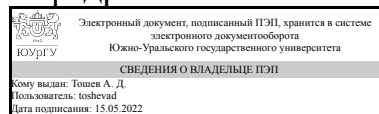


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



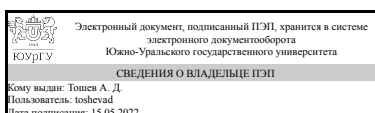
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.19.02 Технология ресторанной продукции
для направления 43.03.01 Сервис
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

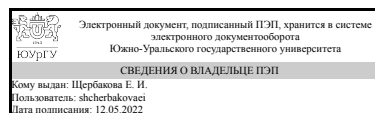
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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 ресторанной продукции» является профилирующей учебной дисциплиной при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01. Цель дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной ресторанной продукции, оценки ее качества. Задачами изучения дисциплины является ознакомление и освоение: - новейших научных и практических достижений в области ресторанной деятельности; - технологии производства ресторанной продукции ; -

Краткое содержание дисциплины

Предметом курса «Технология ресторанной продукции» являются: ассортимент, технологические процессы производства полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в ресторанах; 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. в результате которых она приобретает заданные органолептические, свойства и обеспечивается ее безопасность. Перечень ключевых слов и словосочетаний: сырье, полуфабрикаты,блюдо, кулинарная ресторанная 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-1 ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	Знает: психологический подход к потребителю Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях ресторанного бизнеса

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях, Технологические процессы в сервисе, Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания, История развития общественного питания, Технология продвижения ресторанных услуг, Калькулирование и учет на предприятиях питания, Основы ресторанного сервиса,	Не предусмотрены

Трудовой коллектив ресторана и его структура, Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)	
---	--

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

Дисциплина	Требования
Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания	<p>Знает: содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания, содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания, содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания</p> <p>Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p> <p>Имеет практический опыт: владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания</p>
Калькулирование и учет затрат в ресторанных	Знает: Основные нормативно-правовые

<p>предприятиях</p>	<p>документы, используемые в ценообразовании на 3 продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; , основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; Умеет: Правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные технико-технологические карты на новые блюда; , правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; Имеет практический опыт: учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса, использования нормативно-правовой базы в области продаж, продукции, производства и услуг.</p>
<p>История развития общественного питания</p>	<p>Знает: исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран, исторические этапы развития человечества, выделять исторические периоды, расположение стран Умеет: анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне, анализировать и связывать исторические события и изменения в быте и кухне Имеет практический опыт: работы в поисковых системах для решения задач профессиональной деятельности, работы в поисковых системах</p>
<p>Основы ресторанного сервиса</p>	<p>Знает: определение, классификацию ресторанами баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: идентифицировать по материально-технической</p>

	<p>базе, объёму и уровню предоставляемых услуг класс предприятия; составлять и оформлять различные виды меню, карты вин; составлять графики выхода на работу производственного и обслуживающего персонала; схемы организации технологических процессов в цехах; разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов. Имеет практический опыт: разработки и оформления технологической документации; идентификации ассортимента столовой посуды, приборов; подготовки столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; сервировки столов.</p>
<p>Технология продвижения ресторанных услуг</p>	<p>Знает: виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанных предприятиях; формы и средства продвижения услуг на рынке; Умеет: обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество предоставляемых услуг и разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы обслуживания потребителей; разрабатывать нормативные документы для ресторанных предприятий. Имеет практический опыт: организации обслуживания потребителей в ресторанных предприятиях; оценки качества предоставляемых услуг; разработки методов продвижения ресторанных услуг</p>
<p>Технологические процессы в сервисе</p>	<p>Знает: основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя, применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг. Умеет: разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, ориентироваться в современных сервисных технологиях. Имеет практический опыт: в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий, применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей</p>
<p>Калькулирование и учет на предприятиях питания</p>	<p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет;</p>

	<p>методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда. Имеет практический опыт: учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса, использования нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг.</p>
Трудовой коллектив ресторана и его структура	<p>Знает: основные источники научно- технической информации; отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сервисной деятельности Имеет практический опыт: использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; в области сбора, обработки и анализа информации для использования в практической деятельности</p>
Производственная практика, организационно-управленческая практика (8 семестр)	<p>Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Имеет практический опыт: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		9	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	0	0	
Лабораторные работы (ЛР)	8	8	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к лабораторным работам	20	20	
Подготовка к зачету	69,75	69.75	
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

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	6	2	0	4
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	6	2	0	4
3	Технология приготовления блюд и изделий из муки	0	0	0	0

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.	0
6	2	Блюда из мяса Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой 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.	2
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.	0
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	0

		приготовления. Требования к качеству.	
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.	0
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 хранения и реализации. Консервированная кулинарная продукция. Ассортимент. Характеристика и использование консервов. Технология производства консервированной продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.	0
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,	0

		происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов. Тепловая обработка полуфабрикатов. Физико-химические процессы, формирующие качество выпеченного изделия. Требования к качеству.	
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	0

5.2. Практические занятия, семинары

Не предусмотрены

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)	0
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)	0
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)	0
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)	0
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.	9	20
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.	9	69,75

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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	9	Текущий контроль	Лабораторные работы	1	30	26-30 баллов. Блюда приготовлены с соблюдением технологии и санитарных норм Выход блюд в пределах нормы. Органолептические показатели соответствуют требованиям. 23-25 баллов. Блюда приготовлены с соблюдением технологии и санитарных норм Выход блюд имеет незначительные отклонения от нормы. Органолептические показатели соответствуют требованиям. 18-22 балла. Блюда приготовлены с нарушением технологического режима, дефекты устранимы Выход блюд имеет незначительные отклонения от нормы.	зачет

						Органолептические показатели не соответствуют требованиям 17 баллов и ниже- Имеются грубые нарушения технологического режима, дефекты не устранимы (блюдо пересолено, подгоревшее, не сохранена форма и т.д.)	
2	9	Текущий контроль	Устный опрос	1	30	26-30 баллов-: Студент проявил высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы 23-25 баллов:: Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 18-22балла: Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы 17 и менее баллов: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	зачет
3	9	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	35	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. 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 %	зачет

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>	
--	---	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-1	Знает: психологический подход к потребителю	+	+	+
ПК-1	Умеет: выходить на контакт с потребителем и качественно осуществлять форму обслуживания в общественном питании	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: организации технологических процессов на предприятиях ресторанного бизнеса	+	+	+

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 рецептов 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: https://e.lanbook.com/book/90674 . — 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
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
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 CUNILLCOLOMBIA, блендер KS 908, весы электрические ПВ-6 – 2 шт, весы электрические МК-6.2- А 20, карамелезатор электрический MARTELLATO, лампа для карамели LAMP MARTELLATO