ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДЕНА

Решением Учебно-методического совета университета протокол № 8 от $\ll 20$ » апреля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются: дать обучающимся необходимый объём теоретических и практических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физикохимических процессах, вызывающих различные изменения нативных свойств пищевого сырья; участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в базовую часть учебного плана.

Предшествующие дисциплины: биохимия, химия пищи, математика, физика, микробиология, физиолого-биохимические основы производства продуктов питания, физиология питания, санитария и гигиена питания.

Последующие дисциплины: технология продукции специальных видов питания, организация специальных видов питания, экспертиза пищевых продуктов, методы исследования свойств сырья и продуктов питания, технология продуктов питания функционального назначения.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине «Технология продукции общественного питания», соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить функции управления материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания; взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование:

общекультурных компетенций

ОК-7- способностью к самоорганизации и самообразованию

общепрофессиональных компетенций

ОПК-1-способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

профессиональных компетенций

ПК-6- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-7-способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-25- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Планируемые	Критерии оценивания результатов обучения				
результаты	Низкий	Пороговый	Базовый	Продвинутый	
обучения	(допороговый)	- F		r - C	
(показатели	компетенция				
достижения	не				
заданного уровня	сформирована				
освоения					
дисциплины)					
ОК-7	Фрагментарн	Слабо знает	Хорошо знает	Отлично знает	
Знать: содержание	1 1	содержание	содержание	содержание	
процессов	содержание	процессов	процессов	процессов	
*	процессов	самоорганизац	самоорганизации	самоорганизации	
самообразования, их	-	ии и	-	И	
*	_	самообразован	самообразования,	самообразования,	
технологий	самообразова		их особенностей		
реализации, исходя	l +	особенностей и			
1=	особенностей		реализации,	реализации,	
	и технологий		*	исходя из целей	
профессиональной	реализации,		совершенствован	совершенствован	
деятельности	*	целей	ия	ия	
A	целей	совершенствов	профессионально	профессионально	
	совершенство	ания	й деятельности	й деятельности.	
	вания	профессиональ	п долгости	п дели опыно отн.	
	профессионал				
	ьной	деятельности.			
	деятельности.	A•			
Уметь:		Слабо умеет	Хорошо умеет	Отлично умеет	
самостоятельно		самостоятельн	самостоятельно	самостоятельно	
строить процесс				строить процесс	
овладения		процесс	овладения	овладения	
информацией,		овладения	информацией,	информацией,	
отобранной и			отобранной и		
структурированной			структурированно	-	
для выполнения	Частично	структурирова		й для выполнения	
профессиональной	освоенное	1 2 21 1	профессионально	профессионально	
деятельности	умение	выполнения	й деятельности.	й деятельности.	
A mi will be a minimum of the		профессиональ	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	A	
		ной			
		деятельности.			

Владеть: технологиями		Слабо владеет технологиями	Хорошо владеет технологиями	Отлично владеет технологиями
организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.	Фрагментарн ое владение	организации процесса самообразован ия; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации,	организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности
ОПК-1 Знать способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	Отсутствие знаний ————————————————————————————————————	поиску, хранению, обработки и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом	знания по поиску, хранению, обработки и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на	хранению, обработки и анализу информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате
Владеть способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне	Отсутствие владений	Фрагментарное применение способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационны	анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом	успешные, но содержащие отдельные пробелы умения поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз

		х, компьютерных и	информационных , компьютерных и	
		сетевых	сетевых	, компьютерных и
		технологий на		-
		достаточном		сетевых
		уровне	достаточном	технологий на
			уровне	достаточном
				уровне
Уметь осуществлять	Отсутствие	Фрагментарное	В целом успешно	Хорошо умеет
поиск, хранение,		умение	осуществляет	осуществлять
обработку и анализ		осуществлять	поиск, хранение,	поиск, хранение,
информации из		поиск, хранение,	обработку и анализ	
различных		обработку и		информации из
источников и баз		анализ	различных	различных
данных, представлять		1 1 '	источников и баз	
ее в требуемом		различных	данных,	данных,
формате с			представлять ее в	
использованием		баз данных,		требуемом формате с использованием
информационных,		представлять ее	с использованием информационных,	информационных,
компьютерных и сетевых технологий		в требуемом формате с		компьютерных и
на достаточном		использованием	сетевых	сетевых технологий
уровне		информационны	.,	на достаточном
уровне		х,	достаточном	уровне
		компьютерных и	уровне	
		сетевых		
		технологий на		
		достаточном		
		уровне		
ОПК-2	Фрагментарн	Общие, но не	Сформированные,	Сформированные
Знать организацию	ые теоретико-	структурирова	но содержащие	знания по
производственного	методологиче	нные	отдельные	организации
контроля и	ские знания	теоретико-	пробелы знания	производственног
управления				
	ПО	методологичес	по организации	о контроля и
технологическими	по организации		по организации производственног	о контроля и управления
			производственног	-
	организации	кие знания по	производственног о контроля и управления	управления
процессами в технологии производства	организации производстве нного	кие знания по организации производствен ного контроля	производственног о контроля и управления технологическим	управления технологическим
процессами в технологии	организации производстве нного контроля и управления	кие знания по организации производствен ного контроля и управления	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в	управления технологическим и процессами в технологии производства
процессами в технологии производства	организации производстве нного контроля и	кие знания по организации производствен ного контроля	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов
процессами в технологии производства	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства	управления технологическим и процессами в технологии производства
процессами в технологии производства	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов
процессами в технологии производства	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов
процессами в технологии производства	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов
процессами в технологии производства	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов
процессами в технологии производства продуктов питания	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов
процессами в технологии производства продуктов питания Уметь	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания Частично	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания В целом	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания Сформированное
процессами в технологии производства продуктов питания Уметь разрабатывать	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания Частично освоенное	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешно, но не	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешные, но	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания Сформированное умение
процессами в технологии производства продуктов питания Уметь разрабатывать технологические	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания Частично освоенное умение	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания В целом	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешные, но содержащие	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания Сформированное умение разрабатывать
процессами в технологии производства продуктов питания Уметь разрабатывать технологические схемы производства	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания Частично освоенное умение	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешно, но не систематическ и	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешные, но содержащие отдельные	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания Сформированное умение разрабатывать технологические
процессами в технологии производства продуктов питания Уметь разрабатывать технологические	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания Частично освоенное умение	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешно, но не систематическ и осуществляемо	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания Сформированное умение разрабатывать
процессами в технологии производства продуктов питания Уметь разрабатывать технологические схемы производства	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания Частично освоенное умение разрабатыват	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешно, но не систематическ и осуществляемо е умение	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешные, но содержащие отдельные	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания Сформированное умение разрабатывать технологические
процессами в технологии производства продуктов питания Уметь разрабатывать технологические схемы производства совершенствованию	организации производстве нного контроля и управления технологичес кими процессами в технологии производства продуктов питания Частично освоенное умение разрабатыват ь	кие знания по организации производствен ного контроля и управления технологическ ими процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешно, но не систематическ и осуществляемо е умение	производственног о контроля и управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении	управления технологическим и процессами в технологии производства продуктов питания Сформированное умение разрабатывать технологические схемы

	ī	Г			
продукции питания	-		производства	технологических	
различного	ванию	производства	совершенствован	процессов	
назначения	технологичес	совершенствов	ию	производства	
	ких	анию	технологических	продукции	
	процессов	технологическ	процессов	питания	
	производства	их процессов	-	различного	
	продукции	производства	продукции	назначения	
	питания	продукции	питания		
	различного	питания	различного		
	назначения	различного	назначения		
		назначения			
	Фрагментарн	В целом	В целом	Успешное и	
по разработке	oe	успешное, но	успешное, но	систематическое	
•	применение	не	содержащее	применение	
технологической	навыков	систематическ	отдельные	навыков по	
документации,		ое применение	_	I ··· I ···	
методами			применении	нормативной и	
разработки		разработке		технологической	
технологических		нормативной и		документации,	
процессов		технологическ	1	методами	
		ой	технологической	разработки	
		документации,	документации,	технологических	
		методами	методами	процессов	
		разработки	разработки		
		технологическ	технологических		
		их процессов	процессов		
<u>ПК-6</u>	Фрагментарн	Общие, но не		Сформированные	
Знать: факторы,		глубокие	но содержащие		
,	области		отдельные	систематические	
сохраняемость	стандартизац	области	-	знания в области	
продуктов;	ИИ В	стандартизаци	области	стандартизации в	
процессы,	поргинении	и в повышении	станлартизации в	TODY TYTE OTTETT	
	повышении		=		
происходящие при	качества	качества	повышении	качества	
хранении пищевых	качества продукции и	качества продукции и ее	повышении качества	качества продукции и ее	
	качества продукции и	качества продукции и ее развитие на	повышении качества продукции и ее	качества	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых	качества продукции и ее развитие на	качества продукции и ее	повышении качества продукции и ее развитие на	качества продукции и ее развитие на международном,	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути	качества продукции и ее развитие на международн	качества продукции и ее развитие на	повышении качества продукции и ее развитие на международном,	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь	качества продукции и ее развитие на международн ом,	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и	качества продукции и ее развитие на международном,	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении;	качества продукции и ее развитие на международн	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях;	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях;	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях;	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях;	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн ой	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации по	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн ой организации	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации по стандартизаци	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн ой организации по	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации по	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении качества продукции	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн ой организации по стандартизац	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации по стандартизаци	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн ой организации по	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации по стандартизаци	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на международном,	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн ой организации по стандартизац	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации по стандартизаци	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	
хранении пищевых продуктов; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения пищевых продуктов; методы хранения пищевых продуктов; роль стандартизации в повышении качества продукции и ее развитие на	качества продукции и ее развитие на международн ом, региональном и национально м уровнях; деятельность международн ой организации по стандартизац	качества продукции и ее развитие на международно м, региональном и национальном уровнях; деятельность международно й организации по стандартизаци	повышении качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	качества продукции и ее развитие на международном, региональном и национальном уровнях; деятельность международной организации по стандартизации	

		Г	<u> </u>	
уровнях;				
деятельность				
международной				
организации по				
стандартизации				
ИСО; основные				
задачи, принципы и				
методы				
стандартизации;				
виды и значение				
подтверждения				
соответствия в				
техническом				
регулировании				
продукции и услуг,				
а также в				
обеспечении				
конкурентоспособн				
ости; организацию и				
технологию				
подтверждения				
соответствия				
продукции,				
процессов и услуг;				
аккредитации				
органов по				
сертификации,				
испытательных и				
измерительных				
лабораторий				
Уметь:	Частично	В целом	В целом	Сформированное
пользоваться	освоенное	успешно, но	успешное, но	умение
основной и	применение	систематическ	содержащие	применять
справочной	системы	И	отдельные	систему методов
литературой;	методов в	осуществляемо	пробелы в	в области
определять	области	е применение	применении	документооборо
органолептическим	документооб	системы	системы методов	
и и лабораторными	орота по	методов в		
методами качество	производств	области	документооборо	предприятии
пищевых	у на	документообо	та по	питания,
продуктов;	предприятии	•	производству на	ŕ
организовать		производству	предприятии	III OII OII DO DUI D
рациональное	питания,	на	питания,	нормативную,
хранение пищевых	использовать	предприятии	,	техническую,
продуктов;	нормативну		использовать	технологическу
рассчитывать	Ю,	питания,	нормативную,	ю документацию
естественную убыль	техническую	использовать	техническую,	в условиях
пищевых продуктов	,	нормативную,	технологическу	производства
при хранении;	технологиче	техническую,	ю документацию	продукции
проанализировать	скую	технологическ	в условиях	питания
законодательные	документаци	ую	производства	
акты в области	ю в условиях	документаци	продукции	
<u> </u>	J	l .	<u> </u>	

технического	производств	ю в условиях	питания	
регулирования в	а продукции	производства		
части	питания	продукции		
стандартизации с		питания		
точки зрения				
характера				
установленных				
требований и				
функций				
федеральных				
органов				
исполнительной				
власти, на которые				
выполнение этих				
требований				
возложено;				
обосновать				
необходимость				
проведения				
подтверждения				
соответствия				
продукции				
установленным				
требованиям;				
проводить				
подтверждение				
соответствия				
продукции,				
процессов и услуг				
предъявляемым				
требованиям;				
Владеть: методами	Фрагментарн	В целом	В целом	Успешное и
и способами				систематическое
основных	применение	не	содержащее	применение
современных	навыков	систематическ	отдельные	навыков
технологий	организовыв	ое применение	пробелы в	организовывать
хранения пищевых	ать	навыков	применение	документооборо
продуктов;	документооб	организовыва	навыков	т
организацией	орот по	ТЬ	организовывать	производству на
технологий	производств	документообо	документооборо	
современных	*	рот по	т по	предприятии
методов хранения	J	производству	производству на	питания,
пищевых товаров;	предприятии	-	•	использовать
способами и	питания,	на	предприятии	нормативную,
методами	использовать	предприятии	питания,	техническую,
определения	нормативну	питания,	использовать	технологическу
качества пищевых	Ю,	использовать	нормативную,	ю документацию
продуктов.	техническую	нормативную,	техническую,	в условиях
законодательными и	•	техническую,	технологическу	производства
правовыми актами в	технологиче	технологическ	ю документацию	продукции
области	скую	ую	в условиях	питания
подтверждения	документаци	документаци	производства	
_	документаци	, , = J ====== =====	* ' '	

	T			
соответствия	•	ю в условиях	* *	
	производств	производства	питания	
охраны	а продукции	продукции		
окружающей среды,	питания	питания		
требованиями				
технических				
регламентов к				
безопасности в				
сфере				
профессиональной				
деятельности;				
современными				
тенденциями				
совершенствования				
системы				
подтверждения				
соответствия в				
Российской				
Федерации и за				
рубежом.				
<u>ПК-7</u>	Фрагментарн	Общие, но не	Сформированные,	Сформированные
Знать: особенности	ые знания в	глубокие	но содержащие	И
ресторанной	области	знания в	отдельные	систематические
индустрии; виды	системы	области	пробелы знания в	знания в области
услуг в ресторанах	контроля	системы	области системы	системы
основные формы и	деятельности	контроля	контроля	контроля
методы	производств	деятельности	деятельности	деятельности
обслуживания; виды	a	производства	производства	производства,
и характеристику	осуществлят	осуществлять	осуществлять	осуществлять
торговых	ь поиск,	поиск, выбор	поиск, выбор и	поиск, выбор и
помещений, посуды,	выбор и	И	использование	использование
белья, особенности	использован	использование	новой	новой
составления меню,	J	новой	информации в	информации в
прейскуранта, карты			области развития	
вин, виды и правила		информации в области	*	*
сервировки стола,	в области		индустрии	индустрии
очередность и	развития	развития	питания и	питания и
правила подачи	индустрии	индустрии	гостеприимства	гостеприимства
блюд, изделий,	питания и	питания и		
напитков; порядок	гостеприимс	гостеприимст		
оказания услуг по	тва	ва		
организации потребления				
ресторанной				
*				
продукции и обслуживания				
потребителей, виды				
приемов и банкетов,				
приемов и банкетов, специальные формы				
услуг; особенности				
национальных				
кухонь и				

организацию				
питания				
иностранных				
туристов, услуги по				
организации досуга;				
1 2				
требования к				
обслуживающему				
персоналу	Частично	Риодом	D иолом	Changinapaggaa
Уметь:		В целом	В целом	Сформированное
организовывать	освоенное	успешно, но	успешное, но	умение
покупку или	применение	систематическ	содержащие	применять
проектирование и	системы	И	отдельные	систему методов в области
регистрацию	методов в	осуществляемо	пробелы в	
собственного	области	е применение	применении	оценивания
ресторанного	оценивания	системы	системы методов	результативност
бизнеса;	результативн	методов в	в области	и системы
производить	ости	области	оценивания	контроля
необходимые	системы	оценивания	результативност	деятельности
расчеты	контроля	результативно	и системы	производства,
технологического	деятельности	сти системы	контроля	осуществлять
процесса;	производств	контроля	деятельности	поиск, выбор и
определять основы	a,	деятельности	производства,	использование
составляющих	осуществлят	производства,	осуществлять	новой
успеха ресторанной	_	осуществлять	поиск, выбор и	
индустрии;	ь поиск,	поиск, выбор	использование	информации в
разрабатывать и	выбор и	и	новой	области развития
организовывать	использован			индустрии
различные формы и	ие новой	использование	информации в	питания и
методы	информации	новой	области развития	гостеприимства
обслуживания;	в области	информации в	индустрии	
составлять меню,	развития	области	питания и	
прейскурант, карты	индустрии	развития	гостеприимства	
вин; сервировать	питания и	индустрии	_	
стол с элементами	гостеприимс	питания и		
аксессуарного	тва	гостеприимст		
сервиса;	1Ba	ва		
использовать		54		
нормативные и				
правовые				
документы в сфере				
ресторанного				
бизнеса; вести учет				
и оптимизацию				
рабочего времени	*			•
Владеть: методами	Фрагментарн	В целом	В целом	Успешное и
и способами	oe	успешное, но	успешное, но	систематическое
организации и	применение	не	содержащее	применение
проведения	навыков	систематическ	отдельные	навыков
	анализироват	ое применение	пробелы в	анализировать и
мероприятий;	ЬИ	навыков	применение	оценивать
методами	оценивать	анализировать	навыков	результативност
математического	результативн	и оценивать	анализировать и	ь системы
L		•	•	

	ость системы	результативно	оценивать	контроля
моделирования в	контроля	сть системы	результативност	деятельности
сфере ресторанного	деятельности	контроля	ь системы	производства,
бизнеса; способами,	производств	деятельности	контроля	осуществлять
методами,	a,	производства,	деятельности	поиск, выбор и
средствами защиты	осуществлят	осуществлять	производства,	использование
персонала и	ь поиск,	поиск, выбор	осуществлять	новой
населения от	выбор и	и	поиск, выбор и	информации в
возможных аварий,	•		•	~ ~
катастроф и д.р.	использован	использование	использование	области развития
	ие новой	новой	новой	индустрии
	информации	информации в	информации в	питания и
	в области	области	области развития	гостеприимства
	развития	развития	индустрии	
	индустрии	индустрии	питания и	
	питания и	питания и	гостеприимства	
	гостеприимс	гостеприимст		
	тва	ва		
ПК-25	Фрагментарн	Общие, но не	Сформированные,	Сформированные
Знать: факторы,	ые знания в	глубокие	но содержащие	И
влияющие на	области	знания в	отдельные	систематические
сохраняемость	потери массы	области потери	пробелы знания в	знания в области
продуктов;	пищевых	массы	области потери	потери массы
процессы,	продуктов,	пищевых	массы пищевых	пищевых
происходящие при	пути	продуктов,	продуктов, пути	продуктов, пути
хранении пищевых	снижения	пути снижения	снижения потерь	снижения потерь
продуктов; потери	потерь при	потерь при	при хранении	при хранении
массы пищевых	хранении	хранении		
продуктов, пути				
снижения потерь				
при хранении;				
основополагающие				
принципы хранения				
пищевых				
продуктов; методы				
хранения пищевых				
продуктов	**		ъ	G1
Уметь:	Частично	В целом	В целом	Сформированное
пользоваться	освоенное	успешно, но	успешное, но	умение
основной и	применение	систематическ	содержащие	применять
справочной	системы	И	отдельные	систему методов
литературой;	методов в	осуществляемо	пробелы в	в области
определять	области	е применение	применении	рациональное
органолептическим	рациональное	системы	системы методов	хранение
и и лабораторными	хранение	методов в	в области	пищевых
методами качество	пищевых	области	рациональное	продуктов;
пищевых	продуктов;	рациональное	хранение	рассчитывать
продуктов;	рассчитывать	хранение	пищевых	естественную
организовать	естественную	пищевых	продуктов;	убыль пищевых
рациональное	убыль	продуктов;	рассчитывать	продуктов при
хранение пищевых	пищевых	рассчитывать	естественную	хранении
продуктов;	продуктов	естественную	убыль пищевых	

	1	T		
рассчитывать	при хранении	убыль	продуктов при	
естественную убыль		пищевых	хранении	
пищевых продуктов		продуктов при		
при хранении		хранении		
Владеть: методами	Фрагментарн	В целом	В целом	Успешное и
и способами	oe	успешное, но	успешное, но	систематическое
основных	применение	не	содержащее	применение
современных	навыков в	систематическ	отдельные	навыков в
технологий	области	ое применение	пробелы в	области
хранения пищевых	современных	навыков в	применение	современных
продуктов;	технологий	области	навыков в	технологий
организацией	хранения	современных	области	хранения
технологий	пищевых	технологий	современных	пищевых
современных	продуктов	хранения	технологий	продуктов
методов хранения		пищевых	хранения	
пищевых товаров;		продуктов	пищевых	
способами и			продуктов	
методами				
определения				
качества пищевых				
продуктов.				

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современные представления научного прогноза в отрасли общественного питания;
- способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуру;
- технологические процессы производства кулинарной продукции;
- правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;
- процессы, формирующие качество продукции;
- принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;
- требования к качеству кулинарной продукции;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции;
- методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению;
- правила охраны труда и техники безопасности при работе в лаборатории.

уметь:

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу производственных цехов;
- приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья; с учетом требований нормативной документации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- применять безотходные и малоотходные технологии;
- сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;
- выявлять фальсификацию сырья;
- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья;

- осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции. владеть:
- организацией производства продукции и обслуживания потребителей;
- приготовлением широкого ассортимента кулинарной продукции;
- работой с нормативными документами;
- работой с учебной и справочной литературой.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и обшекультурных компетенций

них профессиональных и оощекультурных компетенции							
	Компетенции						
Темы, разделы дисциплины	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-6	ПК-7		Σ общее колво во компетенций
Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины	X	X	X	X		X	5
Раздел 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке	X	X	X	X		X	5
Раздел 3. Технология кулинарной продукции	X	X	X	X	X		5
Раздел 4. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий; кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания	X	X	X	X	X	X	6

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц – 180 акад. часов.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество часов
Общая трудоемкость дисциплины	96
Контактная работа обучающихся с преподавателем, и т.ч.(лекции+практ/лаб+контроль)	48
Аудиторные занятия, из них	48
Лекции	30
Лабораторные работы	18
Самостоятельная работа	48
Контроль	1
Вид итогового контроля	ДЗ

4.2. Лекции

$N_{\underline{0}}$	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и	Объем в	Формируемые
	их	часах	компетенции
	содержание		
1	Раздел 1. Введение. Предмет и задачи		ОК-7;
	дисциплины.		ОПК-1;
	Тема 1. Введение. Предмет и задачи	4	ОПК-2
	дисциплины		ПК-6
			ПК-7
			ПК-25
2	Раздел 2. Физико-химические процессы,		ОК-7;
	происходящие при кулинарной обработке.		ОПК-1;
	Тема 1. Изменения белков и других		ОПК-2
	азотистых веществ, сахаров, крахмала и		ПК-6
	липидов	4	ПК-7
	Тема 2. Структурно-механические		ПК-25
	характеристики продукции общественного		
	питания. Активность воды как фактор	4	
	стабилизации качества продукции		
	общественного питания		
3	Раздел 3. Технология кулинарной продукции.		ОК-7;
	Тема 1. Кулинарная продукция из картофеля,		ОПК-1;
	овощей и грибов	4	ОПК-2
	Тема 2. Кулинарная продукция из круп,		ПК-6
	бобовых и макаронных изделий	2	ПК-7
	Тема 3. Кулинарная продукция из мяса и		ПК-25
	мясных продуктов	6	
	Тема 4. Кулинарная продукция из птицы,		
	дичи и кролика	6	
	Итого	30	

4.3. Лабораторные работы

iie: viuoopuropiibie puooribi				
No		05	Используемое лабораторное	đ.
разде ла	Наименование занятия	Объем в часах	оборудование и (или) используемое программное обеспечение (по каждой теме)	Формируемые компетенции
1	Расчет пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Меспоsud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология обработки грибов и овощей	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Меспозиd, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология блюд и гарниров из	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-	ОК-7; ОПК-1;

	овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий		30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология обработки мяса. Разделка туш различных видов животных	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Меспозиd, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология приготовления блюд из мяса	4	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Меспозиd, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология обработки птицы	2	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Меспоѕиd, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
3	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из птицы	4	Печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Меспозиd, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2 ПК-6 ПК-7 ПК-25
	Итого	18		

4.4. Практические работы не предусмотрены 4.5. Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	№		Вид СРС		Объем часов
Раздел 1	1	Реферат			6
Раздел 2	2	Реферат			16
Раздел 3	3	Реферат			16
Раздел 4	4	Реферат			10
			_	Итого	48

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Перфилова О.В. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация специальных видов питания, 2016.

4.6. Содержание разделов дисциплины Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины

Технология продуктов общественного питания как дисциплина, изучающая способы воздействия на продукты с целью получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами, знакомящая с техническими средствами организации технологического процесса производства и пр.

Различные способы воздействия на продукты растительного и животного происхождения с позиций современных научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в продуктах под воздействием механической и тепловой кулинарной обработки. Проблема снижения пищевой ценности при кулинарной обработке.

Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.

Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка.

Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные, электрофизические способы и их сущность. Кулинарная готовность.

Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кулинарные изделия. Нормативная документация.

Основные критерии качества продукции общественного питания: пищевая ценность и безопасность.

Раздел 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке.

Тема 1. Изменения белков и других азотистых веществ, сахаров, крахмала и липилов

Изменения белков и других азотистых веществ. Гидратация и дегидратация белков при кулинарной обработке. Термическая денатурация белков при тепловой кулинарной обработке продуктов как необратимый процесс изменения их свойств: способности к гидратации, видовой специфичности, атакуемости протеолитическими ферментами, потере биологической активности и др. Денатурация белков при механическом воздействии на белки. Агрегация молекул, микро- и макрочастиц белков в результате их денатурации. Современные представления о физико-химической сущности денатурации белков, Дегидратация белков. Состояние белков в конкретных продуктах. Деструкция белков при кулинарной обработке продуктов. Влияние гидратации, дегидратации, дегидратации и денатурации белков в результате их гидратации, дегидратации, денатурации и деструкции.

Изменения углеводов. Гидролиз углеводов. Глубокий распад сахаров в результате реакций брожения, меланоидинообразования, карамелизации. Изменения крахмала в результате клейстеризации, тепловой и ферментативной деструкции. Изменения углеводов клеточных стенок; пектиновых веществ, клетчатки, полуклетчатки. Технологические факторы, оказывающие влияние на глубину физико-химических изменений углеводов в продуктах при их кулинарной обработке. Влияние изменений углеводов при кулинарной обработке продуктов на пищевую ценность готовой продукции. Технологическое значение изменений углеводов.

Изменения пищевых жиров. Изменения жиров при варке продуктов. Гидролиз жиров, окисление жирных кислот с образованием перекисей, гидроперекисей и

оксикислот. Изменения жиров при жарке. Образование вторичных термостабильных продуктов окисления липидов: карбонильных, дикарбонильных соединений, эпокисей. жирных кислот с сопряженными двойными связями, продуктов полимеризации. Технологические факторы, оказывающие влияние на изменения липидов при тепловой кулинарной обработке продуктов. Изменение пищевой ценности липидов при тепловой кулинарной обработке. Физико-химические показатели, используемые для контроля качества жиров, подвергнутых высокотемпературному нагреву.

Тема 2. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Активность воды как фактор стабилизации качества продукции общественного питания

Реологические характеристики продукции общественного питания. Реологические характеристики мясных, рыбных, овощных, мясоовощных, рыбоовощных и других смесей, используемых для выработки кулинарных полуфабрикатов и их изменение в результате кулинарной обработки. Роль воды и водоудерживающих компонентов в формировании структурно-механических характеристик продукции общественного питания и обеспечении их качества.

Активность воды пищевых продуктов и ее влияние на течение физикохимических процессов. Формы связи воды с пищевыми веществами и структурными элементами продуктов. Участие воды в формировании структуры продукта.

Раздел 3. Технология кулинарной продукции.

Тема 1. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов

Кулинарные изделия и блюда. Ассортимент. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы картофеля, овощей и грибов при тепловой кулинарной обработке. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюл. Технология национальных блюд из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству блюд, условиям и срокам хранения и реализации. Овощные и грибные отвары, их состав и качество.

Тема 2. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий

Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация, ассортимент. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры и технология. Целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп перед варкой. Физико-химические процессы, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Полуфабрикаты из каш. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Национальные блюда. 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.

Тема 3. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов

Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов. Классификация. Полуфабрикаты. Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Кулинарные изделия и блюда. Ассортимент. Классификация. Технология. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке.

Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

Тема 4. Кулинарная продукция из птицы, дичи и кролика

Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Классификация. Полуфабрикаты, Ассортимент. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Кулинарные изделия и блюда из птицы, дичи и кролика. Ассортимент. Классификация. Технология Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.

5. Образовательные технологии

В целях реализации лекционного цикла, лабораторной и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированные, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

6. Оценочные средства дисциплины 6.1.Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

№		Var	Оценочное средство	
п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	наименование	кол-
1	Раздел 1. Введение. Предмет и	ОК-7;	Тестовые задания	100
	задачи дисциплины	ОПК-1;	Реферат	2
		ОПК-2	Вопросы для	40
		ПК-6	зачета	
		ПК-7		
		ПК-25		
2	Раздел 2. Физико-химические	OK-7;	Тестовые задания	100
	процессы,	ОПК-1;	Реферат	2
	происходящие при кулинарной	ОПК-2	Презентация	2
	обработке.	ПК-6	Вопросы для	30
		ПК-7	зачета	
		ПК-25		
3	Раздел 3. Технология	OK-7;	Тестовые задания	100
	кулинарной продукции.	ОПК-1;	Презентация	2
		ОПК-2	Вопросы для	10
		ПК-6	зачета	
		ПК-7	Вопросы для	40
		ПК-25	экзамена	

6.4.1 Шкала оценочных средств зачета

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (35 -100 баллов) «зачтено»	Знает - демонстрирует отличное знание предмета, применяя при ответе знания из разных разделов, используя комментарии, пояснения умеет - отвечая на вопрос, приводит собственные примеры владеет терминологией из всех разделов курса	Тестовые задания (16-40) Реферат (3-10) Вопросы к зачету (16-50)
Низкий	не знает большую часть материала,	Тестовые задания (0-15)
(допороговый)	допускает существенные ошибки;	Реферат (0-2)
(компетенция не	умеет - неуверенно, с большими	Вопросы к зачету (0-17)
сформирована)	затруднениями выполняет	
(менее 35 баллов) –	практические работы;	
«незачтено»	не владеет терминологией	

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 7.1. Основная учебная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Лаборатор. практикум /А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный – М.: Дашков и К, 2009.- 108 с.

7.2. Дополнительная учебная литература

- 1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.: КНОРУС, 2010. 336 с.
- 2. Васюкова А.Т. Справочник повара.- М.: Дашков и К, 2009. 496 с.
- 3. Васюкова А.Т., Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум.- М.: Издательско-торговая корпорация, 2010.
- 4. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Госстандарт РФ. М., 1995.
- 5. Долгополова С.П. Новые кулинарные технологии. М.: Ресторанные ведомости, 2009. 272 с.
- 6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник для вузов / В.Д. Ершов. СПб: ГИОРД, 2009. 229с.
- 7. Журналы: «Питание и общество» «В и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес» и лр.
- 8. Кизеветте И.В., Щеникова Н.В. Технология кулинарной продукции из нерыбного сырья водного происхождения. М.: Агропромиздат, 1987. 206с.
- 9. .Ковалёв Н.И., Куткина М.П., Карцева Н.Я. Русская кухня. Учеб.пособие, М.:Деловая литература, 2003-512с.
- 10. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. М.: Изд. Центр «Академия», 2011.-192с.
- 11. Правила оказания услуг общественного питания № 1036 от15.08.97. Постановление Правительства РФ.

- 12. Ратушный А.С, Топольник В.Г. Оценка качества кулинарной продукции (вопросы практической квалиметрии).- М.: Русская кулинария, 2012.-181с.
- 13. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ГОСТы. ОСТы, ТУ, ТИ
- 14. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию диетсестер и поваром Л.; Медицина, 1984.-304с.
- 15. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и булочных изделий. М: ШГИИОП Минторга СССР,1990. -143 с.
- 16. Татарская Л.Л., Бутейкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания.- М.: Высшая школа, 1988.- 312с.
- 17. Технология производства продукции общественного питания: Учебн./Коллектив авторов -М: Экономика, 2010.- 400с.
- 20. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. М.: Дашков и К, 2004. -480 с.

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1. Режим доступа: http://portal.izhgsha.ru/docs/books/books_29450_526.pdf
- 2. Режим доступа: http://selina.rusedu.net/post/4831/65201

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

- 1. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания».
- 2.Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания».
- 3. Методические указания для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология и организация специальных видов питания»

7.5. Информационные технологии (программное обеспечение и информационные справочные материалы)

- 1.База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru
 - 2.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» http://e.lanbook.com
- 3..Национальный цифровой ресурс «Руконт» межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум http://www.rucont
- 4.Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета http://ebs.rgazu.ru

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебно-научная лаборатория «Биоздравпродукт»: печь хлебопекарная, пароконвектомат UNUX, миксер планетарный серии J-30BF, спиральный смеситель, шкаф расстойный, тестомес Mecnosud, универсальная кухонная машина, весы настольные, весы напольные, холодильник, морозильная камера.

Рабочая программа дисциплины «Технологии продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Авторы: Перфилова О.В.

/расшифровка подписи/

Парусова К.В.

/расшифровка подписи/

Сухарева Т.Н.

расшифровка подписи/

Рецензент (ы) доцент кафедры садоводства,

гецензент (ы) доцент кафедры садоводства, тепличных технологий и биотехнологии канд. с-х. наук <u>Кирина И.Б.</u>

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 4 от 20 ноября 2015 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина (протокол № 5 от 21 декабря 2015).

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 5 от 21 января 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 23 июня 2016 г)

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической Плодоовощного института им. И.В. Мичурина (протокол № 1 от 23 сентября 2016) Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 8 от 13 марта 2017 г).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол № 9 от «18» апреля 2017 г)

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета Протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.