

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Г.П. Малявко  
«20» мая 2020 г.

Технология продуктов общественного питания

(Наименование дисциплины)

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Общая трудоемкость	4 з.е.
Часов по учебному плану	144

Брянская область  
2020

Программу составил(и):

Гапонова В.Е. \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

Слезко Е.И. \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов общественного питания» разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332

составлена на основании учебного плана 2020 года набора:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

утверждённого учёным советом университета от «20» мая 2020 г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол от «20» мая 2020 г. № 10

Зав. кафедрой, к.э.н., доцент Исаев Х.М. \_\_\_\_\_

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели и задачи дисциплины – вооружить инженеров-технологов систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями. Пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

### Блок ОПОП ВО: Б1.Б.28

#### 2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

для изучения дисциплины необходимы знания и умения по «Органической химии», «Аналитической химии», «Физической и коллоидной химии», «Физике», «Физиологии питания», «Микробиологии», «Метрологии, стандартизации, сертификации».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: Технология мучных и кондитерских изделий", "Технология продуктов лечебного, профилактического и функционального питания", "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания", "Пищевые и биологически активные добавки", "Технохимический контроль", "Технология блюд национальной кухни".

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Знать:** основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения (диетическая, лечебная, детская и др.); современные безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии продукции общественного питания;

**Уметь:** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания; использовать нормативные правовые документы при составлении рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; использовать технические средства для осуществления контроля за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;

**Владеть:** методами, принципами, формами организации производственного процесса и основами размещения сети объектов общественного питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации полученной в ходе проведения лабораторных работ.

### **ПК-1: способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания**

#### **Знать:**

основные параметры технологических процессов производства продукции питания, свойства сырья и полуфабрикатов; физиологическую роль основных веществ пищи;

#### **Уметь:**

использовать технические средства для измерения качества и пищевой ценности продуктов в питании человека; составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания;

#### **Владеть:**

способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

#### **3.1. Знать:**

тенденции развития пищевой промышленности; требования законодательства в области обеспечения населения качественными и безопасными продуктами питания; профессионально-ориентированную риторичку, иностранный язык в объеме, необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству продукции общественного питания; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении продукции общественного питания; правила хранения и требования к качеству продукции общественного питания.

#### **3.2. Уметь:**

эффективно работать в команде, с коллегами, руководством, клиентами; разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продукции общественного питания, формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий общественного питания; выбирать оптимальные технологические режимы, обеспечивающие изготовление продуктов высокого качества; применять безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии продуктов общественного питания; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; читать технологические схемы приготовления продуктов общественного питания; использовать различные технологии приготовления и оформления продукции общественного питания.

### 3.3. Владеть

профессионально-ориентированными языковыми средствами в конкретных сферах, ситуациях, условиях профессионального общения; основами проведения объективных исследований и разработки мероприятий в области обеспечения населения качественными, безопасными продуктами питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации в области технологии продуктов общественного питания; методами бракеража готовых продуктов общественного питания; технологий приготовления и оформления продукции общественного питания; методами оценки качества продукции общественного питания.

#### 4. Распределение часов дисциплины по курсам

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
					УП	РПД					УП	РПД
Лекции					8	8					8	8
Лабораторные					6	6					6	6
Практические					4	4					4	4
КСР												
Курсовая работа					0,5	0,5					0,5	0,5
Консультация перед экзаменом					1	1					1	1
Прием экзамена					0,25	0,25					0,25	0,25
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)					19,75	19,75					19,75	19,75
Сам. работа					117,5	117,5					117,5	117,5
Контроль					6,75	6,75					6,75	6,75
Итого					144	144					144	144

#### СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции
	<b>Раздел 1. Технология кулинарной продукции.</b>			
1.1	Технология приготовления супов. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1
1.2	Приготовление бульонов для супов и соусов. Суп-пюре куриный. /Лаб./	3	2	ОПК-2, ПК-1
1.3	Технология приготовления заправочных супов. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
1.4	Составление ТТК на новые первые блюда. Расчет потерь, пищевой и энергетической ценности./Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
1.5	Технология соусов. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1
1.6	История появления соусов. Ассортимент соусов./Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
1.7	Технология приготовления соуса «Основного красного», Белых соусов. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
1.8	Составление нормативно-технологической документации на соусы. /Ср./	3	6	ОПК-2, ПК-1
	<b>Раздел 2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.</b>			

2.1	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1
2.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из картофеля, овощей и грибов. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
2.3	Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами». /Ср./	3	2	ОПК-2, ПК-1
2.4	Технология приготовления овощного рагу. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
	<b>Раздел 3. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>			
3.1	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
3.2	Расчеты потерь сырья при кулинарной обработке продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Ср./	3	6	ОПК-2, ПК-1
3.3	Приготовление вязких и рассыпчатых каш. Приготовление макарон сливным способом. /Лаб./	3	2	ОПК-2, ПК-1
	<b>Раздел 4. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.</b>			
4.1	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1
4.2	Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
4.3	Приготовление изделий из рубленого мяса на примере блюда "Котлеты Домашние" /Ср./	3	2	ОПК-2, ПК-1
4.4	Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса диких животных. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
	<b>Раздел 5. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.</b>			
5.1	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1
5.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из мяса птицы и кролика. /Ср./	3	2	ОПК-2, ПК-1
5.3	Технология приготовления "Курица печеная с яблоками" /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
	<b>Раздел 6. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.</b>			
6.1	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1

6.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из рыбы и нерыбного водного сырья. /Пр./	3	1	ОПК-2, ПК-1
6.3	Распространение блюд из экзотических морепродуктов по предприятиям общественного питания России. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
6.4	Технология приготовления "Рыбы тушенная в томате с овощами" /Лаб./	3	2	ОПК-2, ПК-1
<b>Раздел 7. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.</b>				
7.1	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов, творога. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1
7.2	Приготовление «Запеканки творожной». Приготовление омлетов, яичницы «Глазуньи». /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
7.3	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из яиц и творога. /Ср./	3	6	ОПК-2, ПК-1
<b>Раздел 8. Технология холодных блюд и закусок.</b>				
8.1	Технология холодных блюд и закусок. /Лек/	3	1	ОПК-2, ПК-1
8.2	Технология приготовления закусок: «Салат из сырых овощей», «Винегрет овощной» /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
8.3	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок и холодных блюд. /Ср./	3	8	ОПК-2, ПК-1
<b>Раздел 9. Технология сладких блюд.</b>				
9.1	Технология сладких блюд. /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
9.2	Технология приготовления "Пудинга сухарного" /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
9.3	Технология приготовления "Блинчиков с творогом" /Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
9.4	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд /Ср/	3	3	ОПК-2, ПК-1
<b>Раздел 10. Технология горячих и прохладительных напитков.</b>				
10.1	Технология горячих и прохладительных напитков /Ср./	3	2	ОПК-2, ПК-1
10.2	Расчеты нормативной документации на горячие и прохладительные напитки./Ср./	3	4	ОПК-2, ПК-1
10.3	Карта вин, технология производства алкогольных и безалкогольных напитков. /Ср./	3	2	ОПК-2, ПК-1

	<b>Раздел 11. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.</b>			
11.1	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания. /Ср./	3	2	ОПК-2, ПК-1
11.2	Особенности детского и юношеского питания /Ср./	3	2	ОПК-2, ПК-1
	Выполнение курсовой работы по курсу «Технология продуктов общественного питания» /Ср/	3	6	ОПК-2, ПК-1
	Контактная работа при подготовке курсовой работы по курсу «Технология продуктов общественного питания» /К/	3	0,5	ОПК-2, ПК-1

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных, лабораторных занятиях

## **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **5.1. Контрольные вопросы и задания**

1. Классификация продукции общественного питания по основным признакам.
2. Ассортимент круп, их пищевая ценность.
3. Механическая кулинарная обработка круп.
4. Факторы, влияющие на тепловую обработку круп.
5. Технология приготовления рассыпчатых каш, их подача.
6. Вязкие каши и блюда из них.
7. Крупы из овса и ячменя.
8. Крупы из пшеницы и гречневой крупы.
9. Значение супов в питании. Классификация супов.
10. Классификация и характеристика горячих супов.
11. Характеристика и оценка заправочных супов.
12. Супы на бульонах.
13. Оформление и отпуск горячих супов.
14. Технология приготовления щей.
15. Технология приготовления борщей.
16. Технология приготовления рассольников.
17. Технология приготовления солянок.
18. Технологический процесс приготовления супа-пюре.
19. Технологический процесс приготовления прозрачных супов.
20. Супы молочные.
21. Технологический процесс приготовления холодных супов.
22. Технология приготовления блюд из манной крупы.
23. Технологический процесс приготовления блюд из макарон.
24. Основные правила варки каш.
25. Подготовка бобовых к варке. Требования к качеству блюд из бобовых.
26. Классификация макаронных изделий.
27. Способы варки и подачи макаронных изделий.
28. Требования к качеству макаронных изделий, сроки хранения.
29. Изменения, происходящие в овощах при термической обработке.
30. Сладкие супы
31. Общая характеристика сладких блюд, их ассортимент
32. Классификация сладких блюд.
33. Холодные сладкие блюда.
34. Технологический процесс приготовления желеобразных сладких блюд (желе, мусс, кисель)
35. Технология приготовления кремов
36. Мороженое (ассортимент, оформление, отпуск)
37. Горячие сладкие блюда (суфле, пудинги)
38. Общая характеристика напитков (классификация, ассортимент, оформление, отпуск)
39. Оценка и классификация чая
40. Технологии приготовления чая
41. Характеристика и свойства кофе
42. Способы приготовления кофе
43. Сбитень, пунши, гроги
44. Холодные напитки (ассортимент, значение, приготовление и подача)

45. Оборудование для приготовления кофе
46. Безалкогольные смешанные напитки, коктейли.
47. Химический и морфологический состав мяса (говядина, свинина)
48. Категории упитанности туш крупного рогатого скота (клеймение)
49. Категории упитанности туш свиней и клеймение свинины
50. Классификация и использование субпродуктов в кулинарии
51. Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса
52. Изменения в мясе, происходящие в процессе его разморозки
53. Разморозка мяса
54. Обвалка, жиловка и зачистка туш скота
55. Схема кулинарной разрубки говяжьей туши
56. Схема кулинарной разрубки свиной туши
57. Химический состав мышечной ткани
58. Состав и пищевая ценность мяса убойных животных
59. Химический состав и строение соединительной ткани, ее значение
60. Порционные полуфабрикаты из говядины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству.
61. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству
62. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
63. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины
64. Полуфабрикаты из рубленого мяса
65. Приготовление и структура мясного фарша
66. Обработка субпродуктов
67. Изменения белков мяса при термической обработке
68. Технология приготовления блюд из отварного мяса
69. Технология приготовления блюд из припущенного и жареного мяса
70. Требования к качеству мясных блюд
71. Блюда из запеченного мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
72. Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы.
73. Технология обработки морепродуктов.
74. Характеристика рыбного сырья (по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению рыбы, и т.д).
75. Варка рыбы и рыбного сырья.
76. Жарка рыбы.
77. Обработки нерыбного сырья.
78. Механическая кулинарная обработка рыбы.
79. Кулинарная обработки птицы, дичи и кроликов.
80. Порционные полуфабрикаты из мяса птицы и кроликов.
81. Использование пищевых отходов птицеводства.
82. Технологический процесс приготовления овощных горячих блюд.
83. Блюда из картофеля.
84. Кулинарная продукция из макаронных изделий.
85. Тепловая обработка мяса.
86. Тепловая обработка птицы и дичи.
87. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
88. Классификация предприятий в зависимости от времени и места функционирования, обслуживаемого контингента.
89. Основные типы предприятий общественного питания и их характеристика
90. Технология приготовления приготовления холодных закусок.

## 5.2. Фонд оценочных средств

### Приложение 1

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Мглинец А.И., Акимова И. А. Технология продукции общественного питания: учебник - СПб.: Троицкий мост, 2010.	15
Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании. (Справочное пособие). М.: ДеЛипринт, 2005.	10
Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум М.: Дашков и К. – 2009.	8
Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие Электрон.дан. — 82 с. — Режим доступа:	



<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572</a> — Загл. с экрана. Пенза :ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012.	
Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс]: учебное Электрон.дан. — 135 с. — Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572</a> — Загл. с экрана. Пенза :ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012.	
Бочкарева, З.А. Контроль качества про-дукции обще-ственного пита-ния: Рабочая тетрадь [Элек-тронный ре-сурс] : учебное пособие. — Электрон.дан. — Пенза :ПензГТУ (Пен-зенскийгосу-дарственный технологиче-скийуниверси-тет), 2012. — 77 с. — Режим до-ступа: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62786">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62786</a> — Загл. с экрана., <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62786">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62786</a>	
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Кульнева, В. А. Голыбин, Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум : учеб.пособие для вузов. СПб.: Троицкий мост, 2012	14
Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2007	10
Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания М.: Де Липринт, 2008	2
Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Б.В. Щербина [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016.— 260 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=51872">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=51872</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Александровский С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Александровский С.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2012.— 132 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=62485">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=62485</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Б.В. Щербина [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016.— 260 с.— Режим доступа: <a href="http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=51872">http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=51872</a> .— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР»	
<b>6.1.3. Методические разработки</b>	
<i>Автор, название, место издания, издательство, год издания</i>	<i>Количество</i>
Гапонова, В.Е. Тестовые задания по дисциплине «Технология продукции общественного питания»: учебно-методическое пособие./ В.Е.Гапонова, Х.М.Исаев. – Брянск: Издательство Брянская ГСХА, 2014. – 54 с. <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/113184/">http://www.bgsha.com/ru/book/113184/</a>	
Гапонова В.Е. Методическое пособие для лабораторных работ по «Технологии продукции общественного питания» Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015	10
Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ./В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. –Брянск: Брянский ГАУ, 2015. – с.20. <a href="http://www.bgsha.com/ru/book/113600/">http://www.bgsha.com/ru/book/113600/</a>	
Гапонова, В. Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие для самостоятельной работы для студентов всех форм обучения направления 19.03.04 Технология продукции и организация обще-ственного питания / В. Е. Гапонова, Х. М Исаев, Е. И. Слезко. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 49 с.	
Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. Е. Гапонова, А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. - 36 с	
Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. Е. Гапонова, А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, Е. И. Слезко. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. - 36 с.	50

#### Периодическая литература:

1. Хранение и переработка сельхозсырья.
2. Хлебопечение России.
3. Переработка молока
4. Молочная промышленность
5. Кондитерское производство.

#### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- 1) Э1 Единая библиотечная система БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com);
- 2) Э2 Сайт библиотеки БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com);
- 3) Э3 База электронных учебно-методических материалов библиотеки БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com)
- 4) <http://www.medical-enc.ru/17/skoroportyaschiesya-produkty.shtml>
- 5) [http://www.holodilshchik.ru/index\\_issue\\_7\\_2007\\_Terms\\_notions.htm](http://www.holodilshchik.ru/index_issue_7_2007_Terms_notions.htm)
- 6) <http://www.povarenok.ru/articles/show/4275/>
- 7) <http://www.abcslim.ru/articles/show/556/zharit-ili-varit/>
- 8) <http://www.cafe-future.ru/archive/207>

### 6.3. Перечень программного обеспечения

Интернет-браузеры:

1. Google Chrome.
2. Mozilla Firefox.
3. Internet Explorer.
4. Opera.

MS Office Standard 2010

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Лаборатория технологии продуктов общественного питания УПК-2** для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения самостоятельной работы студентов. **Обеспеченность:** Ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid холодильник «Снежинка», Сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, Сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, Ложка столовая «Milan», Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, Котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, Стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 10,75'' 27 см, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5'' 16,5 см, Нож столовый «Milan», Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8'' 20 см, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, Ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Вилка столовая «Milan», Нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, Плита индукционная IN3500 indokor, Миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, Ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, Полка кухонная для тарелок ПКТ - 600 Atesy, Вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, Тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5'' 19 см, Рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, Доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, Салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, Плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, Миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, Миска 30 см 5 л нержавеющая сталь.

**Лаборатория технологии продуктов общественного питания УПК-1** для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения самостоятельной работы студентов. **Обеспеченность:** Телевизор LCD 37 42 Toshiba, тестомес Н20, мясорубка МФС 23, печь СВЧ ELENBRG MS1710d, слайсер 220, сушка для фруктов ELENBRG, макет универсальный привод, макет соковыжималка, овоскоп И11А, овощерезка МФС, весы PH, хлебопечь ELENBRG ВМ 3100, столы производственные, наглядные пособия и плакаты, Блендер гомогенизатор погружной 5КНВ2571EER (5 скоростей, красный) KitchnAid, Монитор Acer V 226HQLbmd, Лапшерезка iPasta Imperia 100, Гриль роликовый RG-5 Airhot, Куттер С6 VV Sirmann, Гриль контактный Маэстро ГК 2/3 1 Р Атеси, Тестораскатка для пиццы FI/32 Fimar, Шкаф холодильный «Polair CM 107 S (ШХ 07).

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине

**Технология продуктов общественного питания**

**Содержание**

Паспорт фонда оценочных средств

Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования

Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО

Процесс формирования компетенции в дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

Структура компетенций по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Дисциплина: Технология продуктов общественного питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО: Б.1.Б.28

Изучение дисциплины «Технология продуктов общественного питания» направлено на формировании следующих компетенций:

#### общефессиональных компетенций (ПК):

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

#### профессиональных компетенций (ПК):

**ПК-1:** способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

### 2.2 Процесс формирования компетенций по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

№ раздела	Наименование разделов	З. 1	З. 2	У. 1	У. 2	Н. 1	Н. 2
1.	Технология кулинарной продукции.	+	+		+		+
2	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	+	+	+	+	+	+
3	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	+	+	+	+	+	+
4	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	+		+	+		+
5	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	+		+	+		+
6	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	+		+	+		+
7	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	+	+	+	+	+	+
8	Технология холодных блюд и закусок.		+	+	+	+	+
9	Технология сладких блюд.		+	+	+	+	+
10	Технология горячих и прохладительных напитков.	+	+	+	+	+	+
11.	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	+	+	+	+	+	+

Сокращение: З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

### 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

<b>ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>					
Знать (3.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения (диетическая, лечебная, детская и др.); современные безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии продукции общественного питания;	Лек.(1.1;1.5, 2.1,3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1 ) Пр. (1.2, 1.3, 1.7, 2.3, 2.4, 3.3, 4.2, 5.3, 6.2, 6.4, 7.2, 8.2, 9.2,9.3)	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания; использовать нормативные правовые документы при составлении рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; использовать технические средства для осуществления контроля за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;	Лек.(1.1;1.5, 2.1,3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1 ) Пр. (1.2, 1.3, 1.7, 2.3, 2.4, 3.3, 4.2, 5.3, 6.2, 6.4, 7.2, 8.2, 9.2,9.3)	методами, приемами, формами организации производственного процесса и основами размещения сети объектов общественного питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации полученной в ходе проведения лабораторных работ.	Лек.(1.1;1.5, 2.1,3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1 ) Пр. (1.2, 1.3, 1.7, 2.3, 2.4, 3.3, 4.2, 5.3, 6.2, 6.4, 7.2, 8.2, 9.2,9.3)
<b>ПК-1: способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>					
Знать (3.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
основные параметры технологических процессов производства продукции питания, свойства сырья и полуфабрикатов; физиологическую роль основных веществ пищи;	Лек.(1.1;1.5, 2.1,3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1 ) Пр. (1.2, 1.3, 1.7, 2.3, 2.4, 3.3, 4.2, 5.3, 6.2, 6.4, 7.2, 8.2, 9.2,9.3)	использовать технические средства для измерения качества и пищевой ценности продуктов в питании человека; составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания;	Лек.(1.1;1.5, 2.1,3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1 ) Пр. (1.2, 1.3, 1.7, 2.3, 2.4, 3.3, 4.2, 5.3, 6.2, 6.4, 7.2, 8.2, 9.2,9.3)	способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения	Лек.(1.1;1.5, 2.1,3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1 ) Пр. (1.2, 1.3, 1.7, 2.3, 2.4, 3.3, 4.2, 5.3, 6.2, 6.4, 7.2, 8.2, 9.2,9.3)

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

#### 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме экзамена

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	<b>Технология кулинарной продукции.</b>	Значение супов в питании. Классификация супов Классификация и характеристика горячих супов Характеристика и оценка заправочных супов Супы на бульонах Оформление и отпуск горячих супов Технология приготовления щей. Технология приготовления борщей Технология приготовления рассольников Технология приготовления солянок Технологический процесс приготовления супа-пюре Технологический процесс приготовления прозрачных супов Супы молочные	ОПК-2, ПК-1	9-21
2	<b>Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.</b>	Технологический процесс приготовления овощных горячих блюд. Блюда из картофеля. Ассортимент, оформление, подача, хранение. Обработка грибов. Блюда с грибами.	ОПК-2, ПК-1	83,87
3	<b>Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	Ассортимент круп, их пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка круп. Факторы, влияющие на тепловую обработку круп. Технология приготовления рассыпчатых каш, их подача. Вязкие каши и блюда из них. Крупы из овса и ячменя Крупы из пшеницы и гречневой крупы	ОПК-2, ПК-1	2-8
4	<b>Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.</b>	Химический и морфологический состав мяса (говядина, свинина) Категории упитанности туш крупного рогатого скота (клеймение) Категории упитанности туш свиней и клеймение свинины Классификация и использование субпродуктов в кулинарии Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса Изменения в мясе, происходящие в процессе его разморозки. Разморозка мяса Обвалка, жиловка и зачистка туш скота Схема кулинарной разрубki говяжьей туши Схема кулинарной разрубki свиной туши Химический состав мышечной ткани Состав и пищевая ценность мяса убойных животных Химический состав и строение соединительной ткани, ее значение Порционные полуфабрикаты из говядины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины Полуфабрикаты из рубленого мяса	ОПК-2, ПК-1	47-70

		Приготовление и структура мясного фарша Обработка субпродуктов Изменения белков мяса при термической обработке		
5	<b>Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.</b>	Кулинарная обработки птицы, дичи и кроликов. Порционные полуфабрикаты из мяса птицы и кроликов. Использование пищевых отходов птицеводства. Технологический процесс приготовления овощных горячих блюд.	ОПК-2, ПК-1	79-81
6	<b>Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных</b>	Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы. Технология обработки морепродуктов. Характеристика рыбного сырья (по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению рыбы, и т.д). Варка рыбы и рыбного сырья. Жарка рыбы. Обработки нерыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы.	ОПК-2, ПК-1	72-78
7	<b>Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.</b>	Кулинарная продукция из творога. Кулинарная продукция из яичных продуктов и творога.	ОПК-2, ПК-1	12-17
8	<b>Технология холодных блюд и закусок.</b>	Технология приготовления бутербродов. Приготовление канапе. Характеристика сырья для приготовления холодных закусок.	ОПК-2, ПК-1	8-11
9	<b>Технология сладких блюд.</b>	Технология приготовления сладких блюд. Характеристика сырья. Оформление и подача сладких блюд.	ОПК-2, ПК-1	20-26
10	<b>Технология горячих и прохладительных напитков.</b>	Горячие сладкие блюда (суфле, пудинги) Общая характеристика напитков (классификация, ассортимент, оформление, отпуск). Оценка и классификация чая. Технологии приготовления чая. Характеристика и свойства кофе. Способы приготовления кофе. Сбитень, пунши, гроги. Холодные напитки (ассортимент, значение, приготовление и подача). Оборудование для приготовления кофе Безалкогольные смешанные напитки, коктейли.	ОПК-2, ПК-1	38-46
11	<b>Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания</b>	Специальное питание. Питание школьников. Диетическое питание. Диеты.	ОПК-2, ПК-1	66-70

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине  
«Технология продуктов общественного питания»

1. Классификация продукции общественного питания по основным признакам.
2. Ассортимент круп, их пищевая ценность.
3. Механическая кулинарная обработка круп.
4. Факторы, влияющие на тепловую обработку круп.
5. Технология приготовления рассыпчатых каш, их подача.
6. Вязкие каши и блюда из них.
7. Крупы из овса и ячменя.
8. Крупы из пшеницы и гречневой крупы.
9. Значение супов в питании. Классификация супов.
10. Классификация и характеристика горячих супов.

11. Характеристика и оценка заправочных супов.
12. Супы на бульонах.
13. Оформление и отпуск горячих супов.
14. Технология приготовления щей.
15. Технология приготовления борщей.
16. Технология приготовления рассольников.
17. Технология приготовления солянок.
18. Технологический процесс приготовления супа-пюре.
19. Технологический процесс приготовления прозрачных супов.
20. Супы молочные.
21. Технологический процесс приготовления холодных супов.
22. Технология приготовления блюд из манной крупы.
23. Технологический процесс приготовления блюд из макарон.
24. Основные правила варки каш.
25. Подготовка бобовых к варке. Требования к качеству блюд из бобовых.
26. Классификация макаронных изделий.
27. Способы варки и подачи макаронных изделий.
28. Требования к качеству макаронных изделий, сроки хранения.
29. Изменения, происходящие в овощах при термической обработке.
30. Сладкие супы
31. Общая характеристика сладких блюд, их ассортимент
32. Классификация сладких блюд.
33. Холодные сладкие блюда.
34. Технологический процесс приготовления железированных сладких блюд (желе, мусс, кисель)
35. Технология приготовления кремов
36. Мороженое (ассортимент, оформление, отпуск)
37. Горячие сладкие блюда (суфле, пудинги)
38. Общая характеристика напитков (классификация, ассортимент, оформление, отпуск)
39. Оценка и классификация чая
40. Технологии приготовления чая
41. Характеристика и свойства кофе
42. Способы приготовления кофе
43. Сбитень, пунши, гроги
44. Холодные напитки (ассортимент, значение, приготовление и подача)
45. Оборудование для приготовления кофе
46. Безалкогольные смешанные напитки, коктейли.
47. Химический и морфологический состав мяса (говядина, свинина)
48. Категории упитанности туш крупного рогатого скота (клеймение)
49. Категории упитанности туш свиней и клеймение свинины
50. Классификация и использование субпродуктов в кулинарии
51. Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса
52. Изменения в мясе, происходящие в процессе его разморозки
53. Разморозка мяса
54. Обвалка, жиловка и зачистка туш скота
55. Схема кулинарной разрубki говяжьей туши
56. Схема кулинарной разрубki свиной туши
57. Химический состав мышечной ткани
58. Состав и пищевая ценность мяса убойных животных
59. Химический состав и строение соединительной ткани, ее значение
60. Порционные полуфабрикаты из говядины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству.
61. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству
62. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины
63. Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины
64. Полуфабрикаты из рубленого мяса
65. Приготовление и структура мясного фарша
66. Обработка субпродуктов
67. Изменения белков мяса при термической обработке
68. Технология приготовления блюд из отварного мяса
69. Технология приготовления блюд из припущенного и жареного мяса
70. Требования к качеству мясных блюд
71. Блюда из запеченного мяса. Ассортимент, технология, способы подачи, требования к качеству.
72. Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы.
73. Технология обработки морепродуктов.
74. Характеристика рыбного сырья (по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению рыбы, и т.д).
75. Варка рыбы и рыбного сырья.



76. Жарка рыбы.
77. Обработки нерыбного сырья.
78. Механическая кулинарная обработка рыбы.
79. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.
80. Порционные полуфабрикаты из мяса птицы и кроликов.
81. Использование пищевых отходов птицеводства.
82. Технологический процесс приготовления овощных горячих блюд.
83. Блюда из картофеля.
84. Кулинарная продукция из макаронных изделий.
85. Тепловая обработка мяса.
86. Тепловая обработка птицы и дичи.
87. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
88. Классификация предприятий в зависимости от времени и места функционирования, обслуживаемого контингента.
89. Основные типы предприятий общественного питания и их характеристика
90. Технология приготовления приготовления холодных закусок.

### **Темы рефератов и докладов**

1. Ассортимент и технология приготовления заправочных супов.
2. Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.
3. Ассортимент и технология приготовления холодных супов.
4. Ассортимент и технология приготовления сладких супов.
5. Ассортимент и технология приготовления производных соусов основного красного и основного белого соусов.
6. Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.
7. Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей.
8. Технология приготовления сладких соусов и сиропов.
9. Пищевая ценность картофеля, овощей и грибов.
10. Технология приготовления полуфабрикатов их плодовых, салатных, шпинатных и десертных овощей и зелени.
11. Технология приготовления полуфабрикатов, подвергнутых тепловой обработке.
12. Механическая кулинарная обработка грибов.
13. Технологическая характеристика сырья.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий.
15. Нормы жидкости, крупы, соли, расходуемые на приготовление каш различной консистенции.
16. Пищевая и биологическая ценность сырья.
17. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов, котлетного мяса и костей из говядины, свинины и баранины различных категорий упитанности.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного, тушеного, жареного и запеченного мяса и мясопродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленого мяса.
19. Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из кролика. Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при механической кулинарной обработке птицы, дичи и кролика.
20. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной птицы, дичи и кролика.
21. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы.

### **Темы курсовых работ**

1. Технология приготовления холодных закусок, на примере блюд фаршированных
2. Технология приготовления блюд из сельди.
3. Технология приготовления мучных блюд, на примере блинов
4. Технология приготовления безалкогольных коктейлей
5. Технология приготовления блюд из картофеля
6. Технология приготовления блюд из морепродуктов
7. Технология приготовления блюд из рубленного мяса
8. Технология приготовления сладких блюд
9. Технология приготовления блюд из курицы
10. Технология приготовления мучных блюд, на примере пельменей
11. Технология приготовления суфле плодового или ягодного
12. Технология приготовления холодных кофейных напитков
13. Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий для диетического питания
14. Технология приготовления котлет «Домашние»
15. Технология приготовления десертных коктейлей.
16. Технология приготовления рыба в кляре
17. Технология приготовления слоенных тортов
18. Технология приготовления блюд из рубленного мяса, на примере тефтелей
19. Технология приготовления мучных блюд, на примере пельменей
20. Технология приготовления зернового хлеба.

21. Технология приготовления первых блюд.
22. Технология приготовления блюд из творога.
25. Технология приготовления блюд из порционных мясных полуфабрикатов.
26. Технология приготовления блюд из крольчатины.
27. Технология приготовления блюд из крупы.
28. Технология приготовления блюд с грибами.
29. Технология приготовления блюд с холодными закусками.
30. Технология приготовления заправочных супов.

### Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» проводится в соответствии с рабочим учебным планом на 3 курсе в форме экзамена. Студенты допускаются к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины и курсовой работы.

Оценка знаний студента на дифференцированном зачете носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на экзамене;
- результатами автоматизированного тестирования знания основных понятий.
- активной работой на практических занятиях.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются критериями: «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

#### Оценивание студента на зачете с оценкой по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

Знания, умения, навыки студента на зачете с оценкой оцениваются «Отлично» - 15-14 баллов, «хорошо» - 11-13 баллов, «Удовлетв.» - 9-10 баллов.

#### Оценивание студента на испытаниях

Оценка на зачете	Оценка на экзамене	Требования к знаниям
	«Отлично» (14-15)	- Студент свободно владеет методами, принципами, формами организации производственного процесса и основами размещения сети объектов общественного питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации полученной в ходе проведения практических работ; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на зачете, умеет тесно увязывать теорию с практикой. Материал излагает грамотно и точно.
	«Хорошо» (11-13)	- Студент хорошо владеет способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения; умеет устанавливать приоритеты в сфере производства и изготовления продукции общественного питания; твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	«Удовлетв.» 9-10	- Студент удовлетворительно владеет методами сравнительной оценки технологий общепита; умеет использовать нормативные правовые документы при составлении рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; удовлетворительно знает материал, по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	«неудовл.» 0-8	- Студент не владеет методами сравнительной и оценки технологий в общественном питании; не умеет использовать нормативные правовые документы при составлении рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Активность самостоятельной работы предусматривает выполнение курсовой работы по заданному варианту. Оценивается действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле

Оценка	Критерии
«отлично» (4 балла)	Полное выполнение курсовой работы. Отсутствуют ошибки в расчетах.
«хорошо» (3)	Полное выполнение курсовой работы. Присутствуют арифметические ошибки в расчетах.

«удовлетворительно» (2)	Полное выполнение курсовой работы. Присутствуют грубые ошибки в расчетах.
«неудовлетворительно» (0)	Не полное выполнение курсовой работы. Присутствуют грубые ошибки в расчетах.

Оценивание студента по бально-рейтинговой системе дисциплины «Технология продуктов общественного питания»: Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$\text{Оц.активности} = \frac{\text{Пр.активн.} \cdot \text{Пр.общее}}{\text{Пр.общее}} \cdot 6(1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

*Пр.активн.* - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

*Пр.общее* — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4 по формуле:

$$\text{Оц.тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} \cdot 4(2)$$

Где *Оц. тестир.* - оценка за тестирование.

Максимальная оценка, которую студент может получить за тестирование равна 4.

Оценка за экзамен ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая оценка знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

Оценка = Оценка активности + Оц.тестир + Оц.экзамен + Оц.КР.

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 30. Отлично - 30- 26 баллов, хорошо - 25-18 баллов, удовлетворительно - 17-11 баллов, не удовлетворительно - меньше 11 баллов. (Д)

#### Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

##### Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции (или их части)	Другие оценочные средства**	
				вид	кол-во
1	<b>Технология кулинарной продукции.</b>	Значение супов в питании. Классификация супов Классификация и характеристика горячих супов Характеристика и оценка заправочных супов Супы на бульонах Оформление и отпуск горячих супов Технология приготовления щей. Технология приготовления борщей Технология приготовления рассольников Технология приготовления солянок Технологический процесс приготовления супа-пюре Технологический процесс приготовления прозрачных супов. Супы молочные	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	2
2	<b>Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.</b>	Технологический процесс приготовления овощных горячих блюд. Блюда из картофеля. Ассортимент, оформление, подача, хранение. Обработка грибов. Блюда с грибами.	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	2
3	<b>Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	Ассортимент круп, их пищевая ценность. Механическая кулинарная обработка круп. Факторы, влияющие на тепловую обработку круп. Технология приготовления рассыпчатых каш, их подача. Вязкие каши и блюда из них. Крупы из овса и ячменя Крупы из пшеницы и гречневой крупы	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	2
4	<b>Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.</b>	Химический и морфологический состав мяса (говядина, свинина) Категории упитанности туш крупного рогатого скота (клеймение) Категории упитанности туш свиней и клеймение свинины	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	3

		<p>Классификация и использование субпродуктов в кулинарии</p> <p>Общая технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса</p> <p>Изменения в мясе, происходящие в процессе его разморозки.</p> <p>Разморозка мяса</p> <p>Обвалка, жиловка и зачистка туш скота</p> <p>Схема кулинарной разрубки говяжьей туши</p> <p>Схема кулинарной разрубки свиной туши</p> <p>Химический состав мышечной ткани</p> <p>Состав и пищевая ценность мяса убойных животных</p> <p>Химический состав и строение соединительной ткани, ее значение</p> <p>Порционные полуфабрикаты из говядины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству.</p> <p>Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины. Ассортимент, технология, условия хранения, требования к качеству</p> <p>Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины</p> <p>Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины и баранины</p> <p>Полуфабрикаты из рубленого мяса</p> <p>Приготовление и структура мясного фарша</p> <p>Обработка субпродуктов</p> <p>Изменения белков мяса при термической обработке</p>			
5	<b>Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.</b>	<p>Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.</p> <p>Порционные полуфабрикаты из мяса птицы и кроликов.</p> <p>Использование пищевых отходов птицеводства.</p> <p>Технологический процесс приготовления овощных горячих блюд.</p>	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	1
6	<b>Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных</b>	<p>Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы.</p> <p>Технология обработки морепродуктов.</p> <p>Характеристика рыбного сырья (по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическому строению рыбы, и т.д).</p> <p>Варка рыбы и рыбного сырья.</p> <p>Жарка рыбы.</p> <p>Обработки нерыбного сырья.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы.</p>	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	1
7	<b>Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.</b>	<p>Кулинарная продукция из творога. Кулинарная продукция из яичных продуктов и творога.</p>	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	1
8	<b>Технология холодных блюд и закусок.</b>	<p>Технология приготовления бутербродов.</p> <p>Приготовление канапе. Характеристика сырья для приготовления холодных закусок.</p>	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	1
9	<b>Технология сладких блюд.</b>	<p>Технология приготовления сладких блюд.</p> <p>Характеристика сырья. Оформление и подача сладких блюд.</p>		УО, Т, Пр	1
10	<b>Технология горячих и прохладительных напитков.</b>	<p>Горячие сладкие блюда (суфле, пудинги)</p> <p>Общая характеристика напитков (классификация, ассортимент, оформление, отпуск)</p> <p>Оценка и классификация чая</p> <p>Технологии приготовления чая</p> <p>Характеристика и свойства кофе</p> <p>Способы приготовления кофе</p> <p>Сбитень, пунши, гроги.</p> <p>Холодные напитки (ассортимент, значение, приготовление и подача)</p> <p>Оборудование для приготовления кофе</p> <p>Безалкогольные смешанные напитки, коктейли</p>	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	1
11	<b>Технология</b>	<p>Специальное питание. Питание школьников.</p>	ОПК-2, ПК-1	УО, Т, Пр	1

	кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	Диетическое питание. Диеты.			
--	---	-----------------------------	--	--	--

\*\* УО - устный опрос, Т - тестирование; ПР - практическая работа.

**Контрольные вопросы (тестовые задания)**

**1. «Обвалка мяса» - это**

- а) удаление сухожилий;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) деление на отрубы;
- г) зачистка мяса.

**2. Мраморность характерна для:**

- а) баранины;
- б) говядины;
- в) мяса птицы;
- г) рыбы.

**3. Соотнеси мясному продукту его толщину:**

- 1) антрекот                      а) 2,0-3,0 см;
- 2) бифштекс                    б) 1,5-2,0 см;
- 3) лангет                        в) 1,0-1,5 см.      (1-б, 2-а, 3-в.)

**4. Соотнеси мелкокусковые мясные полуфабрикаты по размеру и по массе:**

- 1) азу                              а) брусочки длиной 3-4 см, массой 10-15 г;
- 2) бефстроганов                б) кусочки мяса массой 20-30 г;
- 3) гуляш                         в) брусочки длиной 3-4 см, массой 5-7 г.    (1-а, 2-в, 3-б)

**5. При приготовлении мясных полуфабрикатов сухожилия подрезают**

- а) для уменьшения вытекания и испарения сока;
- б) чтобы куски мяса не деформировались при тепловой обработке;
- в) для лучшего размягчения соединительной ткани

**6. Распад коллагена и переход его в глютин ускоряет:**

- а) мучная белая пассировка
- б) мучная красная пассировка
- в) кислый соус

**7. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ромштекс
- б) карбонат
- в) ростбиф

**8. Крупнокусковые полуфабрикаты из свинины:**

- а) ростбиф
- б) буженина
- в) лангет

**9. Порционные полуфабрикаты из говядины:**

- а) эскалоп
- б) антрекот
- в) лангет
- г) гуляш

**10. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины:**

- а) рагу
- б) эскалоп
- в) гуляш

**11. Мелкокусковые полуфабрикаты:**

- а) азу
- б) гуляш
- в) эскалоп
- г) шницель

**12. Форма котлет натуральных рубленых:**

- а) округлая
- б) овальная**
- в) прямоугольная

**13. Признаки доброкачественности мяса:**

- а) упругая консистенция;
- б) запах свежего мяса;
- в) дряблая консистенция;
- г) цвет от темно-красного до коричневого;
- д) сухая или влажная поверхность;
- е) цвет от светло-розового до темно-красного.

**14. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины:**

- а) бескостные**
- б) рубленые
- в) мясокостные
- г) костные

**15. Панируют в муке:**

- а) фрикадельки
- б) тефтели**
- в) биточки
- г) рулет

**16. Рубленые полуфабрикаты с добавкой 25 % хлеба:**

- а) тефтели
- б) биточки**
- в) фрикадельки

**17. Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы хранят, (мин):**

- а) 120
- б) хранению не подлежат
- в) 30**

**18. Температура холодных закусок и холодных сладких блюд при отпуске потребителям должна составлять:**

- а) 5-10<sup>0</sup>С;
- б) 12-14<sup>0</sup>С;**
- в) 20-25<sup>0</sup>С;

**19. Температура горячих супов и напитков при отпуске потребителям должна составлять:**

- а) 50<sup>0</sup>С;
- б) 75<sup>0</sup>С;**
- в) 65<sup>0</sup>С.

**20. Температура мясных, рыбных, овощных и прочих горячих блюд при отпуске потребителям должна составлять:**

- 1) 65<sup>0</sup>С;
- 2) 55<sup>0</sup>С;
- 3) 85<sup>0</sup>С.

**21. Бланширование – это способ кулинарной обработки продуктов, при котором продукты**

- а) обрабатывают паром;**
- б) протирают;
- в) обрабатывают в СВЧ- аппаратах.

**22. Соответствие количества воды, (л):**

- а) варка *а) 0,2-0,3;*
- б) припускание *б) 0,6-0,7;*
- в) 1,0-2,0.*

**23. Срок хранения живой рыбы в аквариуме, (сутки):**

- а) 2**
- б) 4
- в) 6

**24. Рыба мороженая имеет температуру в толще тушки:**

- а) -18 ... -6 °С**
- б) -15 ... -10 °С

**25. Рыба охлажденная имеет температуру в толще тушки:**

- а) -15 ... -10 °С
- б) -1 ... +5 °С**

**26. Предварительная обработка рыбы:**

- а) разделка**
- б) приготовление полуфабрикатов
- в) припускание

**27. Двойная панировка используется для полуфабрикатов из рыбы жареных:**

- а) основным способом
- б) на решетке
- в) во фритюре

**28. Температура хранения отварной и припущенной рыбы на мармите:**

- а) 50-60 °С
- б) 60-70 °С
- в) 70-80 °С

**29. Время варки кальмаров:**

- а) 1-2 мин
- б) 3-5 мин
- в) 10-12 мин

**30. Рыба с костным скелетом:**

- а) сазан
- б) угорь
- в) стерлядь