктов?

- а) Варка
- б) Заморозка
- в) Сушка
- г) Маринование

6. Для чего используется механическая обработка продуктов питания?

- а) Для подготовки продуктов к тепловой обработке.
- б) Для измельчения продуктов до нужной консистенции.
- в) Для удаления несъедобных или вредных частей продукта.
- г) Все вышеперечисленные варианты верны.

7. Какой инструмент используется для измельчения продуктов?

- а) Нож.
- б) Мясорубка.
- в) Блендер.
- г) Терка.

8. Как называется процесс удаления несъедобных частей продукта?

- а) Чистка.
- б) Разделка.
- в) Очистка.
- г) Измельчение.

9. Какие продукты обычно требуют механической обработки перед приготовлением?

- а) Овощи.
- б) Фрукты.
- в) Мясо.
- г) Все продукты.

10. В каком процессе используется блендер?

- а) В приготовлении смузи.
- б) В измельчении мяса для фарша.
- в) В нарезке овощей для салата.
- г) Во всех перечисленных процессах.

Тема 3. Технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий

1. Какие этапы включает в себя технологический процесс производства полуфабрикатов и кулинарных изделий?

- а) Прием и хранение сырья
- б) Подготовка и обработка сырья
- в) Формование
- г) Тепловая обработка

- д) Охлаждение
- е) Упаковка
- ж) Маркировка

2. Что включает в себя прием и хранение сырья?

- а) Проверка качества и количества
- б) Контроль состояния тары и упаковки
- в) Проверка наличия и правильности маркировки
- г) Размораживание
- д) Очистка
- е) Сортировка
- ж) Измельчение
- з) Перемешивание

3. Что такое формование и какую роль оно играет в технологическом процессе?

- а) Формование — это процесс придания продукту определенной формы
- б) Формование может быть ручным или автоматизированным
- в) Формование необходимо для придания продукту правильной формы
- г) Формование используется для создания теста для выпечки
- д) Формование не является обязательным этапом технологического процесса

4. После тепловой обработки продукты:

- а) Охлаждаются
- б) Упаковываются
- в) Маркируются
- г) Подвергаются формованию

5. Упаковка может быть:

- а) Одноразовой
- б) Многократной
- в) Ручной
- г) Автоматизированной

6. Маркировка продукта включает информацию:

- а) О производителе
- б) Дате изготовления
- в) Сроке годности
- г) Всех перечисленных характеристик

7. Что является основным ингредиентом супов?

- а) Мясо
- б) Овощи
- в) Вода
- г) Все вышеперечисленное

8. Какие виды супов бывают?

- а) Мясные
- б) Рыбные
- в) Овощные
- г) Все вышеперечисленные

9. Что такое “инновации” в приготовлении супов?

- а) Использование новых ингредиентов
- б) Использование новых технологий приготовления
- в) Оба варианта верны

10. Какие технологии могут использоваться для приготовления супов?

- а) Варка
- б) Жарка
- в) Запекание
- г) Все варианты верны

семестр 6

Вопросы к устному опросу

Тема 4. Индустрия общественного питания

1. Что включает в себя индустрия общественного питания?

2. Каковы основные функции предприятий общественного питания?
3. Какие типы предприятий общественного питания вы знаете?
4. Что такое “кулинарный продукт” и какие требования к нему предъявляются?
5. Что такое система НАССР и зачем она нужна в общественном питании?
6. Что такое сертификация продукции и зачем она проводится?
6. Какие основные технологии используются при производстве кулинарной продукции?
7. Что такое тепловая обработка продуктов и какие виды тепловой обработки вы знаете?
8. Что такое механическая обработка продуктов и какие методы используются для этого?
9. Какие виды упаковки используются в общественном питании и какие функции они выполняют?
10. Что такое пищевая безопасность и как она обеспечивается на предприятиях общественного питания?
11. Какие требования предъявляются к работникам общественного питания и как они обучаются?
12. Что такое гигиена питания и какие правила необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?
13. Какие основные проблемы и вызовы стоят перед индустрией общественного питания в настоящее время?
14. Как технологии влияют на индустрию общественного питания и какие инновации уже внедрены?

Тема 5. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания

1. Что такое контроль качества продукции общественного питания и зачем он нужен?
2. Что такое безопасность продукции общественного питания и какие факторы на нее влияют?
3. Какие нормативные документы регулируют качество и безопасность продукции общественного питания в вашей стране?
4. Что такое системы менеджмента качества (СМК) и зачем они нужны предприятиям общественного питания?
5. Как проводится контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания?
6. Как осуществляется контроль качества готовой продукции и каким требованиям она должна соответствовать?
7. Что такое микробиологический контроль и как он проводится на предприятиях общественного питания?
8. Как проводится оценка качества и безопасности упаковки и маркировки продукции общественного питания?
9. Какие методы используются для контроля качества кулинарной обработки продукции общественного питания?
10. Что такое органолептическая оценка качества продукции и как она проводится?
11. Как осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований на предприятиях общественного питания?
12. Что такое мониторинг качества продукции и какие показатели он включает?
13. Какие современные методы и технологии используются для контроля и обеспечения качества продукции общественного питания?
14. Что такое прослеживаемость продукции и зачем она необходима на предприятиях общественного питания?

Тема 6. Современные технологии производства продукции общественного питания

1. Какие современные технологии используются в производстве продукции общественного питания, и какие преимущества они предоставляют?
2. Какие инновационные технологии применяются для оптимизации процессов приготовления пищи и улучшения качества продукции?
3. В чем заключается роль автоматизации и роботизации в индустрии общественного питания, и как это влияет на производительность и качество продукции?
4. Как использование альтернативных источников сырья и ингредиентов (например, растительных белков, функциональных продуктов) может способствовать развитию индустрии общественного питания и улучшению качества продукции?
5. Какую роль играют информационные технологии в индустрии общественного питания, и какие возможности они предоставляют для оптимизации производственных процессов и улучшения контроля качества продукции?
6. Что такое технологии быстрого питания (fast-casual), и как они меняют индустрию общественного питания, делая акцент на качестве, вкусе и удобстве для потребителя?
7. Какие экологические аспекты и принципы устойчивого развития учитываются в современных технологиях производства продукции общественного питания, и что это дает для улучшения качества и безопасности пищевых продуктов?
8. Каковы перспективы развития технологий производства продукции общественного питания с учетом требований к качеству, безопасности и экологичности пищевых продуктов в будущем?
9. Какие новые подходы к упаковке продукции общественного питания используются, и какие задачи они решают в контексте повышения качества, безопасности и сохранения свежести продуктов?
10. Какие передовые методы и технологии стерилизации и дезинфекции используются в индустрии общественного питания для обеспечения высокого уровня санитарии и гигиены на производстве?

Тема 7. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях

1. Какие особенности имеет организация производства продукции общественного питания на малых предприятиях?
2. Какие факторы необходимо учитывать при разработке концепции малого предприятия общественного питания?
3. Как выбрать подходящее помещение для малого предприятия общественного питания, учитывая требования к площади, расположению, инфраструктуре и безопасности?
4. Какие организационные структуры управления малым предприятием общественного питания наиболее эффективны?
5. Какие этапы включает в себя процесс планирования деятельности малого предприятия общественного питания?
6. Какие методы и инструменты используются для оценки и контроля эффективности работы малого предприятия общественного питания?
7. Как правильно организовать работу с поставщиками сырья и оборудования на малом предприятии общественного питания?
8. Какие законодательные и нормативные акты регулируют деятельность малых предприятий общественного питания в России и за рубежом?

8. Дайте определение термину “тепловая обработка продуктов” и перечислите различные виды тепловой обработки.
9. Объясните термин “механическая обработка продуктов” и приведите примеры методов обработки.
10. Приведите примеры видов упаковки, используемых в общественном питании, и опишите их функции.
11. Дайте определение понятию “пищевая безопасность” и опишите, как она достигается на предприятиях общественного питания.
12. Опишите, какие требования предъявляются к сотрудникам общественного питания и как происходит их обучение.
13. Дайте определение термину “гигиена питания” и перечислите основные правила, которые должны соблюдаться на предприятиях общественного питания.
14. Назовите основные проблемы и вызовы, стоящие перед индустрией общественного питания сегодня.

Тема 5. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания

1. Дайте определение контролю качества продукции общественного питания и объясните, почему он необходим.
2. Дайте определение безопасности продукции общественного питания и перечислите факторы, которые на нее влияют.
3. Перечислите нормативные документы, регулирующие качество и безопасность продукции общественного питания в вашей стране.
4. Объясните, что такое системы менеджмента качества (СМК) и почему они необходимы предприятиям общественного питания.
5. Опишите процесс контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.
6. Опишите процесс контроля качества готовой продукции и требования, которым она должна соответствовать.
7. Дайте определение микробиологическому контролю и опишите процесс его проведения на предприятиях общественного питания.
8. Опишите процесс оценки качества и безопасности упаковки и маркировки продукции общественного питания.
9. Перечислите методы контроля качества кулинарной обработки продукции общественного питания.
10. Дайте определение органолептической оценке качества продукции и опишите процесс ее проведения.
11. Опишите процесс осуществления контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований на предприятиях общественного питания.
12. Дайте определение мониторингу качества продукции и перечислите показатели, которые он включает.
13. Опишите современные методы и технологии контроля и обеспечения качества продукции общественного питания.

Тема 6. Современные технологии производства продукции общественного питания

1. Каковы современные технологии, используемые в производстве продукции общественного питания, и каковы преимущества, которые они предоставляют?
2. Какие инновационные технологии применяются для оптимизации процессов приготовления пищи и улучшения качества продукции?
3. Какова роль автоматизации и роботизации в индустрии общественного питания и как это влияет на продуктивность и качество?
4. Как использование альтернативных источников сырья и ингредиентов, таких как растительные белки и функциональные продукты, может способствовать развитию индустрии общественного питания и улучшать качество продукции?
5. Какова роль информационных технологий в индустрии общественного питания и какими возможностями они предлагают для оптимизации производственных процессов и контроля качества продукции?
6. В чем заключаются технологии быстрого питания и как они влияют на индустрию, делая акцент на вкусе, качестве и удобстве потребителя?
7. Какие экологические аспекты и принципы устойчивости учитываются в современных технологиях общественного питания и что они дают для улучшения качества и безопасности пищи?
8. Каковы перспективы развития технологий общественного питания с точки зрения качества, безопасности и экологии в будущем?
9. Каковы новые подходы к упаковке продуктов общественного питания и какие задачи решаются в контексте улучшения качества, безопасности и продления срока годности?
10. Каковы передовые методы и технологии дезинфекции, применяемые в общественном питании для поддержания высоких стандартов гигиены на производстве?

Тема 7. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях

1. Каковы особенности организации производства общественного питания на малых предприятиях?
2. Какие аспекты следует учитывать при разработке концепта малого предприятия общественного питания?
3. Каким образом выбирается подходящее помещение для такого предприятия, и какие требования при этом учитываются?
4. Какие управленческие структуры наиболее эффективны для малого предприятия общественного питания?
5. Из каких этапов состоит планирование деятельности малого предприятия общественного питания?
6. С помощью каких методов и инструментов оценивается и контролируется эффективность работы малого предприятия общественного питания?
7. Каким образом организуется работа с поставщиками на малом предприятии общественного питания?
8. Какие законы и нормативы регулируют деятельность малого предприятия общественного питания в России и в других странах?
9. Каким образом обеспечивается безопасность пищевых продуктов на малых предприятиях общественного питания согласно законодательству?
10. Каким образом организуются обучение и повышение квалификации сотрудников на малом предприятии общественного питания для улучшения качества предоставляемых услуг и производимой продукции?

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 5. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания

1. Контроль качества продукции общественного питания: цели, задачи и основные этапы.
2. Безопасность продукции общественного питания: факторы, влияющие и методы обеспечения.
3. Нормативные документы и системы менеджмента качества в общественном питании.
4. Микробиологический контроль в общественном питании: принципы, методы и значение.
5. Оценка качества упаковки и маркировки в индустрии общественного питания.
6. Контроль качества кулинарной обработки в общественном питании: методы и показатели.
7. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания: методы и критерии.
8. Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях общественного питания: цель, методы и требования.
9. Мониторинг качества продукции общественного питания: показатели и методы.
10. Современные методы и технологии обеспечения качества и безопасности в общественном питании.

Тема 6. Современные технологии производства продукции общественного питания

1. Роль инноваций и современных технологий в развитии индустрии общественного питания.
2. Современные технологии в производстве продукции общественного питания: особенности, преимущества и перспективы.
3. Инновационные технологии в оптимизации процессов приготовления пищи.
4. Роботизация и автоматизация в общественном питании: возможности и ограничения.
5. Использование альтернативных источников сырья в общественном питании: состояние и перспективы.
6. Информационные технологии в управлении качеством продукции общественного питания.
7. Технологии быстрого питания: особенности и тенденции развития.
8. Экологические аспекты и принципы устойчивого развития в общественном питании.
9. Новые подходы к упаковке в общественном питании и задачи в контексте сохранения качества и свежести продуктов.
10. Передовые методы и технологии стерилизации и дезинфекции в общественном питании.

Тема 7. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях

1. Особенности организации производства общественного питания на малых предприятиях.
2. Разработка концепта малого предприятия общественного питания.
3. Выбор подходящего помещения для малого предприятия общественного питания и требования к нему.
4. Эффективность управленческих структур на малом предприятии общественного питания.
5. Планирование деятельности малого предприятия общественного питания.
6. Оценка и контроль эффективности работы малого предприятия общественного питания.
7. Организация работы с поставщиками на малом предприятии общественного питания.
8. Законодательное регулирование деятельности малого предприятия общественного питания.
9. Обеспечение безопасности пищевых продуктов на малых предприятиях общественного питания по законодательству.
10. Организация обучения и повышения квалификации сотрудников малого предприятия общественного питания для повышения качества услуг и продукции.

Тестовые задания:

Тема 4. Индустрия общественного питания

1. Процесс разделения суспензий путем пропускания их через пористую перегородку, способную задерживать взвешенные частицы и пропускать фильтрат:
 - а) фильтрование
 - б) эмульгирование
 - в) прессование
2. Кофе- ... — это организация питания в ресторанах для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров, а также вне ресторанов (конференц-залах, холлах)
 - а) брейк
 - б) тайм
 - в) ланч
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее:
 - а) химическую ценность
 - б) вес
 - в) пищевую ценность
4. Яйца «в мешочек» варятся:
 - а) 2,5 мин.
 - б) 10 мин.
 - в) 5 мин.
5. Физиология питания:
 - а) наука о работе дыхательной системы
 - б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы
 - в) наука о функциях организма

- а) слева от тарелки
- б) справа от тарелки
- в) в тарелку

7. В соответствии с конспектом, общественное питание — это:

- а) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
- б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
- в) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
- г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

8. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

- а) для организации производства кулинарной продукции;
- б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- в) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

9. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

- а) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- в) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

10. Ресторан в нормативных документах определяется как:

- а) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- в) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канapé, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

Тема 5. Контроль качества и безопасности продукции общественного питания

1. Способы определения свежести рыбы:

- а) по запаху
- б) по характеру слизи на поверхности рыбы
- в) по вкусу

2. Способы определения качества мяса:

- а) по консистенции
- б) по вкусу
- в) по запаху

3. Назовите органолептические показатели качества гастрономических продуктов:

- а) консистенция, содержание жира, вкус
- б) способ тепловой обработки, содержание соли, запах
- в) содержание соли, содержание жира, запах
- г) консистенция, запах, вкус

4. При какой температуре следует хранить гастрономические продукты:

- а) 4-6°C
- б) 15-20°C
- в) 20-25°C
- г) -2, - 4°C

5. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

- а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- б) запаху, внешнему виду, температуре
- в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции
- г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

6. Кто осуществляет контроль качества продукции предприятий общественного питания?

- а) санитарно-технологические пищевые лаборатории;
- б) бухгалтерия предприятия;

г) неотравляемость.

8. В чем преимущество органолептического метода исследования перед другими методами?

- а) быстрота оценки;
- б) субъективность оценки;
- в) объективность оценки;
- г) невозможность установления химического состава.

9. Как определяют степень термического окисления фритюрного жира?

- а) колориметрированием;
- б) рефрактометрированием;
- в) нефелометрированием;
- г) йодометрией.

10. Какой метод исследования применяют для выявления источников бактериального загрязнения в случае пищевых отравлений?

- а) химический;
- б) физический;
- в) бактериологический;
- г) органолептический.

Тема 6. Современные технологии производства продукции общественного питания

1. Что относится к современным технологиям в производстве продукции общественного питания?

- а) Использование традиционных методов приготовления
- б) Инновационные технологии в приготовлении пищи
- в) Использование автоматизированного оборудования
- г) Все вышеперечисленное

2. Что из перечисленного относится к инновационным технологиям в общественном питании?

- а) Роботизация
- б) Использование искусственного интеллекта
- в) Приготовление пищи на открытом огне
- г) Приготовление пищи в традиционной печи

3. Что такое автоматизация и роботизация в общественном питании?

- а) Замена человеческого труда машинами и роботами
- б) Использование традиционных кухонных инструментов
- в) Применение ручного труда
- г) Использование новых методов приготовления

4. Что является основным направлением современных технологий общественного питания в области экологии?

- а) Уменьшение использования природных ресурсов
- б) Увеличение потребления природных ресурсов
- в) Создание безотходных технологий
- г) Все перечисленное

5. Что такое информационные технологии в общественном питании?

- а) Системы управления базами данных
- б) Системы мониторинга качества продукции
- в) Системы автоматизации процессов приготовления пищи
- г) Все перечисленные

6. Назовите редкие овощи для приготовления сложных холодных блюд:

- а) бамя, кабачки, картофель
- б) бамя, артишоки, физалис
- в) лук-парей, цуккини, тыква
- г) савойская капуста, картофель, морковь

7. Какие основные отличия fast-casual от классических фастфуд-ресторанов?

- а) Более высокое качество продуктов
- б) Большие порции
- в) Более медленное обслуживание
- г) Наличие алкогольных напитков

8. Как обеспечивается свежесть продуктов в fast-casual ресторанах?

- а) За счет использования замороженных продуктов
- б) За счет более частого обновления меню
- в) За счет доставки продуктов напрямую от производителей
- г) За счет хранения продуктов в специальных условиях

9. Какие основные технологии используются в fast-casual ресторанах для ускорения обслуживания?

- а) Автоматизация процессов
- б) Использование роботов
- в) Обучение персонала быстрым техникам приготовления
- г) Все вышеперечисленное

10. Какая основная тенденция наблюдается в меню fast-casual ресторанов?

- а) Увеличение количества вегетарианских блюд
- б) Уменьшение количества мясных блюд
- в) Увеличение количества фастфуд-блюд
- г) Уменьшение размера порций

Тема 7. Основы организации производства продукции общественного питания на малых предприятиях

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- а) для приема и хранения продуктов;
- б) административно-бытовые;
- в) производственные;
- г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) холодный цех;
- б) овощной цех;
- в) мясной цех;
- г) рыбный цех.

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- а) кондитерский цех;
- б) моечная кухонной посуды;
- в) холодный цех;
- г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- а) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- в) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- а) моечная столовой посуды;
- б) сервизная;
- в) хлеборезка;
- г) мастерские.

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- а) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- в) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- а) припускание;
- б) сортировка;
- в) бланширование;
- г) пассерование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- а) припускание;
- б) порционирование;
- в) оформление;
- г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- а) заготовочными;
- б) доготовочными;
- в) предприятиями с полным циклом производства;
- г) предприятиями с неполным циклом производства.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- а) 2,5 м;
- б) 2,4 м;
- в) 2,55 м;
- г) 1,8 м.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Семестр 5

Перечень вопросов к зачету:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что такое технология производства продукции питания?
2. Какие основные этапы включает в себя технология производства продукции питания?
3. Что включает в себя подготовка сырья для производства продукции питания?
4. Какие существуют методы тепловой обработки продуктов питания?
5. Что означает "формование" в технологии производства продукции питания?
6. В чем заключается процесс охлаждения продуктов питания?
7. Какие функции выполняет упаковка в технологии производства продукции питания?
8. Что представляет собой маркировка продуктов питания? Какую информацию она должна содержать?
9. Какие виды оборудования используются в процессе производства продукции питания?
10. Какие инновационные подходы и технологии применяются в современном производстве продуктов питания?
11. Перечислите основные технологические процессы производства продукции питания.
12. Опишите процесс подготовки сырья для производства продуктов питания.
13. В чем заключается процесс формования продуктов питания?
14. Какие методы тепловой обработки используются в производстве продуктов питания?
15. Какова роль охлаждения в процессе производства продуктов питания?
16. В чем заключаются функции упаковки в процессе производства продуктов питания?
17. Что такое маркировка продуктов питания и какую информацию она должна содержать?
18. Какое оборудование используется в процессе производства продуктов питания?
19. Какие инновационные подходы и технологии используются в современном производстве продуктов питания?
20. Перечислите и опишите основные этапы технологического процесса производства продуктов питания.
21. Дайте определение термину "полуфабрикат" в контексте производства продуктов питания.
22. Какие основные этапы включает в себя процесс производства полуфабрикатов?
23. Опишите технологию производства мясных полуфабрикатов.
24. В чем заключается подготовка сырья для производства полуфабрикатов?
25. Какие существуют методы формования полуфабрикатов?
26. Какие способы тепловой обработки применяются при производстве полуфабрикатов?
27. Какова роль процесса охлаждения в производстве полуфабрикатов?
28. Какие функции выполняет упаковка при производстве и реализации полуфабрикатов?
29. В чем состоит процесс маркировки полуфабрикатов и какую информацию он должен содержать?
30. Приведите примеры инновационных технологий и подходов, используемых в современном производстве полуфабрикатов.

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Опишите основные этапы технологического процесса производства продукции питания.
2. Как осуществляется подготовка сырья для производства продуктов питания?
3. Что включает в себя процесс формования продуктов питания?
4. Какие методы тепловой обработки продуктов вы знаете?
5. Какую роль играет охлаждение продуктов в процессе их производства?
6. Какова функция упаковки в процессе производства и реализации продукции питания?
7. В чем состоит процесс маркировки продуктов питания и какую информацию он содержит?
8. Опишите основные виды оборудования, используемого в процессе производства продуктов питания.
9. Приведите примеры инноваций и технологий, применяемых в современном производстве продуктов питания.
10. Разработайте технологическую схему производства продукции питания, включая все необходимые этапы и операции.
11. Какие технологические процессы используются при производстве продуктов питания?
12. Охарактеризуйте процесс подготовки сырья для производства продуктов питания.
13. Как происходит процесс формования продуктов питания?
14. Опишите различные методы тепловой обработки, используемые в производстве продуктов питания.
15. Какова роль охлаждения продуктов в процессе производства?
16. Какую функцию выполняет упаковка в процессе производства и продажи продуктов питания?
17. Опишите процесс маркировки продуктов и какую информацию он включает.
18. Приведите примеры оборудования, используемого при производстве продуктов питания.
19. Каковы примеры инноваций и технологий в современном производстве пищевых продуктов?
20. Создайте технологическую карту производства продукта питания, включая все этапы и процессы.
21. Дайте определение понятию "полуфабрикат" в контексте пищевой промышленности.

22. Перечислите основные этапы процесса производства полуфабрикатов.
23. Охарактеризуйте технологию производства мясных полуфабрикатов.
24. Как осуществляется подготовка сырья для производства полуфабрикатов?
25. Приведите различные способы формования полуфабрикатов.
26. Опишите применяемые при производстве полуфабрикатов методы тепловой обработки.
27. Роль охлаждения в производственном процессе полуфабрикатов.
28. Какую функцию упаковка выполняет при производстве и продаже полуфабрикатов?
29. Опишите процесс маркировки полуфабрикатов и содержащуюся в нем информацию.
30. Примеры инновационных технологий и методов, используемых в современной промышленности для производства полуфабрикатов.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы работаете на производстве мясных полуфабрикатов и заметили, что последнее время качество продукции снижается. Вам необходимо определить причину и предложить решение данной проблемы.
2. Вы столкнулись с проблемой при формировании котлет - фарш не держится и котлеты разваливаются. Каковы могут быть причины и как их устранить?
3. Вам поручено разработать новый рецепт мясного блюда с использованием инновационных технологий. Какие технологии и ингредиенты вы бы использовали?
4. На производстве замороженных овощей и фруктов возникла проблема с упаковкой - продукция после разморозки имеет неприятный вкус и запах. В чем может быть причина и как ее устранить?
5. Вы заметили, что при тепловой обработке овощей они теряют свою форму и цвет. Какие методы приготовления можно использовать, чтобы сохранить внешний вид и питательные свойства овощей?

Практико-ориентированные задания:

1. Расчет калорийности блюда: предложите рецепт блюда из курицы и рассчитайте его калорийность.
2. Сравнительный анализ: проведите сравнительный анализ различных способов приготовления мяса (жарка, варка, тушение и т.д.) и определите наиболее подходящий способ с точки зрения сохранения питательных веществ и уменьшения калорийности.
3. Разработка нового продукта: предложите идею нового продукта в области здорового питания и разработайте технологию его производства.
4. Решение проблемы: опишите проблему, связанную с технологией производства продуктов питания, и предложите решение этой проблемы.
5. Исследование рынка: проведите исследование рынка продуктов питания и определите тенденции развития отрасли.
6. Создание технологической карты: создайте технологическую карту приготовления блюда с учетом всех необходимых этапов и операций.
7. Управление ресурсами: разработайте план закупок продуктов и оборудования для открытия собственного предприятия в области общественного питания.
8. Оценка рисков: проведите оценку рисков, связанных с внедрением новых технологий в производство продуктов питания, и предложите меры по снижению этих рисков.

Мини-кейсы:

1. Мини-кейс "Разработка нового продукта": Студентам предлагается разработать концепцию нового продукта в сфере питания (например, нового вида йогурта или мороженого). Они должны предложить идеи для названия, упаковки, а также описать процесс производства и маркетинга.
2. Мини-кейс "Анализ рынка": Студенты анализируют рынок продуктов питания и выявляют основные тенденции и проблемы. Они должны определить, какие продукты наиболее популярны, какие проблемы возникают у производителей и потребителей, и предложить свои решения.
3. Мини-кейс "Управление ресурсами": Студенты разрабатывают план управления ресурсами для предприятия питания. Они должны спланировать закупки продуктов, оборудования и других ресурсов, а также определить оптимальные способы их использования.
4. Мини-кейс "Оценка рисков": Студентам предлагается оценить риски, связанные с внедрением новых технологий на предприятии питания. Они должны проанализировать возможные риски и предложить меры по их снижению.
5. Мини-кейс "Решение проблемы": Студенты решают конкретную проблему, связанную с производством продуктов питания. Например, они могут предложить решение проблемы низкого качества продукции, неэффективного использования ресурсов или несоответствия требованиям безопасности.

Итоговое тестирование:

1. Что значит "охлаждение" в технологии производства продуктов питания?
 - а) Снижение температуры продукта для сохранения его качества
 - б) Нагревание продукта для ускорения процесса приготовления
 - в) Отделение жидкости из продукта
 - г) Все ответы верные
2. Что подразумевает под собой тепловая обработка продуктов питания?
 - а) Обработка продуктов при помощи высоких температур для уничтожения микробов и подготовки продукта к

- б) Измельченные овощи
- в) Измельченное мясо

7. Какие бывают виды фаршей?

- а) Мясной
- б) Рыбный
- в) Овощной
- г) Фруктовый

8. Какие ингредиенты обычно используются при приготовлении мясного фарша?

- а) Мясо
- б) Лук
- в) Чеснок
- г) Соль и перец

9. Какие технологии используются при приготовлении фарша?

- а) Смешивание ингредиентов
- б) Термическая обработка
- в) Измельчение мяса

10. В каких блюдах используется фарш?

- а) Котлеты
- б) Пироги
- в) Пельмени
- г) Все вышеперечисленное

11. Каковы основные этапы технологии производства мясных полуфабрикатов?

- а) Подготовка сырья
- б) Формование
- в) Тепловая обработка
- г) Охлаждение
- д) Упаковка

12. В чем особенность подготовки сырья для производства мясных полуфабрикатов для жарки?

- а) Сырье должно быть свежим
- б) Сырье должно быть правильно размороженным
- в) Сырье может быть предварительно замариновано
- г) Сырье может быть нарезано особым образом для лучшей жарки

13. Как происходит формование мясных полуфабрикатов для жарки?

- а) Полуфабрикаты могут быть сформированы в виде котлет, тефтелей, фрикаделек
- б) Форма полуфабрикатов может быть разной в зависимости от рецепта
- в) Полуфабрикаты могут быть предварительно обвалианы в панировке
- г) Полуфабрикаты могут быть заморожены для длительного хранения

14. В чем отличие тепловой обработки мясных полуфабрикатов для жарки от других видов тепловой обработки?

- а) Жарка является основным видом тепловой обработки мясных полуфабрикатов
- б) Жарка производится на сковороде, в духовке или на гриле
- в) Время и температура жарки могут варьироваться в зависимости от размера и вида полуфабрикатов
- г) Жаренные полуфабрикаты могут быть дополнительно запечены или обжарены после тепловой обработки

15. Для чего используются соусы в кулинарии?

- а) Для улучшения вкуса
- б) Для украшения
- в) Для придания блюду определенной текстуры
- г) Все варианты верны

16. Какие ингредиенты обычно используются для приготовления соусов?

- а) Специи
- б) Жиры
- в) Уксус
- г) Все варианты верны

17. Какие инновации могут быть использованы при приготовлении соусов?

- а) Использование необычных ингредиентов
- б) Применение новых методов приготовления
- в) Все варианты верны

Семестр 6

Перечень вопросов к экзамену:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что такое общественное питание?
2. Какие виды предприятий общественного питания вы знаете?
3. Каковы основные функции предприятия общественного питания?
4. Перечислите основные требования к предприятиям общественного питания.
5. Какие санитарно-гигиенические нормы необходимо соблюдать на предприятиях общественного питания?
6. Что включает в себя организация снабжения на предприятии общественного питания?
7. Какие есть способы кулинарной обработки пищи?
8. Что входит в обязанности повара на предприятии общественного питания?
9. Что представляет собой бракеражный процесс на предприятии общественного питания и для чего он нужен?
10. Какие особенности работы в горячем цеху?
11. Что такое контроль качества продукции общественного питания?
12. Какие основные показатели качества продукции общественного питания вы знаете?
13. Какие существуют методы контроля качества продукции общественного питания?
14. Что представляет собой бракераж продукции общественного питания и как он проводится?
15. Какие требования предъявляются к условиям хранения продукции общественного питания на предприятии?
16. Какие могут быть последствия для предприятия и потребителей при нарушении качества и безопасности продукции общественного питания?
17. Какие основные методы контроля безопасности продукции общественного питания используются?
18. Что включает в себя контроль соблюдения санитарных норм и правил на предприятии общественного питания?
19. Какие показатели характеризуют пищевую ценность продукции общественного питания?
20. Какие факторы влияют на изменение качества продукции общественного питания в процессе хранения и реализации?
21. Какие современные технологии используются в производстве продукции общественного питания?
22. Что такое молекулярная кухня и в чем ее особенности?
23. Что такое су-вид и как эта технология используется в общественном питании?
24. Какие новые виды оборудования используются на предприятиях общественного питания и какие функции они выполняют?
25. Что такое шоковая заморозка и как она используется в общественном питании?
26. Что такое вакуумная упаковка и как она влияет на сохранение качества продукции общественного питания?
27. Что такое ферментация и как этот процесс используется в производстве продуктов питания?
28. Какие инновационные методы хранения продуктов используются в общественном питании и как они влияют на качество продуктов?
29. Что такое безглютеновые и безлактозные продукты и как они производятся?
30. Что такое персонализированное питание и как оно достигается с помощью современных технологий?
31. В чем особенности организации производства на малых предприятиях общественного питания?
32. Как осуществляется планирование производства на малых предприятиях?
33. Как осуществляется снабжение малых предприятий общественного питания сырьем и материалами?
34. Как организуется работа на кухне малого предприятия общественного питания?
35. Как осуществляется контроль качества продукции на малых предприятиях общественного питания?
36. Как осуществляется организация труда на малых предприятиях общественного питания?
37. Как осуществляются санитарные нормы и правила на малых предприятиях общественного питания?
38. Как осуществляется учет и отчетность на малых предприятиях общественного питания?
39. Как осуществляется техника безопасности на малых предприятиях общественного питания?
40. В каких случаях необходимо лицензирование деятельности малого предприятия общественного питания и что оно предполагает?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Как организовать работу предприятия общественного питания?
2. Как составить меню для предприятия общественного питания?
3. Как осуществлять закупки продуктов и оборудования для предприятия общественного питания?
4. Как организовать процесс приготовления пищи на предприятии общественного питания?
5. Как контролировать качество продукции на предприятии общественного питания?
6. Как организовать хранение и транспортировку продуктов на предприятии общественного питания?
7. Как разработать систему контроля качества на предприятии общественного питания?
8. Как организовать работу персонала на предприятии общественного питания?
9. Как обеспечить соблюдение санитарных норм и требований на предприятии общественного питания?
10. Как управлять рисками и обеспечивать безопасность продукции на предприятии общественного питания?
11. Как проводить контроль качества продукции общественного питания?
12. Как определить пищевую ценность продукции общественного питания?
13. Как оценить качество продукции общественного питания по органолептическим показателям?
14. Как использовать методы контроля безопасности продукции общественного питания?
15. Как проверить соблюдение санитарных норм на предприятии общественного питания?
16. Как провести бракераж продукции общественного питания?
17. Как оценить изменения качества продукции общественного питания при хранении и реализации?
19. Как контролировать условия хранения продукции общественного питания на предприятии?

22. Как применять современные технологии в производстве продукции общественного питания?
23. Как использовать технологии молекулярной кухни для создания новых блюд?
24. Как использовать технологию су-вид для приготовления продуктов?
25. Как выбрать и использовать новое оборудование на предприятиях общественного питания?
26. Как использовать шоковую заморозку для сохранения качества продуктов?
27. Как использовать вакуумный упаковку для продления срока годности продуктов?
28. Как использовать ферментацию для создания новых продуктов питания?
29. Как использовать инновационные методы хранения продуктов для сохранения их качества?
30. Как производить безглютеновые и безлактозные продукты?
31. Как использовать персонализированное питание для улучшения качества блюд?
32. Как организовать производство продукции общественного питания на малом предприятии?
33. Как спланировать производство на малом предприятии общественного питания?
34. Как осуществить снабжение малого предприятия общественного питания сырьём и материалами?
35. Как организовать работу кухни на малом предприятии общественного питания?
36. Как проконтролировать качество продукции на малом предприятии общественного питания?
37. Как организовать труд на малом предприятии общественного питания?
38. Как соблюсти санитарные нормы на малом предприятии общественного питания?
39. Как вести учёт и отчётность на малом предприятии общественного питания?
40. Как соблюдать технику безопасности на малом предприятии общественного питания?
41. Когда требуется лицензирование малого предприятия общественного питания, и что оно включает?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы работаете поваром в ресторане и вам нужно приготовить сложное блюдо. Какие методы и приемы приготовления вы будете использовать для достижения наилучшего результата?
2. Вам нужно закупить продукты для своего кафе. На что вы будете обращать внимание при выборе поставщиков и продуктов?
3. Вы работаете в службе доставки еды и вам нужно доставить заказ клиенту. Какие меры вы предпримете, чтобы обеспечить свежесть и качество еды при доставке?
4. Вы открываете новое предприятие общественного питания. Какие шаги вы предпримете для успешного старта и привлечения клиентов?
5. Вы работаете официантом в кафе и вам нужно обслужить большой банкет. Какие навыки и знания вы примените, чтобы успешно справиться с этой задачей?
6. Вы работаете менеджером в ресторане и у вас возникли проблемы с одним из сотрудников. Какие действия вы предпримете для разрешения конфликта и сохранения рабочей атмосферы?
7. Вы работаете шеф-поваром в элитном ресторане и получили заказ на приготовление сложного и необычного блюда. Какие ингредиенты и методы приготовления вы выберете, чтобы удовлетворить запрос клиента?
8. Вы планируете открыть свое предприятие общественного питания, но не знаете, с чего начать. Какие шаги нужно предпринять для регистрации и лицензирования бизнеса?

Практико-ориентированные задания:

1. Вы являетесь сотрудником предприятия общественного питания и вам необходимо провести контроль качества и безопасности выпускаемой продукции. Какие методы вы будете использовать и какие документы проверять?
2. Вы закупаете продукты для своего предприятия общественного питания. Как вы проверите их качество и безопасность перед использованием в приготовлении блюд?
3. У вас есть ресторан и вы хотите внедрить систему контроля качества и безопасности продукции. Какие шаги вы предпримете для этого?
4. Вам необходимо провести бракераж готовой продукции. Как вы это сделаете и какие показатели будете оценивать?
5. У вас возникли сомнения в качестве и безопасности продуктов, которые вы используете на своем предприятии. Какие действия вы предпримете, чтобы разрешить эту ситуацию?
6. Вам нужно проверить соблюдение санитарных норм на своем предприятии. Как вы это сделаете?
7. У вас появились подозрения, что один из сотрудников нарушает правила хранения продуктов. Какие действия вы предпримете?
8. Вы хотите проверить пищевую ценность блюд, которые готовят на вашем предприятии. Какие методы для этого вы используете?
9. Вам нужно использовать молекулярную кухню для приготовления блюда. Какие методы и ингредиенты вы будете использовать?
10. У вас есть возможность использовать технологию су-вид на своем предприятии. Как вы будете ее использовать?
11. Вам необходимо выбрать новое оборудование для своего предприятия. Какие функции и характеристики вы будете учитывать при выборе?
12. У вас возникла необходимость в шоковой заморозке продуктов. Как вы ее проведете и какие продукты будете замораживать?
13. Вам нужно упаковать продукты в вакуум. Какие продукты вы выберете и как проведете упаковку?
14. У вас появилась возможность использовать ферментацию в производстве продуктов. Как вы это сделаете?
15. Вам нужно сохранить качество продуктов с помощью инновационных методов хранения. Какие методы вы выберете?
16. Вам нужно произвести безглютеновый или безлактозный продукт. Как вы его изготовите?
17. У вас есть возможность предложить клиентам персонализированное питание. Как вы это сделаете?

- в) для определения сочности блюда;
- г) для определения однородности блюда.

3. Кому предоставляется право личного бракеража пищи?

- а) молодым поварам;
- б) поварам с большим трудовым стажем;
- в) квалифицированным поварам;
- г) заведующему производством.

4. Какая оптимальная температура должна быть в помещении, где проводят органолептическую оценку блюд?

- а) 20 °С;
- б) 30 °С;
- в) 17 °С;
- г) 27 °С.

5. Каким методом определяют содержание SO₂ в сульфитированном картофеле?

- а) йодометрическим;
- б) рефрактометрическим;
- в) нефелометрическим;
- г) методом Мора.

6. К гастрономическим продуктам относятся:

- а) сырьё
- б) деликатесные продукты из мяса и рыбы
- в) блюда
- г) кондитерские изделия

7. Назовите ассортимент мясных гастрономических продуктов.

- а) колбаса, пельмени, окорок сырокопчёный
- б) ветчина, говядина, буженина
- в) колбаса, ветчина, сосиски
- г) сосиски, сардельки, хинкали

8. Назовите ассортимент рыбных гастрономических продуктов:

- а) икра, сёмга, лосось
- б) сёмга соленая, лосось, треска
- в) осетрина, рыба жаренная, кета солёная
- г) форель копчёная, сёмга соленая, икра

9. Назовите органолептические показатели качества гастрономических продуктов:

- а) консистенция, содержание жира, вкус
- б) способ тепловой обработки, содержание соли, запах
- в) содержание соли, содержание жира, запах
- г) консистенция, запах, вкус

10. При какой температуре следует хранить гастрономические продукты:

- а) 4-6°С
- б) 15-20°С
- в) 20-25°С
- г) -2, - 4°С

11. Назовите ассортимент твердых сыров:

- а) швейцарский, голландский, моцарелла
- б) швейцарский, голландский, пармезан
- в) маскарпоне, чеддер, эдамский
- г) брынза, маскарпоне, голландский

12. Ассортимент грибов используемых для приготовления сложных холодных блюд:

- а) лисички, опята, сморчки
- б) шампиньоны, грузди, опята
- в) трюфели, шиитаке, хошимини
- г) белые грибы, грузди, трюфели

13. Назовите редкие овощи для приготовления сложных холодных блюд:

- а) бамя, кабачки, картофель
- б) бамя, артишоки, физалис
- в) лук-парей, цуккини, тыква
- г) савойская капуста, картофель, морковь

14. Они являются копилкой витаминов, минеральных солей, фитонцидов, клетчатки, эфирных масел:

- а) рыбные продукты
- б) яичные продукты
- в) гастрономические продукты
- г) овощи

15. Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:

- а) вино, васаби, сахар
- б) вино, сметана, соль
- в) масло, соль, уксус
- г) масло, желатин, уксус

16. К каким сырам относятся ломтевые, колбасные и пастообразные:

- а) к плавленным
- б) к мягким
- в) к твердым
- г) к сычужным

17. У какого продукта название происходит от способа производства:

- а) картофель
- б) сыр
- в) мясо
- г) колбаса

18. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- а) стеллажи;
- б) подтоварники;
- а) холодильники;
- г) бойлеры.

19. Субпродукты – это;

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

20. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

21. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

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 элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

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

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу,

а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

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

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

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

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

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

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

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

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

1. Титульный лист

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

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

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

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

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.

- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.

- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.

- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее

совершенствование уже известного).

- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

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

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

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

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

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

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

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают

обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). 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	Кокшаров А. А., Подлегаева Т. В. Технология производства ресторанной продукции [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 145 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186340
Л.1.2	Линич Е. П., Сафонова Э. Э. Функциональное питание [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 180 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/213026
Л.1.3	Шокина Ю. В. Рациональное питание. Теория и практика [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 140 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/262517
Л.1.4	Палий Н. С. Экономика предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021. - 144 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602201
Л.1.5	Черевко А.И., Михайлов В.М., Новикова Е.В., Балацкая Н.Ю., Варыпаева Л.М., Давыдова О.Ю., Каленик К.В., Кононенко Т.П., Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Федак В.И., Черевко А.И., Михайлов В.М. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет [Электронный ресурс]:Энциклопедия. - Москва: КноРус, 2024. - 176 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950613
Л.1.6	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 248 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=699341
Л.1.7	Чернова Е. В., Баженова Т. С., Котова Н. П. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. - 260 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739
Л.1.8	Гареев Р.Р. Организация деятельности сотрудников службы питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2024. - 143 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950243
Л.1.9	Черевко А.И., Михайлов В.М., Новикова Е.В., Горбань В.Г., Дуденко Н.В., Колесникова М.Б., Мглинец А.И., Павлоцкая Л.Ф., Пивоваров П.П., Серик М.Л., Шильман Л.З., Черевко А.И., Михайлов В.М. Энциклопедия питания. Том 1. Организм человека и питание [Электронный ресурс]:Энциклопедия. - Москва: КноРус, 2024. - 216 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950604
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	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	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.8	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/
7.3.9	База данных международного индекса научного цитирования Scopus. Режим доступа: http://www.scopus.com/
7.3.10	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.11	Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.12	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/

7.3.13	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.14	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.15	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.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; Кофемашинa; 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, фризeр, 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
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____
И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____
И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2028 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2028 г. № ____
И.о. зав. кафедрой _____