

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.08.2023 14:21:45
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca164840368ab73509e531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Объявление
на заседании кафедры

30.11.2022 г.
протокол № 4
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

14 декабря 2022 г.

протокол № 4

Председатель Карх Д.А.



(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	очная
Год набора	2023
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Крюкова Е.В.	

Екатеринбург
2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	13
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	15
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	17
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	27
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	28
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	29

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

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)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и ассортимента продукции общественного питания, формирование у студентов компетенций, направленных на приобретение теоретических знаний, практических навыков и умений ведения технологических процессов с позиций современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей, ознакомление с передовым опытом производства кулинарной продукции за рубежом.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 3						
Зачет	72	28	0	28	44	2
Семестр 4						
Зачет с оценкой	216	90	36	54	126	6
Семестр 5						
Зачет с оценкой	180	56	28	28	124	5
Семестр 6						
Экзамен, Курсовая работа	288	90	36	54	162	8
	756	264	100	164	456	21

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1.ОПК-4 Знать: технологические процессы производства полуфабрикатов и продукции питания
	ИД-2.ОПК-4 Уметь: осуществлять технологию производства полуфабрикатов и продукции питания
	ИД-3.ОПК-4 Владеть навыками: обоснования принятия конкретного решения при разработке и осуществлении технологических процессов производства полуфабрикатов и продукции питания

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	
ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-2 Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
--	--

<p>ПК-2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-4.ПК-2 Иметь практический опыт: учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

<p>ПК-3 Разработка стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 3		72					
Тема 1.	Введение в специальность	8		2		6	
Тема 2.	Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания	8		6		2	
Тема 3.	Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов	30		6		24	
Тема 4.	Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из растительного сырья	22		10		12	
Тема 5.	1.5 Основы технологии и организации производства продуктов общественного питания. Основы санитарии и гигиены предприятий общественного питания	4		4			
Семестр 4		216					

Тема 6.	Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ	8	6			2	
Тема 7.	Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов.	16	4	10		2	
Тема 8.	Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов.	18	4	12		2	
Тема 9.	Изменения углеводов при кулинарной обработке.	31	4	12		15	
Тема 10.	Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов.	46	4	10		32	
Тема 11.	Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения.	46	4	10		32	
Тема 12.	Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции.	13	6			7	
Тема 13.	Изменения витаминов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.	38	4			34	
Семестр 5		180					
Тема 14.	Технология изготовления супов	41	6			35	
Тема 15.	Технология изготовления соусов	22	4	6		12	
Тема 16.	Кулинарные изделия и блюда из овощей и грибов	4	4				
Тема 17.	Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий	25	4	8		13	
Тема 18.	Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога	11	4	6		1	
Тема 19.	Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья	23	2	6		15	
Тема 20.	Холодные блюда и закуски	19	1			18	
Тема 21.	Сладкие блюда и напитки	16	1			15	
Тема 22.	Технология мучных кондитерских и булочных изделий	19	2	2		15	
Семестр 6		252					
Тема 23.	Современные технологии производства продукции общественного питания	119	34	48		37	
Тема 24.	Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях.	133	2	6		125	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 24	Презентации №1	Понимание вопроса, аргументированность ответа, авторская позиция	до 5 баллов
Тема 6-13	Тест 1	в тесте предусмотрено 10 вопросов	до 5 баллов
Тема 14-23	Тест	В тесте 10 вопросов	до 5 баллов
Тема 14-23	Разноуровневые задачи и задания (задание 1)	Оценивается полнота и достоверность изложения материала, использование дополнительных источников информации по данной теме, умение грамотно, четко, структурировано излагать свои мысли, выслушать товарищей, сделать выводы	5 баллов
Тема 1-5	тест 1	В тесте 5 вопросов	5 баллов
Тема 1-5	тест 2	В тесте 5 вопросов	5 баллов
Тема 1-5	тест 3	В тесте 5 вопросов	5 баллов
Тема 6-13	Тест 2	в тесте предусмотрено 10 вопросов	до 5 баллов
Тема 6-13	Тест 3	в тесте предусмотрено 10 вопросов	до 5 баллов
Тема 14-23	Разноуровневые задачи и задания (задание 2)	Оценивается полнота и достоверность изложения материала, использование дополнительных источников информации по данной теме, умение грамотно, четко, структурировано излагать свои мысли, выслушать товарищей, сделать выводы	5 баллов
Тема 24	Тест 1	Предусмотрено 30 вопросов	до 5 баллов
Тема 24	Презентации №2	Понимание вопроса, аргументированность ответа, авторская позиция	до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
6 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Экзамен представляет собой итоговую оценку знаний студента. по вопросам, изложенным в билетах. Оцениваются теоретические знания: понимание сущности вопроса, умение логично изложить теоретическое содержание, владение терминологией дисциплины. Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации	100 баллов
6 семестр (КР)	Курсовая работа	Курсовая работа представляет собой законченное исследование по теме предмета с разработанной нормативно-технологической документацией, технологическими и аппаратно-технологическими схемами. Курсовая работа оформляется в соответствии с методическими указаниями по оформлению курсовых работ.	до 100 баллов

4 семестр (ЗаО)	билет для зачета с оценкой	Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации, а также расчеты процентов потерь и выхода готовых полуфабрикатов при производстве кулинарной продукции	до 100 баллов
5 семестр (ЗаО)	билет для зачета с оценкой	Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации, а также расчеты процентов потерь и выхода готовых полуфабрикатов при производстве кулинарной продукции	до 100 баллов
3 семестр (За)	билет для зачета	Билет включает два теоретических и один практический вопрос. Практическая задача включает в себя решение производственной ситуации, а также расчеты процентов потерь и выхода готовых полуфабрикатов при производстве кулинарной продукции	зачет

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 6. Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ Роль воды и водоудерживающих компонентов в формировании технологической характеристики кулинарной продукции. Форма связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов.</p>
<p>Тема 7. Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов. Физико-химические, коллоидные состояния белков в пищевых продуктах и изменение их при кулинарной обработке. Сущность процессов гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции белков. Водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность белков. Влияние технологической обработки на биологическую ценность белков.</p>
<p>Тема 8. Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов. Пищевая ценность, технологическое назначение жиров. Изменения жиров при варке и жарке продуктов. Плавление, эмульгирование, гидролиз, глубокий распад, полимеризация, поглощение продуктами и потери. Требования к качеству жира по органолептическим и физико-химическим показателям. Модифицированные жиры.</p>
<p>Тема 9. Изменения углеводов при кулинарной обработке. Гидролиз дисахаридов (ферментативный и кислотный). Глубокий распад сахаров при брожении, карамелизации, меланоидинообразовании. Клейстеризация и ретроградация крахмала; деструкция крахмала при влажном нагреве, декстринизация, ферментативный гидролиз. Модифицированные крахмалы. Изменение углеводов клеточных стенок: пектиновых веществ, гемицеллюлоз, клетчатки.</p>
<p>Тема 10. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов. Овощи. Особенности морфологического строения и химического состава паренхимной ткани. Изменение углеводов клеточных стенок: пектиновых веществ, гемицеллюлоз, клетчатки. Влияние технологических способов обработки на свойства и пищевую ценность овощей. Изменение цвета при кулинарной обработке. Крупы и бобовые. Технологическая характеристика сырья. Особенности морфологического строения и химического состава круп и бобовых. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке. Физико-химические процессы, происходящие при замачивании бобовых и круп: гидратация белков, полимеров клеточных стенок, крахмала, потери растворимых веществ. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке. Формирование вкуса и аромата.</p>
<p>Тема 11. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения. Особенности морфологического строения мышечной и соединительной ткани мяса, рыбы, птицы. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов. Способы и режимы Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке. Оптимальные способы и режимы тепловой обработки. Процесс образования бульонов при варке мяса, рыбы, птицы, костей. Технологические факторы, влияющие на количество растворимых веществ, переходящих в бульон. Химический состав бульонов.</p>
<p>Тема 12. Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции. Структурно-механические характеристики продукции. Факторы, влияющие на формирование реологических свойств кулинарной продукции. Теплофизические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции.</p>
<p>Тема 13. Изменения витаминов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Факторы разрушения и стабилизации витаминов. Мероприятия по сохранению содержания витаминов в продукции. Способы имитации вкуса и запаха продукции.</p>

Тема 14. Технология изготовления супов

Значение супов в питании. Классификация супов. Бульоны для супов.

Подготовка гарниров для супов.

Особенности приготовления и ассортимент заправочных супов.

Особенности приготовления и ассортимент супов-пюре, прозрачные супы

Приемы и сущность процесса осветления. Гарниры к прозрачным супам.

Супы на молоке, хлебном квасе и холодных овощных отварах. Супы на фруктовых отварах,

кисломолочных продуктах. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при

изготовлении супов, технологические факторы, оказывающие влияние на органолептические

показатели и пищевую ценность супов. Приготовление супов из полуфабрикатов. Оформление и

отпуск супов.

Требования к качеству супов условия и срока хранения и реализации.

Тема 15. Технология изготовления соусов

Значение соусов в питании. Классификация и ассортимент. Требования к

качеству сырья и технологическая характеристика. Бульоны для соусов. Подготовка

рецептурных компонентов.

Технологические схемы производства соусов на бульонах, молоке, сметане,

сливочном масле, растительном масле, уксусе. Сладкие соусы.

Приготовление горчицы.

Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при изготовлении

соусов и обуславливающие консистенцию, органолептические показатели

ли (консистенцию, цвет, вкус, аромат) и пищевую ценность соусов. Факторы,

оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов.

Особенности централизованного производства полуфабрикатов соусов.

Использование соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства.

Специи и приправы. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения и

реализации. Кулинарное использование соусов.

Тема 16. Кулинарные изделия и блюда из овощей и грибов

Классификация и ассортимент. Способы и режимы кулинарной обработки

полуфабрикатов из овощей, физико-химические процессы, происходящие в

овощах и грибах при тепловой обработке: деструкция клеточных стенок растительной ткани,

клейстеризация и деструкция крахмала, изменение содержания воды и растворимых веществ.

Изменение цвета, пищевой ценности, формирование технологических характеристик

(органолептических, структурно-механических). Факторы, влияющие

на интенсивность физико-химических процессов. Потери массы при тепловой

обработке. Технологические приемы, способствующие снижению потерь

и повышению пищевой ценности изделий. Особенности приготовления и ас-

сортимент блюд и гарниров из отварных, жареных, тушеных и запеченных

овощей и грибов. Приготовление овощной массы, полуфабрикатов и изделий из

нее. Соусы, используемые к овощным блюдам; оформление и отпуск. Требования

к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 17. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

Основные технологические показатели: соотношение жидкости и продукта,

продолжительность варки, выход, привар. Расчет расхода сырья и выхода продукции. Ассортимент

блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий:

отварных, жареных, запеченных; оформление и отпуск. Требования к качеству

блюд, условия и сроки хранения и реализации. Особенности централизованного

производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из круп. Требования к качеству, условия и

сроки хранения, транспортирования и реализации. Использование консервов при изготовлении

блюд.

Тема 18. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога

Технологическая характеристика сырья, взаимозаменяемость продуктов.

Особенность санитарной обработки яиц. Приготовления полуфабрикатов из яиц и творога. Способы и режимы тепловой обработки. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке и их роль в формировании консистенции, цвета, вкуса и аромата.

Особенности технологии и ас-

сортимент блюд из яиц и творога: вареных, жареных, запеченных. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд.

Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 19. Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья

Кулинарные изделия и блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского сырья. Классификация и ассортимент. Особенности приготовления рыбных блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной и запеченной рыбы. Гарниры-и соусы к ним. Выход блюд, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения и реализации. Особенности централизованного производства кулинарных изделий и блюд из рыбы. Требования к качеству этих изделий. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Блюда из рыбных, мясорыбных и рыбораствительных консервов.

Кулинарные изделия и блюда из мясопродуктов, птицы и кролика. Классификация и ассортимент из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных мясопродуктов. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении. Выход блюд, оформление и отпуск.

Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

Особенности централизованного производства кулинарных изделий и блюд из мясопродуктов и птицы. Требования к качеству этих полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Блюда из мясных и мясорастительных консервов.

Тема 20. Холодные блюда и закуски

Значение в питании и классификации закусок. Технологическая характеристика сырья, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Ассортимент.

Бутерброды. Холодные закуски из рыбных гастрономических продуктов, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья. Холодные закуски из мяса и мясопродуктов; мясных гастрономических продуктов, мясные ассорти, заливные мясо-

продукты, студни. Фаршированные мясопродукты, паштеты. Холодные закуски из овощей и грибов. Салаты, фаршированные овощи и др. Закуски из яиц, сыра.

Горячие закуски из мяса, рыбы, субпродуктов и прочие. Банкетные закуски.

Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске закусок. Использование консервов для приготовления закусок, правила их порционирования.

Требования к качеству закусок, условия и сроки хранения и реализации. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество закусок

Тема 21. Сладкие блюда и напитки

Роль сладких блюд в питании и их классификация. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд. Желирующие вещества, их физико-химические свойства.

Основы образования желе и пены при взбивании. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик; факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов; органолептические показатели качества и пищевая ценность блюд. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты. Желированные блюда: кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое. Горячие сладкие блюда. Оформление и отпуск. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения и реализации.

Физиологическое значение напитков в питании. Классификация напитков. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Особенности приготовления и ассортимент горячих и холодных напитков: чая, кофе, какао, шоколада, коктейлей (молочных, сливочных, плодово-ягодных), крушонов, кваса, морсов, витаминных напитков и др. Молоко и молочнокислые напитки. Физико-химические процессы, их роль в формировании органолептических показателей напитков. Требования к качеству напитков. Условия и сроки хранения и реализации.

Тема 22. Технология мучных кондитерских и булочных изделий

Значение мучных кулинарных и кондитерских изделий в питании. Классификация и ассортимент. Технологическая характеристика сырья, требования к качеству. Подготовка сырья к производству продукции. Классификация и технология различных видов теста. Процесс образования теста, роль компонентов и технологических факторов в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей качества и пищевой ценности. Биохимические и коллоидные процессы при замесе теста. Способы разрыхления теста. Расчет расхода сырья при производстве мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Технология дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Биохимические и коллоидные процессы, происходящие при брожении теста.

Приготовление дрожжевого слоеного теста.

Тесто для мучных блюд и гарниров: оладий, блинов, пельменей, блинчиков, чебуреков, лапши и др. Фарши для мучных кулинарных изделий.

Особенности технологического процесса приготовления пресного теста: бисквитного, песочного, заварного, слоеного, белково-взбивного, миндально-орехового, вафельного, пряничного. Физико-химические, биологические процессы, происходящие при производстве различных видов пресного теста. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность процессов.

Централизованное производство полуфабрикатов из муки: тесто дрожжевое, песочное, слоеное. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

Тепловая обработка полуфабрикатов из муки для мучных кулинарных и кондитерских изделий. Способы тепловой обработки, режимы.

Ассортимент мучных блюд, гарниров, мучных кулинарных изделий. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке.

Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов и их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей изделий и пищевой ценности. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Ассортимент полуфабрикатов для тортов и пирожных, кексов, рулетов, печенья, пряников, сдобных булочных изделий и пониженной калорийности.

Обоснования режимов выпечки. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при выпечке. Роль технологических факторов в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей изделий, пищевой ценности. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских и булочных изделий

Ассортимент и особенности приготовления кремов, помады, сиропов, желе и других отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление тортов, пирожных, кексов, печенья и других изделий. Ассортимент. Технология полуфабрикатов из карамели, марципана, мастики, глазури, фруктов. Способы отделки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.

<p>Тема 23. Современные технологии производства продукции общественного питания Основные задачи и проблемы разработки технологии промышленными способами. Использование прогрессивных способов обработки сырья и производства продукции. Научное обоснование разработки и технические требования к технологическому оборудованию и поточно-механизированным линиям производства продукции. Отечественный и зарубежный опыт производства продукции промышленными способами. Шоковая заморозка. Ассортимент полуфабрикатов и кулинарной продукции, способы регенерации. Особенности технологии и ассортимент, расфасовка и упаковка охлажденной и замороженной продукции, физико-химические процессы, происходящие при замораживании и охлаждении, хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции. Особенности технологических процессов производства консервированной (не холодом) продукции. Ассортимент и характеристика продукции: консервированные овощи, мясопродукты, рыбопродукты и др. Технологическое обеспечение качества и безопасности продукции при производстве промышленными способами, хранении и реализации.</p>
<p>Тема 24. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. Изготовление блюд и кулинарных изделий национальных кухонь</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Введение в специальность</p> <p>Структура университета. Функции различных служб. Права и обязанности студентов. Учебный план.</p>
<p>Тема 2. Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания</p> <p>Классификация предприятий общественного питания. Нормативная документация и технические нормативы. Технологический процесс производства и ассортимент продукции общественного питания; освоение принципов расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов из растительного сырья. Изучение норм отходов и потерь при обработке растительного сырья и производство полуфабрикатов по сборнику технологических нормативов.</p>
<p>Тема 3. Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов</p> <p>Классификация способов кулинарной обработки. Характеристика способов кулинарной обработки. Механическая кулинарная обработка. Химические и термические способы обработки растительных продуктов. Производство полуфабрикатов из растительного сырья.</p>
<p>Тема 4. Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из растительного сырья</p> <p>особенности обработки овощей, плодов, грибов и производство полуфабрикатов из них. Обработка круп, бобовых, макаронных изделий; механическая кулинарная обработка растительного сырья, полуфабрикаты из него. Тепловая обработка полуфабрикатов.</p>

<p>Тема 5. 1.5 Основы технологии и организации производства продуктов общественного питания. Основы санитарии и гигиены предприятий общественного питания</p> <p>Основные требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Основы организации труда в овощном цехе. Личная гигиена работников. Медицинские осмотры. Требования к содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к приему, хранению и кулинарной обработке продуктов; экскурсия в предприятие общественного питания.</p>
<p>Тема 7. Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Изменения белковых веществ при обработке продуктов</p>
<p>Тема 8. Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Изменение жиров при технологической обработке продуктов.</p>
<p>Тема 9. Изменения углеводов при кулинарной обработке.</p> <p>Изменение сахаров при технологической обработке продуктов.</p>
<p>Тема 10. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов.</p> <p>Изменения, протекающие в овощах, крупах, бобовых при технологической обработке</p>
<p>Тема 11. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения.</p> <p>Изменение мяса и рыбы, протекающие при технологической обработке</p>
<p>Тема 15. Технология изготовления соусов</p> <p>Изготовление соусов и супов</p>
<p>Тема 17. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Изготовление блюд из круп и макаронных изделий</p>
<p>Тема 18. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога</p> <p>Изготовление блюд из яиц и творога</p>
<p>Тема 19. Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья</p> <p>Изготовление блюд из рыбы и мяса</p>
<p>Тема 22. Технология мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>Технология мучных кондитерских и кулинарных изделий</p>

<p>Тема 23. Современные технологии производства продукции общественного питания</p> <p>Изготовление кулинарной продукции с использованием современных технологий.</p>
<p>Тема 24. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях.</p> <p>Изготовление блюд и кулинарных изделий национальных кухонь</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Введение в специальность</p> <p>Изучение материалов лекций. Электронный образовательный ресурс</p>
<p>Тема 2. Технологические и организационные принципы производства продуктов общественного питания</p> <p>Изучение материалов лекций. Электронный образовательный ресурс</p>
<p>Тема 3. Классификация и характеристика обработки растительного сырья и тепловой обработки полуфабрикатов</p> <p>Изучение тем лекций. Электронный образовательный ресурс</p>
<p>Тема 4. Технологический процесс обработки сырья и производство полуфабрикатов из растительного сырья</p> <p>Изучение материалов лекций. Электронный образовательный ресурс</p>
<p>Тема 6. Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ</p> <p>Изучение материалов лекций</p>
<p>Тема 7. Изменение белковых веществ при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Изучение материалов лекций. Отчет по лабораторной работе. Тесты</p>
<p>Тема 8. Изменения жиров при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе. Тесты</p>
<p>Тема 9. Изменения углеводов при кулинарной обработке.</p> <p>Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе. Тесты</p>
<p>Тема 10. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из растительных продуктов.</p> <p>Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе. Тесты</p>
<p>Тема 11. Технология производства и технологическое обеспечение качества полуфабрикатов из продуктов животного происхождения.</p> <p>Изучение материалов лекций. Написание отчета по лабораторной работе</p>
<p>Тема 12. Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции.</p> <p>Изучение материалов лекций.</p>
<p>Тема 13. Изменения витаминов при кулинарной обработке продуктов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ.</p> <p>Изучение материалов лекций.</p>

Тема 14. Технология изготовления супов Изучение материалов лекций. Электронный образовательный ресурс
Тема 15. Технология изготовления соусов Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Электронный образовательный ресурс
Тема 17. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Индивидуальное задание. Электронный образовательный ресурс
Тема 18. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Электронный образовательный ресурс
Тема 19. Кулинарные изделия и блюда из мяса, мясопродуктов, птицы, кролика, рыбы и нерыбных продуктов морского сырья Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Индивидуальное задание. Электронный образовательный ресурс
Тема 20. Холодные блюда и закуски Изучение материалов лекций. Электронный образовательный ресурс
Тема 21. Сладкие блюда и напитки Изучение материалов лекций. Тесты. Электронный образовательный ресурс
Тема 22. Технология мучных кондитерских и булочных изделий Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Электронный образовательный ресурс
Тема 23. Современные технологии производства продукции общественного питания Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Презентации
Тема 24. Ассортимент продукции общественного питания в национальных кухнях. Изучение материалов лекций. Написание отчета по практике. Индивидуальное задание

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Приложение 3

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Размещается РПД и приложения

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Приложение 7

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Васюкова А.Т., Славянский А. А., Куликов Д. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 496 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

2. Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 368 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>

Дополнительная литература:

1. Голунова Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: нормативный документ. - Санкт-Петербург: Профессия, 2001. - 688

2. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология...": в 2 т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке.: - Москва: Мир: Колос, 2003. - 351

3. Технология продукции общественного питания. Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания"...: в 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий.: - Москва: Мир: КолосС, 2003. - 415

4. Лабораторные работы по технологии продукции общественного питания. Учебное пособие: [в 2 частях]. Ч. 2.: - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2006. - 116

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.