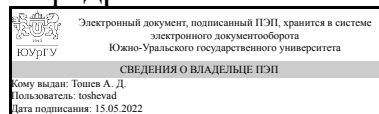


УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



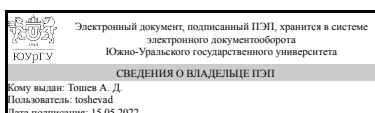
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.05 Технология продукции общественного питания  
для направления 43.03.01 Сервис  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Ресторанный сервис  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

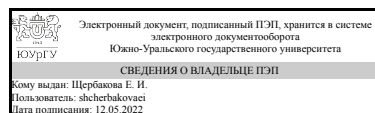
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Курс «Технология продукции общественного питания» является профилирующей учебной дисциплиной при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01. Цель дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о физикохимических процессах, происходящих в пищевых продуктах при кулинарной обработке, о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества. Задачами изучения дисциплины является ознакомление и освоение: - новейших научных и практических достижений в области профессиональной деятельности; - технологии производства продукции общественного питания; - технических требований, предъявляемых к сырью, материалам, готовой продукции в общественном питании; - стандартов, технических условий, регламентов и других нормативных документов.

## Краткое содержание дисциплины

Предметом курса «Технология продукции общественного питания» являются: технологические процессы производства полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при кулинарной обработке; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества и безопасной для здоровья потребителей при наименьших трудовых и материальных затратах. В рамках изучения курса бакалавры знакомятся с этапами, способами и приемами обработки пищевых продуктов и протекающими в последних физико-химическими изменениями в процессе производства продуктов питания, в результате которых она приобретает заданные органолептические, физико-химические, структурно-механические свойства и обеспечивается ее безопасность. Перечень ключевых слов и словосочетаний: физико-химические процессы, сырье, полуфабрикаты, блюда, кулинарная продукция, технологический процесс, рецептура, нормативно-техническая документация.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя

	<p>справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</p> <p>Имеет практический опыт: расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;</p>
<p>ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания</p>	<p>Знает: экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования</p> <p>Умеет: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции</p> <p>Имеет практический опыт: внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Управление персоналом, Деловое общение и основы теории коммуникации, Организация предпринимательской деятельности</p>	<p>Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
<p>Деловое общение и основы теории коммуникации</p>	<p>Знает: основы планирования сервиса, основы планирования сервиса Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса</p>
<p>Управление персоналом</p>	<p>Знает: основные источники научно-технической информации; отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности, требования к организации процесса сервиса</p>

	Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности, проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; Имеет практический опыт: использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; использования методов сбора, обработки и анализа информации в практической деятельности, организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств
Организация предпринимательской деятельности	Знает: правовые аспекты предпринимательской деятельности Умеет: применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса Имеет практический опыт: в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 з.е., 432 ч., 76 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		7	8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	432	144	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	16	16	16
Лекции (Л)	16	8	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	4	4	0
Лабораторные работы (ЛР)	24	4	8	12
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	356	119,75	118,75	117,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0			
Подготовка к лабораторным работам	113,75	30	83,75	0
Подготовка к экзамену	37	0	0	37
Выполнение курсовой работы	58,5	0	0	58,5
Подготовка к зачету	124,75	89,75	35	0
Подготовка к лабораторным работам.	22	0	0	22
Консультации и промежуточная аттестация	28	8,25	9,25	10,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет, КР	экзамен

#### 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в
-----------	----------------------------------	-------------------------------------

		часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Технологические процессы приготовления готовых блюд из овощей, макаронных изделий, круп и бобовых, приготовление супов и соусов	12	2	2	8
2	Технологические процессы приготовления готовых блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, кролика, яиц и творога; технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, охлажденной быстрозамороженной продукции, лечебно-профилактического питания: технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, профилактического питания, диетическое питание	20	8	4	8
3	Технология приготовления блюд и изделий из муки	16	6	2	8

## 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Супы Значение супов в питании. Классификация и ассортимент бульонов. Классификация и ассортимент супов: заправочные (щи, борщи, рассольники, солянки, супы с овощами и картофелем, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми), молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. приготовление супов из п/ф. Требования к качеству и хранению супов.	2
2	1	Соусы Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Классификация и ассортимент соусов: мясные, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, соусы на растительном масле, соусы на уксусе, масляные смеси, соусы промышленного производства. Требования к качеству и хранению соусов.	0
3	1	Блюда и гарниры из овощей, грибов Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Блюда из грибов. Требования к качеству и хранению овощных блюд и гарниров, блюд из грибов.	0
4	1	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий Значение блюд из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству и хранению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	0
5	2	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы. Позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой рыбы и блюд из нерыбного водного сырья. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	2
6	2	Блюда из мяса Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой	2

		обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых веществ при тепловой обработке мяса. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого мяса и субпродуктов. Блюда из мяса диких животных. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	
7	2	Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, рубленых птицы, дичи и кролика Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	2
8	2	Блюда из яиц и творога Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий. Технология их приготовления. Требования к качеству.	0
9	2	Холодные блюда и закуски Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецепт-туры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	2
10	2	Сладкие блюда Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.	0
11	2	Напитки Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецепт-туры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.	0
12	2	Охлажденная, быстрозамороженная и консервированная кулинарная продукция Охлажденные блюда. Ассортимент. Технология производства и кулинарное использование. Технологическое обеспечение сохранения санитарного благополучия, пищевой ценности и высоких органолептических показателей в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия хранения и реализации. Быстрозамороженные блюда. Технология производства. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании. Требования к качеству, условия и сроки	0

		хранения и реализации. Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.	
13	2	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов питания и лечебных диет. Ассортимент продукции. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок, повышающих пищевую ценность блюд, улучшающих их сбалансированность и позволяющих связывать и выводить из организма вредные и токсичные вещества.	0
14	3	Технология мучных блюд и мучных кулинарных изделий. Классификация и ассортимент. Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при замесе и последующем созревании теста, их роль в формировании структурно-механических характеристик и показателей качества теста. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.	4
15	3	Технология приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. Классификация, ассортимент. Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечки полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.	2

## 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Продукция из овощей. Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	0
5	1	Супы. Решение задач на нормы вложения продуктов массой брутто в рецептуры бульонов, супов; изучение замены одних продуктов другими, определение количества порций.	2
6	1	Соусы. Решение задач на нормы вложения продуктов массой брутто в рецептуры соусов; изучение замены одних продуктов другими, определение количества порций.	0
7	1	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Решение задач на определение расчета количества крупы, макаронных изделий и жидкости, количества порций.	0

2	2	Продукция из рыбы и морепродуктов Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2
3	2	Продукция из мяса Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	2
4	2	Продукция из птицы и субпродуктов Решение задач на определение количества отходов и потерь при холодной и тепловой обработках; на определение массы нетто и брутто; количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья.	0
8	2	Вторые блюда Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд, состоящих из основного продукта, гарнира, соуса.	0
9	2	Блюда из яиц и творога Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога; изучение замены одних продуктов другими, определение количества порций.	0
10	2	Холодные блюда и закуски Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд	0
11	2	Сладкие блюда и напитки Решение задач на определение количества продуктов для приготовления блюд и напитков	0
12	3	Мучные блюда и мучные кулинарные изделия Решение задач на определение количества продуктов для приготовления изделий: определение муки с учетом ее влажности, норм вложения сырья	2
13	3	Мучные кондитерские и булочные изделия Решение задач на определение количества продуктов для приготовления мучных кондитерских и булочных изделий: определение муки с учетом ее влажности, норм вложения сырья	0

### 5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	1	Заправочные супы (борщ с капустой и картофелем, щи из свежей капусты с картофелем)	4
2	1	Пюреобразные и заправочные супы (солянка домашняя, рассольник, суп-пюре из картофеля)	0
3	1	Соус белый и красный основные и его производные (соус белый основной, соус томатный, соус красный основной, соус луковый), соус яично-масляный (соус майонез)	4
4	1	Блюда из отварных, припущенных и жаренных овощей (пюре картофельное, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, котлеты капустные со сметаной)	0
5	1	Блюда из круп, бобовых (каша вязкая рисовая с сахаром и маслом, биточки манные с вареньем, бобовые с копченой грудинкой)	0
6	2	Блюда из отварной и припущенной рыбы (рыба отварная с соусом польским, рыба припущенная с соусом белое вино)	0
7	2	Блюда из жареной рыбы (рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная в тесте, котлеты рыбные с жиром)	4
8	2	Блюда из жаренного мяса (бефстроганов, поджарка, антрекот с маслом зеленым и картофелем пай)	0
9	2	Блюда из тушеного мяса (азу, плов, зразы отбивные)	4
10	2	Блюда из с/х птицы, дичи (котлеты по-киевски с картофелем пай, биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньоны)	0



11	3	Мучные блюда (пельмени отварные со сметаной, вареники с картофелем с маслом и со сметаной, блинчиками с творогом с рафинадной пудрой)	4
12	3	Жареные изделия из дрожжевого теста (оладьи с джемом, пирожки жареные из дрожжевого теста с капустой, пончики)	0
13	3	Мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста (кулебяка с фаршем мясным с рисом, расстегаи с рыбным фаршем, ватрушки с творогом)	0
14	3	Слоеный полуфабрикат (язычки слоеные)	0
15	3	Заварной полуфабрикат (профитроли с кремом белковым заварным)	4
16	3	Песочные пирожные (пирожное «Песочное», глазированное помадой с кремом)	0
17	3	Пирожное и торты (торт бисквитно-фруктовый, воздушное пирожное с кремом)	0

#### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.	8	83,75
Подготовка к экзамену	Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.	9	37
Выполнение курсовой работы	Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности	9	58,5

	"Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.		
Подготовка к зачету	Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.	7	89,75
Подготовка к лабораторным работам.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.	9	22
Подготовка к лабораторным работам	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.	7	30
Подготовка к зачету	Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические	8	35

	<p>процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке</p> <p>учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.</p>		
--	--	--	--

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	30	<p>Промежуточная аттестация - тестирование .</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 27 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	зачет
2	8	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	35	<p>Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 35 вопросов,</p>	зачет

					<p>позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – .35</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>		
3	9	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	100	<p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 25 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – .25</p> <p>Отлично: 85...100 % правильных ответов</p> <p>Хорошо: 75...84 % правильных ответов</p> <p>Удовлетворительно: 60...74 % правильных ответов</p> <p>Неудовлетворительно: 0...59 % правильных ответов</p>	экзамен
4	9	Промежуточная аттестация	Защита курсовой работы	-	30	<p>При собеседовании происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине ..</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 %</p> <p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 %</p> <p>Неудовлетворительно: Величина</p>	экзамен

						рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
5	9	Текущий контроль	оформление курсовой работы	1	30	Отлично:(26-30 баллов) Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов. Оформление работы соответствует требованиям Хорошо:( 23- 25баллов) работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Оформление работы соответствует требованиям Удовлетворительно( 18- 22 баллов)работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, ошибки в оформлении работы	экзамен
6	9	Текущий контроль	Проверка технико-технологических карт	1	40	34-40 баллов( отлично):технико-технологические карты рассчитаны на авторские блюда в соответствии с методикой. Нормы отходов, потерь соответствуют справочным данным. Рецептура, химический состав рассчитаны верно. Органолептические показатели отражают требования к данным блюдам ( изделиям). 30-33 ( хор): технико- технологические карты рассчитаны на авторские блюда в соответствии с методикой. Нормы отходов, потерь соответствуют справочным данным. Рецептура, химический состав рассчитаны с незначительными ошибками. Органолептические показатели отражают требования к данным блюдам ( изделиям). 24-29 ( удовл)	экзамен

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 35 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	<p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.  Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.  Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 35. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	
экзамен	<p>Защита курсовой работы( собеседование).Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы Неудовлетворительно: работа не выполнена в установленные сроки, не в полном объеме, студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки Оформление курсовой работы:  Отлично:(26-30 баллов) Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с заданием. Студент проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов. Оформление работы соответствует требованиям Хорошо:( 23-25баллов) работа выполнена в срок, в соответствии с заданием, но допущены незначительные просчеты методического характера. Оформление работы соответствует требованиям Удовлетворительно( 18- 22 баллов)работа выполнена не в полном объеме, допущены просчеты методического характера, студент показывает слабое знание вопросов, ошибки в оформлении работы Проверка технико-технологических карт: 34-40 баллов( отлично):технико- технологические карты рассчитаны на авторские блюда в соответствии с методикой. Нормы отходов, потерь соответствуют справочным данным. Рецепттура, химический состав рассчитаны верно. Органолептические показатели отражают требования к данным блюдам ( изделиям). 30-33 ( хор): технико- технологические карты рассчитаны на авторские блюда в соответствии с методикой. Нормы отходов, потерь соответствуют справочным данным. Рецепттура, химический состав рассчитаны с незначительными ошибками. Органолептические показатели отражают требования к данным блюдам ( изделиям). 24-29 (удовл)технико- технологические карты рассчитаны на авторские блюда в соответствии с методикой. Нормы отходов, потерь не полностью соответствуют справочным данным. Рецепттура, химический состав рассчитаны с ошибками. Органолептические показатели отражают требования к данным блюдам ( изделиям).</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	<p>Тестирование. Экзамен: При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6

	балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: 85...100 % правильных ответов Хорошо: 75...84 % правильных ответов Удовлетворительно: 60...74 % правильных ответов Неудовлетворительно: 0...59 % правильных ответов	Положения
зачет	Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 27 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 27. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

### 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
ПК-4	Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования	+	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;	+	+	+	+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;	+	+	+	+	+	+
ПК-5	Знает: экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования	+		+	+		+
ПК-5	Умеет: правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции	+		+	+		+
ПК-5	Имеет практический опыт: внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования	+		+	+		+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

### 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

## **Печатная учебно-методическая документация**

### *а) основная литература:*

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

### *б) дополнительная литература:*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный и др.; под ред. Л. Л. Кожина. - М.: Мир : Колос, 2003. - 413, [2] с. ил.
3. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.
4. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.
5. Химический состав российских пищевых продуктов Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. табл.

### *в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

1. Кондитерское производство
2. Питание и общество
3. Пищевая промышленность
4. Потребитель
5. Пищевые ингредиенты
6. Хранение и переработка сырья



г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания/сост.: Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева.- Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания/сост.: Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева.- Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

## Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90674">https://e.lanbook.com/book/90674</a> . — Загл. с экрана.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2020)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -Техэксперт(31.12.2022)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	101 (3г)	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат UNOX – 2 шт., конвекционная печь GARBIN, посудомоечная машина Indesit DG 6445 W, куттер RobotCoupe, холодильник STINOL, электрич. плита "Лысьва 411" 9 шт, вытяжка "Elisummer 16шт, мясорубка "EVEREST", миксер планерный "Boch", фритюрница "Мулинекс", миксер "BEARVARIMIXER", кофемашина "AppiaIGrS, весы общего назначения, жарочная поверхность Modular, плита электрическая 4-х комф с духовкой Modular – 2 шт., овощерезка RobotCoupe, печь микроволновая Amana, расстоечный шкаф UNOX, слайсер BECKERSES, стиральная машина INDESIT, фритюрница FIMAR – 2 шт, телевизор SamsungCK – 2148, кофемолка CUHILLCOLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMPMARTELLATO
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)