

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

**Кафедра «Социально-экономические науки»**



«Утверждаю»  
Директор БИТУ (филиал)  
ФГБОУ ВО «МГУТУ  
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»  
Е.В. Кузнецова  
«29» июня 2023 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.ДВ.04.02 – Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания**

Направление подготовки 38.03.01 Экономика

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Экономика предприятий пищевой промышленности

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. №1327, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Экономика предприятий пищевой промышленности».

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана группой в составе:  
к.т.н., доцент Пономарев Е.Е.  
к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы к.э.н., доцент кафедры «Социально-экономические науки»



Е.Н. Мельникова

(подпись)

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Социально-экономические науки»  
Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующего кафедрой «Социально-экономические науки»,  
к.э.н.



Н.П. Братишко

## Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) .....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	8
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	8
6. Перечень практических занятий .....	8
6.1. План самостоятельной работы студентов .....	9
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов .....	12
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	13
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	13
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	14
10. Образовательные технологии:.....	14
11. Оценочные средства (ОС).....	15
11.1. Оценочные средства текущего контроля .....	16
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации .....	20
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...23	
13. Лист регистрации изменений .....	24

## **1. Цели и задачи дисциплины (модуля)**

Целью дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» является овладение будущими специалистами: комплексом систематизированных знаний, умений и навыков о научных основах организации технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности; пониманием необходимости осуществления технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.

Задачами дисциплины являются:

- теоретические основы рационального осуществления технологических процессов производства продукции на предприятиях пищевой промышленности;
- рациональные принципы планирования, организации и совершенствования основных технологических процессов производства продукции в предприятиях пищевой промышленности;
- основные принципы и способы рационального использования пищевого сырья при производстве продукции в предприятиях пищевой промышленности;
- перспективные направления расширения ассортимента пищевой продукции;
- основные принципы организации и осуществления бракеражно-лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции в предприятиях пищевой промышленности;
- современные тенденции совершенствования техники и технологий предприятий пищевой промышленности;
- рациональные принципы осуществления поиска, выбора и использования новой информации для совершенствования работы предприятий пищевой промышленности.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.01 Экономика дисциплина «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» относится к вариативной части «Дисциплины (по выбору)» учебного плана и имеет индекс Б1.В.ДВ.04.02.

Дисциплина «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: основы предпринимательства; теория менеджмента, маркетинг, информационные технологии в профессиональной деятельности, экономика предприятия, бухгалтерский учет и анализ, экономика отраслей пищевой промышленности, управление персоналом предприятий пищевой промышленности. Основные положения дисциплины должны быть использованы при изучении следующих дисциплин: товароведение продовольственных товаров, идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

Процесс изучения дисциплины (модуля) «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, направленность (профиль) «Экономика предприятий пищевой промышленности» следующих компетенций:

ПК-10 - способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** современные технологические процессы, порядок и этапы создания предприятий общественного питания; основные правила работы предприятий общественного питания; основные направления научно-технического прогресса в общественном питании;

**уметь:** использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства; обосновывать перспективные направления развития производственной деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации для улучшения деятельности предприятия индустрии питания; использовать основные методы и формы обслуживания различных контингентов потребителей;

**владеть:** навыками осуществления технологических процессов с позиций безопасности для жизни и здоровья потребителей; навыками самостоятельной научной и исследовательской работы; основными направлениями развития общественного питания в условиях рыночных отношений.

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	
ПК-10 - способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знает:	современные технологические процессы, порядок и этапы создания предприятий общественного питания; основные правила работы предприятий общественного питания; основные направления научно-технического прогресса в общественном питании
	Умеет:	использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства; обосновывать перспективные направления развития производственной деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации для улучшения деятельности предприятия индустрии питания; использовать основные методы и формы обслуживания различных контингентов потребителей
	Владеет:	навыками осуществления технологических процессов с позиций безопасности для жизни и здоровья потребителей; навыками самостоятельной научной и исследовательской работы; основными направлениями развития общественного питания в условиях рыночных отношений

**4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестр
		8
<b>Аудиторные занятия* (контактная работа)</b>	44	44
В том числе:		
Лекции	16	16
Практические занятия (ПЗ)	28	28
<b>Самостоятельная работа* (всего)</b>	118	118
Вид промежуточной аттестации	54	экзамен
Общая трудоемкость	часы	216
	зачетные единицы	6

\* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной

работы устанавливается индивидуальным учебным планом<sup>1</sup>.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости в электронной информационно-образовательной среде.

## **5. Содержание дисциплины (модуля)**

### **5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)**

#### **Раздел 1. Общие представления о технологическом процессе производства продукции общественного питания**

##### **Тема 1. Общая характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. (ПК-10)**

Общественное питание. Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарные изделия, кулинарная продукция, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура. Нормативно – техническая документация, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания. Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции общественного питания. Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микро-биологические). Реализация кулинарной продукции. Условия и сроки хранения. Упаковка и транспортирование. Утилизация отходов.

##### **Тема 2. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработки. (ПК-10)**

Понятие, объекты и метод классификации. Разделение кулинарной продукции на группы и ее ассортимент. Ассортимент продукции общественного питания и направления его совершенствования. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы и приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания.

#### **Раздел 2. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции.**

##### **Тема 3. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции. (ПК-10)**

Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции. Структурно-механические характери-

---

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

стики кулинарной продукции. Изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ. Изменение белков и других азотистых веществ (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность, биологическая ценность; влияние тепловой обработки на изменение белков – денатурация, деструкция). Липиды и жиры. Изменение пищевых жиров под влиянием технологических факторов – щелочной и кислотный виды гидролиза, окисление и др. Изменение углеводов (сахаров - гидролиз, глубокий распад, крахмала - набухание и клейстеризация, деструкция, ретроградация; углеводов клеточных стенок и т. д.). Влияние технологических факторов на степень изменения углеводов.

#### **Тема 4. Технологические факторы и принципы построения рецептур и процесса производства кулинарной продукции. (ПК-10)**

Природа формирования цвета, вкуса и аромата в пищевых продуктах. Физико-химические основы изменения вкуса, цвета и аромата при кулинарной обработке продуктов. Понятие технологических факторов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания.

### **Раздел 3. Технология продукции общественного питания**

#### **Тема 5. Технология супов (ПК-10)**

Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюре-образных и прозрачных). Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Ассортимент и технология гарниров для супов. Технологические схемы приготовления холодных и сладких супов. Особенности технологии супов зарубежной кухни. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.

#### **Тема 6. Технология кулинарной продукции. (ПК-10)**

Технологическая характеристика сырья. Производство полуфабрикатов. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Условия, сроки хранения и реализация полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Блюда из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Кулинарное использование каш различной консистенции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка бобовых. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

#### **Тема 7. Технология холодных блюд и закусок. (ПК-10)**

Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства бутербродов, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, из рыбы, рыбопродуктов, мяса, мясопродуктов и птицы, яиц. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

#### **Тема 8. Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков. (ПК-10)**

Технологическая характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод. Тепловая ку-

лиарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления сладких блюд из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод, компотов, железированных сладких блюд и мороженого. Приготовление горячих сладких блюд. Соусы и гарниры. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация. Ассортимент. Рецептура и технология приготовления чая, кофе, какао и шоколада, сбитня, плодово-ягодных прохладительных напитков, коктейлей, крушонов, молочных напитков, кваса. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1.	Товароведение продовольственных товаров	1	2	3
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	1	2	3

### 5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела	Виды занятий в часах			
		Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1.	Раздел 1. Общие представления о технологическом процессе производства продукции общественного питания	4*	8*	38	50
2.	Раздел 2. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции	6*	10	40	56
3.	Раздел 3. Технология продукции общественного питания	6*	10	40	56
	Контроль				54
	Итого	16	28	118	216

\* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

### Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Раздел 1. Общие представления о технологическом процессе производства продукции общественного питания	лекция-визуализация, дискуссия
2.	Раздел 2. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции	лекция-визуализация
3.	Раздел 3. Технология продукции общественного питания	лекция-визуализация

### 6. Перечень практических занятий

№ п/п	№ раздела дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Раздел 1	Общие представления о технологическом процессе производства продукции общественного питания	2	устный опрос, тесты	ПК-10
2.	Раздел 2	Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции	2	устный опрос, тесты	ПК-10
3.	Раздел 3	Технология продукции	4	устный	ПК-10



		общественного питания		опрос, тесты	
--	--	-----------------------	--	--------------	--

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Количество часов
1.	Научные основы технологии пищевых продуктов	работа с учебной литературой, нормативно-правовой базой по теме	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы	48
2.	Основное сырье, применяемое в кондитерском, хлебопекарном, макаронном и бродильном производстве	работа с учебной литературой, нормативно-правовой базой по теме	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы	48
3.	Технологии переработки мясного и рыбного сырья	работа с учебной литературой, нормативно-правовой базой по теме	проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы	99

#### Вопросы для самопроверки

#### Раздел 1. Общие представления о технологическом процессе производства продукции общественного питания

1. Назовите признаки доброкачественности охлажденных мяса и рыбы.
2. Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?
3. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?
4. При какой температуре и как долго хранят холодные закуски и холодные сладкие блюда на предприятиях общественного питания?
5. Какие полуфабрикаты вырабатывают и используют на предприятиях общественного питания?
6. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания.
7. Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
8. Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
9. Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?
10. Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде?
11. Как изменяется температура варочной среды в процессе приготовления многокомпонентных супов?
12. Как это влияет на продолжительность приготовления супов?
13. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного водяного пара.
14. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
15. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?

#### Раздел 2. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции

1. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?

2. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?
3. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
4. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
5. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
6. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества пищевых продуктов?
7. Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
8. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции?
9. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира?
10. Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественного питания?
11. Какие физико-химические изменения жира происходят при варке?
12. По каким показателям качества жира можно судить о глубине этих изменений?
13. В чем сущность окисления липидов в технологических процессах предприятий общественного питания?
14. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов?
15. Почему очищенные (нарезанные) картофель и яблоки при хранении на воздухе темнеют?
16. Какие способы обработки этих продуктов используют для предохранения от потемнения?
17. В чем причина изменения цвета овощей, плодов и ягод с красно-фиолетовой окраской мякоти при тепловой обработке?
18. Назовите технологические приемы, применяемые для сохранения цвета.
19. Почему зеленые овощи в процессе тепловой обработки буреют?
20. Перечислите технологические приемы, применяемые для сохранения цвета.
21. Какие изменения претерпевают клеточные стенки крупы и бобовых при кулинарной обработке?
22. Как изменяется пищевая ценность крупы и бобовых (потери пищевых веществ) при кулинарной обработке?
23. Приведите сравнительную характеристику химического состава говядины и свинины.
24. По каким параметрам пищевая ценность мяса птицы отличается от пищевой ценности говядины?
25. Какие вещества входят в тканевый состав мускульной ткани мяса сельскохозяйственных животных и птицы?
26. Приведите классификацию, строение и химический состав соединительной ткани и обоснуйте ее изменение при нагреве.
27. Что представляет собой жировая ткань мяса?
28. Как влияет вид скота и птицы на наличие моно- и полиненасыщенных жирных кислот?
29. Какие изменения происходят в жирах при кулинарной обработке мяса?
30. Что собой представляет по составу и строению пищевая кость?
31. Что такое денатурация, коагуляция и свертывание белков мяса?
32. Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы?
33. Как правильно следует содержать живую рыбу на предприятиях общественного питания?
34. Как правильно размораживать рыбу с костным и хрящевым скелетом?

35. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с костным скелетом.

36. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с хрящевым скелетом.

### **Раздел 3. Технология продукции общественного питания**

1. Перечислите ассортимент холодных соусов.
2. Расскажите о централизованном производстве соусов и полуфабрикатов соусов.
3. Какие полуфабрикаты готовят из картофеля и овощей в виде сырых очищенных или нарезанных клубней, корнеплодов и других овощей?
4. Расскажите о централизованном производстве полуфабрикатов, требованиях к их качеству
5. Какие полуфабрикаты выпускают в виде овощей, прошедших после механической кулинарной обработки тепловую?
6. Централизованное производство полуфабрикатов, требованиях к их качеству
7. Какие общие технологические приемы применяют при изготовлении блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей?
8. Каков ассортимент блюд, соусов к ним
9. Какие требования предъявляют к качеству блюд?
10. Назовите способы варки каш различной консистенции.
11. Для приготовления каких блюд и кулинарных изделий используют рассыпчатые каши?
12. Какие блюда можно приготовить на основе вязких каш?
13. Назовите способы варки риса для плова.
14. Добавление каких продуктов обеспечивает многообразие разновидностей плова?
15. Назовите технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
16. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
17. Перечислите критерии качества блюд из мяса и мясопродуктов.
18. Что входит в групповой ассортимент продукции общественного питания из птицы и дичи?
19. В чем заключаются требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд и закусок из мяса птицы и пернатой дичи?
20. Назовите основные стадии механической и гидромеханической обработки птицы и пернатой дичи на предприятиях общественного питания.
21. Какие блюда входят в ассортимент кулинарных полуфабрикатов из птицы и дичи?
22. Какие блюда готовят из отварной и припущенной птицы и дичи?
23. Какие блюда и закуски готовят из тушеной, жареной и запеченной птицы и дичи?
24. Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы?
25. Как правильно следует содержать живую рыбу на предприятиях общественного питания?
26. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из жареной и запеченной рыбы?
27. Что входит в ассортимент закусок и блюд из нерыбных морепродуктов?
28. Расскажите о гигиенических требованиях, которые предъявляют к качеству и безопасности рыбы и нерыбных морепродуктов.
29. Назовите основные показатели качества яиц, меланжа и яичного порошка.
30. Что входит в ассортимент блюд, закусок из яиц?

31. Каковы основные свойства белков яиц и как эти свойства влияют на качество продукции общественного питания?
32. Перечислите виды молочного творога и основные направления использования творога на предприятиях общественного питания.
33. Какова пищевая ценность блюд из яиц?
34. Какова пищевая ценность блюд из творога?
35. Какие существуют виды бутербродов?
36. Каковы технологические требования к их производству и реализации?
37. В чем заключается подготовка мяса, рыбы, птицы для салатов централизованного производства — мясного, рыбного, «Столичного»?
38. Какие изменения претерпевает желатин на разных стадиях технологического процесса приготовления желированных сладких блюд?
39. Опишите технологию мягкого и закаленного мороженого.
40. Какие горячие сладкие блюда можно приготовить из яблок? Назовите способы тепловой обработки последних.

## **6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов**

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Финансы организаций» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте института.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

*Подготовка к учебному занятию лекционного типа.*

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

*Подготовка к занятию практического типа.*

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа

во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время учебного занятия семинарского типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;

- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к дифференцированному зачету/экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

*Самостоятельная работа.*

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

*Подготовка к экзамену.*

К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты. При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала. При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

## **7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы не предусмотрены

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

а) основная литература

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.

2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>.

б) дополнительная литература

1. Технология и организация ресторанный бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=927093>.

2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office 2013 Standard

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» (адрес доступа: <http://www.rucont.ru/>).

2. ЭБС «Znaniy.com» (адрес доступа: <http://znanium.com/>).

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (адрес доступа: <http://biblioclub.ru/>).

## 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: 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; барный инвентарь: шейкер; дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, сита, слайсер, штопоры, нарзанники, открывалки, щипцы, набор барменский; барное стекло: бокалы, стаканы, рюмки, стопки, фужеры, кружки, кувшины, графины, декантер; барная стойка; кофемашина; телевизор; DVD-приставка; витрина открытая с посудой.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя; классная доска; проектор переносной; ноутбук; экран переносной; учебно-наглядные пособия.

## 10. Образовательные технологии:

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- устные домашние задания;
- консультации преподавателя;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, выполнение указанных выше устных домашних заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- лекция-визуализация – передача информации посредством графического представления в образной форме (слайды, плакаты и т.д.). Лекция считается визуализацией,

если в течение полутора часов преподаватель использует не менее 12 наглядных изображений, максимум - 21. Роль преподавателя в лекции-визуализации – комментатор. Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления через технические средства обучения (ноутбук, акустические системы, экран, мультимедийный проектор) или вручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). Лекцию-визуализацию рекомендуется проводить по темам, ключевым для данного предмета, раздела. При подготовке наглядных материалов следует соблюдать требования и правила, предъявляемые к представлению информации.

- дискуссия (от лат. discussion — рассмотрение, исследование) — это публичное обсуждение или свободный вербальный обмен знаниями, суждениями, идеями или мнениями по поводу какого-либо спорного вопроса, проблемы. Ее существенными чертами являются сочетание взаимодополняющего диалога и обсуждения-спора, столкновение различных точек зрения, позиций. По сравнению с распространенной в обучении лекционно-семинарской формой обучения дискуссия имеет ряд преимуществ:

1. Дискуссия обеспечивает активное, глубокое, личностное усвоение знаний. Хотя лекция является более экономичным способом передачи знаний, дискуссия может иметь гораздо более долгосрочный эффект. Активное, заинтересованное, эмоциональное обсуждение ведет к осмысленному усвоению новых знаний, может заставить человека задуматься, изменить или пересмотреть свои установки.

2. Во время дискуссии осуществляется активное взаимодействие обучающихся.

3. Обратная связь с обучающимися. Дискуссия обеспечивает видение того, насколько хорошо группа понимает обсуждаемые вопросы, и не требует применения более формальных методов оценки. Дискуссионный метод помогает решать следующие задачи: обучение участников анализу реальных ситуаций, а также формирование навыков отделения важного от второстепенного и формулирования проблемы; моделирование особо сложных ситуаций, когда даже самый способный студент не в состоянии единолично охватить все аспекты проблемы; формирование способности критически оценивать и защищать свои убеждения.

## 11. Оценочные средства (ОС)

### БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль	Контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, результаты текущих тестов, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

посещаемость лекций – по 5 баллов за 1 лекцию;

один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;

одно задание в тесте – до 1 рейтингового балла.

активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее:

по дисциплине, завершающейся экзаменом - 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом.

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично».

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

## **11.1. Оценочные средства текущего контроля**

### **Оценочные средства для устного опроса (ПК-10)**

#### **Раздел 1. Общие представления о технологическом процессе производства продукции общественного питания**

1. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?



2. Каковы основные правила транспортирования пищевых продуктов?
3. В чем заключаются требования к оборудованию продовольственного склада предприятия общественного питания?
4. При какой температуре и влажности воздуха хранят овощи, сухие продукты, мясо, рыбу, молочно-жировые продукты?
5. Назовите признаки доброкачественности охлажденных мяса и рыбы.
6. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся не реализованной от предыдущего дня?
7. Перечислите основные методы и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания.
8. Какие санитарно-гигиенические и технологические принципы положены в основу деления продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?
9. Какие полуфабрикаты вырабатывают и используют на предприятиях общественного питания?
10. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания.
11. Какие способы передачи тепла продукту применяют в процессе тепловой кулинарной обработки?
12. В чем сущность поверхностного (контактного) способа нагрева пищевых продуктов?
13. Назовите способы варки продуктов и области их применения на предприятиях общественного питания.
14. Зачем необходимо поддерживать режим тихого кипения при варке продуктов в жидкой среде?
15. Как изменяется температура варочной среды в процессе приготовления многокомпонентных супов?

## **Раздел 2. Обоснование методов и процессов производства кулинарной продукции**

1. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
2. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
3. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
4. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?
5. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?
6. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину инверсии сахарозы?
7. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
8. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала.
9. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?
10. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
11. От чего зависит пищевая ценность картофеля и овощей при механической и тепловой кулинарной обработке? .
12. Почему очищенные (нарезанные) картофель и яблоки при хранении на воздухе темнеют?
13. Какие способы обработки этих продуктов используют для предохранения от потемнения?

14. В чем причина изменения цвета овощей, плодов и ягод с красно-фиолетовой окраской мякоти при тепловой обработке?
15. Назовите технологические приемы, применяемые для сохранения цвета.
16. Что общего и в чем различия в тканевом составе субпродуктов и мяса?
17. Каково строение мышечной ткани мяса и какова ее пищевая ценность?
18. Какие белки входят в состав мускульной ткани мяса и какими свойствами они обладают?
19. Что представляют собой липиды мяса? Из чего они состоят?
20. Как изменяются показатели качества липидов мяса при тепловой кулинарной обработке?
21. Как изменяется содержание прочно - и слабосвязанной воды в процессе тепловой обработки мяса?
22. Какие требования предъявляют к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы?
23. Как правильно следует содержать живую рыбу на предприятиях общественного питания?
24. Как правильно размораживать рыбу с костным и хрящевым скелетом?
25. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с костным скелетом.

### **Раздел 3. Технология продукции общественного питания**

1. Как классифицируют супы по жидкой основе?
2. Какова температура подачи горячих и холодных супов?
3. Почему кислые продукты закладывают в овощные супы в конце варки?
4. Как обеспечивается однородная стабильная консистенция пюреобразных супов?
5. На каких физико-химических процессах основывается осветление мясных и рыбных бульонов при приготовлении прозрачных супов?
6. Назовите принципы классификации соусов.
7. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах?
8. Каков ассортимент соусов на молоке и сметане? К каким блюдам подают яично-масляные соусы?
9. Перечислите блюда, для приготовления которых используют отварные макаронные изделия.
10. Каковы основные правила варки мяса для вторых блюд?
11. Какие соусы и гарниры включают в состав блюд из отварного мяса?
12. В чем заключаются технологические особенности приготовления блюд и закусок из тушеного мяса?
13. Что входит в ассортимент блюд из тушеного мяса?
14. Как классифицируют блюда и закуски из жареного мяса?
15. Какие жиры рекомендуется использовать для жарки мяса?
16. Как правильно размораживать рыбу с костным и хрящевым скелетом?
17. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с костным скелетом.
18. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из рыбы с хрящевым скелетом.
19. Опишите технологическую схему механической обработки беспозвоночных: устриц, кальмаров, креветок.
20. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из отварной, припущенной и тушеной рыбы?
21. Перечислите виды фаршей и опишите технологию их производства для закуски «Помидоры фаршированные».
22. Какие существуют способы разделки соленой рыбы для холодных закусок?

23. Какие санитарно-технологические требования предъявляют к производству и реализации мясных студней?
24. Какие факторы влияют на прочность взбитых сливок?
25. Назовите свойства клейстеров клубневых и зерновых крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
26. В чем заключается опарный способ производства дрожжевого теста?
27. Укажите его преимущества и недостатки.
28. Опишите технологию дрожжевого слоеного теста.
29. Какие существуют виды пресного теста?
30. Опишите его назначение и технологию.
31. Каково значение замеса теста?
32. В чем сущность биологического способа разрыхления теста?
33. В чем особенности химического способа разрыхления теста?
34. Опишите механический способ разрыхления теста
35. Какие физико-химические показатели полуфабрикатов из муки (тесто) нормируются?

### **Демонстрационный вариант теста (ПК-10)**

1. Основным источником полноценного белка являются
  - а) Картофель
  - б) Кондитерские изделия
  - в) Мясо и рыба
  - г) Овощи и фрукты
2. Какой из нижеуказанных продуктов содержит наибольшее количество белка
  - а) Картофель
  - б) Молоко
  - в) Яйцо куриное
  - г) Говядина
3. Главной химической связью белковой молекулы является
  - а) Водородная
  - б) Пептидная
  - в) Гидроксильная
  - г) Ионная
4. Какой вид адсорбции является постоянной величиной для каждого белка
  - а) Молекулярная
  - б) Ионная
  - в) Гидроксильная
  - г) Пептидная
5. Молекулярная адсорбция воды осуществляется
  - а) Связанными полярными группами
  - б) Свободными полярными группами
  - в) Связанными неполярными группами
  - г) Свободными неполярными группами
6. Гидратация белков имеет место при
  - а) Сушке сухарей
  - б) Замесе теста
  - в) Выпечке хлеба
  - г) Жарке мяса
7. К химическим свойствам жиров относятся
  - а) Температура плавления
  - б) Оптическая плотность
  - в) Вязкость

- г) Кислотное число
8. Каким из нижеуказанных показателей обусловлена температура плавления жиров
- а) Содержанием свободных жирных кислот  
 б) Соотношением предельных и непредельных жирных кислот  
 в) Содержанием моноглицеридов  
 г) Содержанием глицерина
9. Какой из перечисленных растительных жиров относится к твердым
- а) Масло какао  
 б) Подсолнечное масло  
 в) Рапсовое масло  
 г) Оливковое масло
10. Степень эмульгирования жира зависит
- а) От количественного содержания жира в продукте  
 б) От интенсивности кипения  
 в) От вида жира, входящего в продукт  
 г) От количественного содержания в продукте белка

### 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-10	способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	Знать: современные технологические процессы, порядок и этапы создания предприятий общественного питания; основные правила работы предприятий общественного питания; основные направления научно-технического прогресса в общественном питании	Теоретический этап: Темы лекций раздел 1-3
		Уметь: использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства; обосновывать перспективные направления развития производственной деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации для улучшения деятельности предприятия индустрии питания; использовать основные методы и формы обслуживания различных контингентов потребителей	Практический этап: Темы практических занятий раздел 1-3 Самостоятельная работа
		Владеть: навыками осуществления технологических процессов с позиций безопасности для жизни и здоровья потребителей; навыками самостоятельной научной и исследовательской	

		работы; основными направлениями развития общественного питания в условиях рыночных отношений	
--	--	--	--

**Уровень сформированности компетенций определяется:**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«недостаточный уровень»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	<b>«пороговый уровень»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний современных технологических процессов. Умения использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень навыка осуществления технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.	<b>«продвинутый уровень»</b> Компетенции сформированы. Знания современных технологических процессов обширные, системные. Умения использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых задач. Демонстрируется достаточный уровень практического навыка осуществления технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.	<b>«высокий уровень»</b> Компетенции сформированы. Знания современных технологических процессов твердые, аргументированные, всесторонние. Умения использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень осуществления технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей, высокая адаптивность практического навыка.
<b>Описание критериев оценивания</b>			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практиче-	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практиче-	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и кон-	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последова-

ские задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	ские задания, которые следует выполнить.	кретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	тельные, 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.
<b>Оценка «не удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «хорошо»</b>	<b>Оценка «отлично»</b>

### Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые разделы			Компетенции, компоненты которых контролируются
		1	2	3	
1.	Текущий контроль (устный опрос, тесты)	1	2	3	ПК-10
2.	Промежуточная аттестация (экзамен)	1	2	3	ПК-10

### Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Термины и определения, применяемые в отрасли общественного питания.
2. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
3. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий общественного питания.
4. Характеристика основных стадий технологического процесса в производстве продуктов общественного питания.
5. Основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов.
6. Показатели качества продукции.
7. Уровень качества продукции. Виды показателей качества продукции.
8. Системы оценки показателей качества продукции.
9. Основные факторы, формирующие качество продукции общественного питания.
10. Виды и методы контроля качества продукции общественного питания.
11. Структурно-механические свойства сырья и готовой продукции.
12. Теплофизические свойства сырья и готовой продукции.
13. Электрофизические свойства сырья и готовой продукции.
14. Оптические свойства сырья и готовой продукции.

15. Сорбционные свойства сырья и готовой продукции.
16. Бутерброды. Ассортимент. Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Технология приготовления. Требования к качеству.
17. Салаты и винегреты. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Централизованное производство салатов и винегретов.
18. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
19. Горячие закуски. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
20. Значение супов в питании. Классификация и ассортимент супов.
21. Значение соусов в питании. Классификация соусов
22. Значение овощных и грибных блюд в питании. Блюда и гарниры из отварных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
23. Характеристика, химический состав, пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Подготовка яиц к тепловой обработке.
24. Блюда из яиц. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.
25. Значение мясных блюд в питании.
26. Блюда из тушеного мяса. Технология приготовления. Правила оформления и подачи. Подбор гарниров.
27. Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании
28. Кулинарная характеристика изделий из теста. Виды теста.
29. Физиологическое значение и классификация сладких блюд.
30. Компоты. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
31. Кисели. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
32. Мороженое. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи. Требования к качеству.
33. Суфле, пудинги. Ассортимент. Технология приготовления. Правила подачи. Требования к качеству.
34. Фрукты и ягоды свежие. Ассортимент, технология приготовления.

## **12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями**

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

### 13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1			
2			
3			
4			
5			
6			